

LA TOSCANA VERSO EXPO2015



Presentato il primo accordo regionale con Expo Milano 2015

La Toscana: laboratorio del Buon Vivere

*Un programma articolato di iniziative per trasformare Expo Milano 2015
in un'opportunità concreta per tutto il territorio, con ricadute positive sul medio periodo*

Firenze, 18 settembre 2014 – Qualità di vita. E' questa la richiesta pressante della società moderna. La Toscana, che prima tra le regioni italiane ha presentato oggi, in occasione dell'inaugurazione di Expo Rurale Toscana 2014 (Firenze, 18-21 settembre), l'accordo con Expo Milano 2015 e il suo programma di iniziative in vista dell'esposizione universale, si candida a diventare un laboratorio internazionale del Buon Vivere.

“Nessuno è titolato come la Toscana a diventare il laboratorio mondiale della qualità della vita”, afferma l'assessore all'agricoltura e foreste della Regione Toscana, Gianni Salvadori. “Lo è in virtù del suo passato, ma anche del suo presente e dei suoi investimenti sul futuro. In Toscana, ancora oggi, possiamo contare su un felice intreccio di economia, arte, spiritualità, cultura e urbanistica, una biodiversità naturale, civile ed economica che è in grado di generare un vero e proprio miracolo in termini di bellezza e qualità della vita. Expo Milano 2015 è una grandissima opportunità per la Toscana per parlare di tutto questo e far crescere nel mondo il nostro brand. Riteniamo che Expo possa essere un significativo strumento di promozione attraverso cui far conoscere la qualità del nostro tessuto economico, il valore dei prodotti agricoli che la nostra terra e la passione delle nostre persone è in grado di produrre e le molte destinazioni turistiche ancora non note al grande pubblico. Per questo abbiamo iniziato a lavorare con Expo Milano 2015 su progetti concreti, che si materializzeranno già a partire dal prossimo mese”.

Quattro gli assi fondamentali dell'articolato progetto che vede la Regione Toscana in prima linea per Expo: il turismo, l'agroalimentare, il laboratorio del buon vivere e l'attrazione di investimenti.

Turismo: un potenziale da 22 milioni di visitatori

Attrarre una parte del flusso di turisti che visiteranno Expo sul territorio Toscano. E' ovviamente la sfida di ogni regione del nostro paese a cui la Toscana risponde con un nutrito numero di **pacchetti turistici** ed iniziative sul territorio che verranno presentati nel dettaglio agli operatori di settore a Buy Tuscany il 13 e 14 ottobre prossimi.

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA VERSO EXPO2015



La Regione Toscana sta lavorando per proporre una serie di **sconti collegati all'acquisto del biglietto Expo** che coinvolgeranno sia i trasporti che l'accoglienza e l'offerta museale. Verrà, inoltre, istituito un soggetto unico per valutare i vari pacchetti turistici creati ad hoc, per assicurarne la qualità e la varietà, e anche una serie di **itinerari tematici** che, prendendo spunto da Expo, facciano conoscere la Toscana.

Si prevedono nello specifico 6 mesi complessivi di animazione sul territorio da maggio ad ottobre, con temi specifici ed in particolare :

- Maggio 2015: Città d'arte
- Giugno 2015: Tuscan lifestyle
- Luglio 2015: Natura/mare
- Agosto 2015: Natura/montagna/sport
- Settembre 2015: Enogastronomia
- Ottobre 2015: Benessere terme

Agroalimentare: 26 prodotti DOP e IGP e 465 prodotti tradizionali da valorizzare

La qualità di vini toscani come il Chianti, il Brunello e il Sassicaia sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, ma non molti sanno, soprattutto all'estero, che la Toscana è patria di 26 prodotti a marchio DOP o IGP, ma anche di 465 prodotti alimentari tradizionali, 23 presidi Slow Food nonché leader italiano per numero di prodotti certificati dal marchio biologico.

Qualità, identità territoriale, sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente: sono le parole d'ordine che la Regione Toscana intende promuovere in occasione di Expo Milano 2015 anche grazie al neonato **Food Quality Center** toscano, un'istituzione che mette insieme le associazioni dei produttori, i consorzi di tutela, il sistema dei controlli, e di un'apposita **piattaforma di e-commerce**.

