



Comunicato stampa

AL VIA IL BUYFOOD TOSCANA 2022: LA FINOCCHIONA IGP TRA I PROTAGONISTI CON LE SUE ATTIVITA' DI SOSTENIBILITÀ E PROMOZIONE ALL'ESTERO

La Finocchiona IGP sale in cattedra assieme alle altre eccellenze toscane per presentarsi a buyers e giornalisti da tutto il mondo

Torna l'appuntamento con il **Buy Food Toscana** per l'edizione 2022, dedicato nei giorni 11 e 12 ottobre agli incontri B2B ed il 21 Ottobre agli operatori della stampa, e il **Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP** avrà modo di raccontare come il 2021 sia stato un anno da record per la "Regina dei Salumi Toscani", registrando quello che rappresenta il miglior anno di sempre per produzione, certificazione, affettamento e confezionamento in tranci sottovuoto dal giorno del riconoscimento a Indicazione Geografica Protetta.

Nel corso dell'intero anno **2021 sono stati insaccati 2.297.000 chilogrammi di impasto atto a diventare Finocchiona IGP una volta terminato il periodo di stagionatura**, pari a 1.920.000 pezzi di salume insaccato, ossia il 20,88% in più rispetto all'anno precedente.

"Un anno con dati così positivi, ben oltre le aspettative, non si era mai registrato per la Finocchiona IGP dal riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta del 2015. Siamo orgogliosi di questi dati che affermano quanto la Finocchiona IGP sia apprezzata sul mercato e come ogni giorno guadagni quote di mercato grazie al suo gusto unico e inconfondibile" - afferma Alessandro Iacomoni, presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP – "Registriamo incrementi a doppia cifra in tutti gli aspetti della nostra produzione: di questi risultati dobbiamo ringraziare i nostri soci che, quotidianamente, s'impegnano nella produzione di qualità della Finocchiona IGP".

Anche per il primo semestre del 2022 la Finocchiona IGP registra incrementi importanti in tutti i settori, dimostrando come la qualità della produzione ed il suo gusto inconfondibile siano sempre più apprezzati. Tornando ai numeri, il 2021 segna il passo, oltre all'insacco, anche sugli altri fronti: sono stati certificati 1.723.000 chilogrammi di Finocchiona IGP pari a 1.018.443 pezzi ossia il +15,75% in peso rispetto al 2020. L'affettato in vaschetta registra numeri davvero importanti, con un totale di oltre 3milioni e 500mila pezzi, pari al +13,48%. Anche i tranci confezionati in sottovuoto registrano un nuovo record: sono stati oltre 561.000 chilogrammi, ossia il 17.39% in più rispetto al 2020.

Pertanto, la Finocchiona IGP rappresenta per i salumifici toscani un mercato in deciso aumento con un **valore superiore a €12.900.000 alla produzione e un valore alla vendita di circa €22.400.000.**



Comunicato stampa

L'Italia si conferma come il principale mercato con una stima di circa 1.270.000 chilogrammi di prodotto, ossia il 72,4% del totale. Segue poi il **mercato Europeo con il 25,7% a cui segue l'extra-UE con il 1,9%**. Le quote di mercato per singolo paese vedono dopo l'Italia attestarsi la **Germania con il 17,5%, la Svezia con il 2,02%, la Danimarca con 1,26%, la Francia con 1,15%**. Le quote relative ai paesi extra-UE vedono in testa l'Inghilterra con lo 0,75% del prodotto certificato, seguita dalla Svizzera con lo 0,46% e dal Canada con lo 0,32%.

Sempre più consumatori scelgono la qualità certificata della Finocchiona IGP che, con il suo gusto inconfondibile, raccoglie sempre più consensi. Il Consorzio, attento ad ogni aspetto produttivo, da tempo ha avviato un importante **progetto di sostenibilità ambientale per la difesa della biodiversità**.

Per il secondo anno consecutivo, in occasione della Giornata della Terra 2022, il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP ha promosso un progetto di **tutela e proliferazione delle api** donando tre arnie a un'azienda toscana produttrice di finocchietto selvatico, elemento insostituibile per la Finocchiona IGP. *“La Finocchiona IGP nasce dallo stretto legame con il territorio ed i suoi frutti. Il Consorzio vuole fare in modo di tutelare la biodiversità ed il territorio: questo bellissimo progetto vuole proteggere l'ambiente e aiutare l'impollinazione naturale grazie alle api bottinatrici delle casette”*, afferma il **Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, Alessandro Iacomoni**.

Per la **Vicepresidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, Antonella Gerini** *“Come Consorzio facciamo un ulteriore passo per spingere tutti noi ad una maggiore consapevolezza e ad un maggior rispetto per tutto quello che ci circonda, dove la qualità di ciò che mangiamo e dall'ambiente in cui viviamo rappresentano un binomio imprescindibile”*. Nel corso degli anni, a causa di inquinamento e uso di pesticidi, il numero di api presenti sul territorio si è drasticamente ridotto, causando notevoli scompensi per tutto l'ecosistema e per il comparto agricolo di zona.

Oltre alle attività di sostenibilità ambientale il Consorzio ha portato avanti, come ogni anno, **attività di promozione e comunicazione**: dai social network più diffusi come Facebook e Instagram, ai comunicati stampa pubblicati su giornali e siti di news e informazione, per arrivare fino alle **fiere internazionali e le manifestazioni all'estero**. Il calendario del Consorzio è stato, e sarà, fitto di impegni per tutto il 2022. Basti pensare che a seguito della partecipazione con ottimi risultati alla fiera internazionale di Cibus, che si è svolta a Parma nel maggio, il Consorzio ha partecipato a molte manifestazioni: due eventi in **collaborazione con l'ambasciata di Francia a Roma**, presso Palazzo Farnese **per l'abbinamento della Regina dei Salumi Toscani al Re dei vini francesi: lo Champagne**. Un abbinamento eccezionale che ha riscosso un vero e proprio successo tra chi ha



avuto la fortuna di provarlo. Inoltre il Consorzio è stato presente con un banco degustazioni presso **Eataly Paris**, punto vendita delle eccellenze italiane nella capitale francese, oltre poi agli appuntamenti di **Eataly Torino** e **Eataly Roma**.

Ma non finisce qui: infatti a Novembre 2022 il Consorzio realizzerà una doppietta di manifestazioni in **Germania, a Dusseldorf e a Monaco di Baviera**, in collaborazione con altri Consorzi di tutela toscani. Sarà infatti una squadra tutta toscana quella che si preparerà ad incontrare, con degli eventi di presentazione e degustazione dedicati, i responsabili del settore Ho.Re.Ca. ed i giornalisti, portando a loro conoscenza la Finocchiona IGP e le sue caratteristiche, terminando poi con una degustazione guidata alla scoperta dell'inconfondibile sapore del salume più caratteristico e tipico di tutta la Toscana: la Finocchiona IGP.