Toscana Laboratorio del Buonvivere

La Toscana, amata in tutto il mondo per il suo stile di vita, cogliendo l'occasione di Expo, punta a diventare il cuore di una **piattaforma internazionale per la ricerca e lo sviluppo di modelli sostenibili di crescita**.

“Vi è oggi nel mondo una fortissima attenzione sul tema della qualità della vita e si fa moltissima ricerca. E' un arcipelago pullulante di iniziative, idee, progetti che promettono miglioramenti tecnologici e sociali reali ma a cui manca per ora un paradigma che permetta coordinamento, progettualità complessiva, massa critica, coerenza. Riteniamo che chi assumerà questo ruolo di punto di riferimento ne ricaverà grande influenza e visibilità. E questo è il ruolo che, cogliendo

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA V E R S O EXPO2015



l'opportunità di visibilità internazionale che Expo ci offre, puntiamo a svolgere come Regione Toscana", ha affermato l'assessore all'agricoltura e foreste della Regione Toscana, Gianni Salvadori.

Concretamente la Regione Toscana ha messo a punto un progetto di carattere internazionale che punta a coinvolgere ricercatori e studiosi di tutto il mondo sui temi, cari alla Toscana, dello sviluppo sostenibile, della biodiversità, del benessere lavorativo e dei rapporti sociali.

Realizzato in collaborazione con le università toscane e il Polo Lionello Bonfanti creerà una rete internazionale di studiosi che nei diversi paesi del mondo lavoreranno per un anno su progetti di ricerca relativi alla qualità della vita, all'umanizzazione della società e dell'economica, e svilupperà su questi temi in territorio toscano una serie di incontri prima e durante Expo.

Allo stesso tempo la Toscana ha lanciato due **Call for Ideas** (una per il settore pubblico e una per quello privato) per raccogliere e premiare le best practice presenti sul territorio: 180 le proposte pervenute in Regione adesso al vaglio di una apposita commissione di valutazione che terminerà i lavori il prossimo 6 ottobre.

Attrazione investimenti Esteri

Per sfruttare al massimo le opportunità offerte da Expo, dove saranno presenti anche importanti rappresentanti della comunità economica internazionale, la Toscana sta, inoltre, organizzando un **road show** per l'**attrazione degli investimenti** esteri sul territorio che toccherà una serie di paesi target.

Il Road Show servirà per gettare le basi di accordi di partenariato da sviluppare negli incontri business to business che si terranno durante Expo con le rappresentanze dei vari paesi. Le tappe attualmente previste sono:

- 28 settembre – 3 ottobre: Corea del Sud
- 7-9 ottobre: Germania
- 13-16 ottobre: Giappone
- 20-22 ottobre: Inghilterra
- 10-14 novembre: USA
- 17-21 novembre: Canada
- 25-27 novembre: Francia
- 1-6 dicembre: India

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA VERSO EXPO2015



Proclamate le 20 migliori Idee innovative e Buone pratiche che saranno portabandiera della Toscana a Expo 2015

"Nutrire il pianeta, energia per la vita"! Come?

La Regione Toscana sul tema ha lanciato una "Call for ideas" ed ha individuato i migliori progetti che porterà a Expo Milano

"Idee innovative" e "buone pratiche" per Expo 2015. Arrivano direttamente dalla Toscana grazie alla Call for ideas lanciata dalla Regione Toscana sul suo territorio con il "Concorso per la presentazione di idee innovative e buone pratiche già sviluppate e operanti in Toscana coerenti con il tema di Expo Milano 2015- Nutrire il pianeta, energia per la vita".

186 le proposte pervenute in Regione tra le "Idee innovative applicabili", frutto di attività di studio o di ricerca, pronte per essere messe in pratica, da parte del mondo scientifico e delle imprese, e le "Buone pratiche già sviluppate e operanti" da parte di imprese, professionisti, istituti scolastici, associazioni e fondazioni, consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP.

Di queste sono state selezionate le 20 migliori proposte, 10 fra le buone pratiche e 10 fra le idee innovative, che saranno portate a Milano e che riceveranno ciascuno un premio in denaro di 5000 euro. "Con questa iniziativa la Regione mira ad un doppio risultato: evidenziare ulteriormente le eccellenze toscane e creare visibilità e opportunità per coloro che hanno trovato soluzioni ingegnose e creative sui temi coerenti con Expo 2015 - commenta Gianni Salvadori, assessore all'agricoltura e foreste della Regione Toscana con delega al coordinamento delle iniziative per Expo - Sarà un'occasione per conoscere le nuove soluzioni proposte da università e centri di ricerca per accrescere la competitività e la qualità dell'agricoltura grazie alle nuove tecnologie, ma anche per scoprire come il genio e la creatività dei vari soggetti della filiera agroalimentare toscana si siano cimentati in "buone pratiche", spesso originali, in grado di portare valore aggiunto alla produzione".

Il livello di interesse e di partecipazione che ha generato l'iniziativa "Call for ideas" ha superato le aspettative e ha messo a dura prova una commissione di valutazione composta da rappresentanti di tutte le Istituzioni Scientifiche toscane, di Unioncamere Toscana, di IRPET (Istituto Regionale Programmazione Economica della Toscana) e della Regione Toscana stessa.

Le proposte selezionate per la sezione "idee innovative" abbracciano temi diversi e articolati. Per fare qualche esempio: dalla realizzazione di confezioni e imballaggi che riducono la degradazione degli alimenti e ne favoriscono il mantenimento delle proprietà organolettiche, ad un software scaricabile gratuitamente formato da una serie di modelli matematici capaci di simulare i fenomeni tipici del ciclo idrogeologico dell'acqua; dall'utilizzo di droni per una diagnosi precoce dello stato di salute di colture come vite, ulivi o frumento, alla valorizzazione energetica degli scarti dell'industria agroalimentare. Le proposte provengono prevalentemente

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA V E R S O EXPO2015



dall'Università di Firenze, ma buona anche la presenza della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e delle imprese toscane.

Anche per "le Buone pratiche" la diversità non manca: dalla Urban Farming che favorisce la riconversione e l'utilizzo di strutture in disuso in città per produrre cibo sano a km0 dal recupero e dalla valorizzazione degli scarti, alla diffusione della conoscenza del valore nutritivo dei prodotti enogastronomici tipici grazie a "totem interattivi" consultabili in qualsiasi momento, fino al primo esempio di Comunità mondiale del cibo ad energia pulita e rinnovabile, composta da imprese, che opera nel settore agroalimentare e che insiste su prodotti e metodi di produzione sostenibili e di qualità. Le province toscane che si sono particolarmente distinte per il livello Buone Pratiche proposto sono soprattutto quelle di Siena, Pisa, Grosseto e Firenze.

I progetti saranno ufficialmente premiati nell'ambito dell'evento "200 giorni a Expo 2015" all'Auditorium Duomo in via Cerretani a Firenze martedì 28 ottobre alla presenza tra gli altri del Presidente della Regione, Enrico Rossi, Diana Bracco, presidente di Expo 2015 spa e commissario generale di sezione per il Padiglione Italia, Gianni Salvadori, assessore all'agricoltura della Regione Toscana con delega alle iniziative per Expo.

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA VERSO EXPO2015



Alimentazione e salute: le eccellenze della nutraceutica in Toscana

Dalla Birra della Val d'Orcia e le bacche d'Uva di Sangiovese al Pane Toscano per prevenire osteoporosi, malattie degenerative e cardiache

“Nutrizione” + “Farmaceutico” = NUTRACEUTICA. Invece di mangiare e curarsi, ecco come curarsi mangiando, conoscendo nel dettaglio cosa succede veramente quando ci si alimenta, quale rapporto esiste tra le abitudini alimentari di ognuno e lo stato di salute, quali principi si attivano e con quali conseguenze reali sulla salute.

I nutraceutici oggi sono una realtà medico-scientifica in costante espansione, sia per quanto riguarda il numero e l'accuratezza degli studi scientifici che per la diffusione di prodotti specifici. In Toscana, infatti, in vista di Expo, la nutraceutica rappresenta un ulteriore valore strategico per la valorizzazione della filiera corta e del Made in Tuscany, essendo un punto d'unione tra il mondo della ricerca scientifica e quello della trasformazione e produzione agroalimentare.

Dall'incrocio fra ambiti così sinergici e complementari sono nati progetti di ricerca e sviluppo altamente innovativi finalizzati ad approfondire tematiche quali: le proprietà salutistico-nutrizionali dei prodotti tipici e della dieta mediterranea, nuovi strumenti per il controllo dell'alimento, metodi innovativi per la veicolazione di principi attivi e per una migliore qualità dei prodotti e del loro rapporto con paesaggio, cultura e storia.

Durante le ricognizioni compiute dal gruppo di lavoro Nutraceutica del Distretto regionale delle Scienze della Vita in Toscana, sono stati raccolti i contributi dei gruppi di ricerca e delle imprese impegnate in Toscana nel settore. Obiettivo: sfruttare l'occasione rappresentata da Expo per promuovere i prodotti agroalimentari locali nell'ottica di una loro valorizzazione nutraceutica per la promozione della salute.

Birra della Val d'Orcia, bacche d'uva di Sangiovese, pane toscano: ecco alcuni progetti

- **Beerbone** è il progetto dell'Università di Siena sullo studio degli effetti del silicio della birra della Val d'Orcia per il trattamento dell'osteoporosi e dell'osteoartrite.

Il silicio, autorizzato come integratore alimentare, è essenziale per il metabolismo del tessuto connettivo ed osseo. Studi epidemiologici nutrizionali hanno, infatti, positivamente associato l'assunzione di Silicio con la densità ossea, evidenziandone carenze nutrizionali nelle diete occidentali.

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com

LA TOSCANA VERSO EXPO2015



Gli studi condotti dal dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia dell'Università di Siena hanno dimostrato come la birra, e in modo particolare la Birra prodotta in Val d'Orcia, sia in assoluto l'alimento che maggiormente contribuisca all'assunzione del Silicio nella dieta, in quanto principale fonte di acido ortosilicico e, quindi, con un ruolo importante preventivo/terapeutico per patologie osteoarticolari, quali osteoporosi e osteoartrosi, e processi degenerativi come l'Alzheimer.

- **Cardioprotezione con MiRNA di Sangiovese Toscano.** Dalla Scuola Superiore Sant'Anna proviene lo studio delle proprietà cardiorigenerative contenute nelle bacche d'uva di Sangiovese toscano per la prevenzione dello scompenso cardiaco.

Tale patologia è drammaticamente in aumento in tutto il mondo e ad oggi non esistono approcci efficaci a prevenirne l'insorgenza. Nonostante il crescente utilizzo di farmaci e dispositivi medicali abbia migliorato la sopravvivenza e la qualità di vita dei pazienti con scompenso cardiaco, la prognosi resta pur sempre sfavorevole con sopravvivenza a 5 anni.

Cardio.MiR.San.To è un progetto transdisciplinare che nasce dall'intersezione tra la genetica, la fisiologia, la biochimica, la biologia molecolare e la medicina cardiovascolare. Il suo obiettivo è quello di caratterizzare e valorizzare le proprietà cardioprotettive del succo d'uva derivato da bacche d'uva di Sangiovese, un vitigno le cui bacche sono ricche di microRNA anti-apoptotici, utili a prevenire lo scompenso cardiaco cronico in chi ha già subito un infarto. Al progetto lavorano insieme 3 istituzioni accademiche e di ricerca toscane (Scuola Superiore Sant'Anna, Istituto di Fisiologia Clinica del CNR di Pisa e Fondazione Toscana "G.Monasterio") ed un'impresa della Regione Toscana specializzata nella coltura, produzione e trasformazione di uve toscane (Fattoria Viticcio SARL).

Lo studio abbraccia le politiche sanitarie promosse dalla Regione Toscana per la prevenzione primaria delle disabilità da malattie croniche e per la progettazione di interventi socio-sanitari per il territorio. Il progetto rientra, inoltre, in uno degli obiettivi di EXPO 2015 e cioè quello definito "Future Food District" che riguarda il consumo e la distribuzione di nuovi alimenti nell'ottica della sostenibilità ambientale e del miglioramento della salute pubblica.

Pane Toscano per la prevenzione dell'insufficienza cardiaca cronica. Il progetto si chiama FATEPreSco e vuole caratterizzare e valorizzare le proprietà cardioprotettive di una nuova farina, derivata da genotipi antichi di frumento tenero ricchi di acido alfa-lipoico e biofortificati con Fe e Zn, per la produzione di un pane toscano funzionale utile a prevenire lo scompenso cardiaco post-infarto.

Il progetto vede lavorare insieme le 3 Istituzioni accademiche e di ricerca toscane (Scuola Superiore Sant'Anna, Università di Siena e Fondazione Toscana G.Monasterio) e 3 imprese rappresentative della tradizione della Regione Toscana.

Contatti stampa:

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Elena Guzzella – 02.89054166 – 339.3278268 – eguzzella@dagcom.com



TUSCANY
TASTE



COMUNICATO STAMPA

VINO – Edizione speciale del workshop toscano con un focus sul vino biologico che guarda a Expo 2015

Buy Wine: il vino toscano incontra il mondo

Il 13 e 14 febbraio torna alla Fortezza da Basso di Firenze l'evento B2B dedicato al vino toscano che lancia la corsa alle Antepreme di Toscana. Boom di importatori da Canada, Brasile, Australia

Firenze, 14 gennaio 2015 – Manca meno di un mese all'apertura della quinta edizione di **Buy Wine (Firenze, 13-14 febbraio)**: il workshop B2B, organizzato dall'Agenzia regionale *Toscana Promozione* per favorire l'incontro tra la Toscana del vino e il *trade* internazionale, che si tiene ogni anno a febbraio alla *Fortezza da Basso* di Firenze. Qui, il 13 e 14 febbraio, **280 produttori toscani incontreranno 300 buyer** stranieri tra importatori, distributori, GDO e HoReCa, **provenienti da mercati storici** come gli Stati Uniti, il Canada o il Regno Unito, **ma anche da piazze "nuove"** per i vini toscani come: Brasile, Cina, Est Europa, Turchia o Australia. Tra le novità di questa edizione: **l'area "Green" dedicata ai produttori di vino biologico** – un cinquantina quelli che partecipano alle contrattazioni – e che ci proietta verso **l'Expo 2015** dove la Toscana sarà presente per tutto il mese di maggio.

Per il terzo anno consecutivo, inoltre, il *Buy Wine* lancia la volata alle **Antepreme di Toscana** che, **dal 14 al 21 febbraio**, vedranno **16 denominazioni** presentare, agli operatori e ai giornalisti di settore, i vini nuovi introdotti sul mercato a partire dal 2015. Si inizia a Firenze con **l'Anteprema del Chianti** (14/02) e la **collettiva** del 15 febbraio **all'Hotel Baglioni** dove saranno presenti **11 denominazioni**: *Vini Doc Bolgheri, Morellino di Scansano, Montecucco, Vini Cortona, Vini di Carmignano, Valdarno di Sopra Doc, Vino Orcia, Bianco di Pitigliano e Sovana, Grandi Cru della Costa Toscana, Colline Lucchesi e Maremma Doc*. Si prosegue poi con **l'Anteprema della Vernaccia** al *Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada* San Gimignano (16/02), la **Chianti Classico Collection** alla *Stazione Leopolda* di Firenze (17-18/02), **l'Anteprema del Vino Nobile** nella *Fortezza* di Montepulciano (19/02). Chiude la programmazione di *Antepreme di Toscana*: **Benvenuto Brunello** che si terrà il 20 e 21 febbraio presso il *Chiostro del Museo di Montalcino*.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa Toscana Promozione

Barbara Orrico:

borrico@dagcom.com

tel. 0289054160

Sofia Arendarczyk:

sa@dagcom.com

tel. 0289054156

D.A.G. Communication Srl

Via Aurelio Saffi 30, 20123 Milano



Regione Toscana

