**Cibus 2022. La Finocchiona IGP torna in fiera.**

**Dopo la crescita del 2021, il Consorzio della Finocchiona IGP porta in fiera il profumo di Toscana insieme alle IGP toscane e presenta i progetti di sostenibilità in corso.**

La Finocchiona IGP torna a **Cibus,** la fiera internazionale dell’agroalimentare **Made in Italy** di Parma, dopo oltre due anni di assenza dalle manifestazioni per dare nuova verve alle sue campagne di comunicazione e promozione. Quest’anno, dal 3 al 6 maggio, il più inimitabile salume toscano sarà nel tempio del food italiano di qualità per portare tra i padiglioni fieristici il **profumo della Toscana** più autentica.

“La partecipazione a Cibus 2022 – dichiara il presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, **Alessandro Iacomoni** – rappresenta l’appuntamento più importante per il nostro Consorzio durante questo anno. La kermesse di Parma attira buyers da tutto il mondo e il nostro obiettivo è quello di far conoscere le caratteristiche e la bontà della Finocchiona IGP agli operatori che vorranno venire a conoscerci al nostro stand. Per la Finocchiona IGP è stato un 2021 da record e siamo convinti che il ritorno ad una fiera internazionale, accompagnati anche da altre eccellenze toscane, possa consentire alla denominazione di confermare le quote di mercato acquisite e guardare ai prossimi mesi con rinnovato ottimismo”.

E il Consorzio della Finocchiona IGP ha inteso raccontare la bellezza e la unicità della sua Regione di origine grazie ad uno stand rinnovato che vuole trasportare i visitatori in un angolo di Toscana: i colori e le atmosfere dello spazio sono stati creati per trasmettere agli ospiti il vero spirito toscano. Inoltre saranno presenti alcuni progetti che il Consorzio ha intrapreso per avvalorare al meglio la **produzione tipica regionale** accostata all’impareggiabile gusto della Finocchiona.

Grazie alla collaborazione **con i Consorzi del Vino Chianti e della Vernaccia di San Gimignano**, chi si recherà presso lo stand J062 nel padiglione 2, la casa della Finocchiona IGP a Cibus, la potrà gustare in abbinamento a due delle più iconiche denominazioni toscane. Una collaborazione questa che mira alla **valorizzazione** delle produzioni geografiche tipiche della Toscana, impegno che vede il Consorzio della Finocchiona IGP in prima linea.

 “Vino Chianti e Finocchiona – commenta il presidente del Consorzio Vino Chianti, **Giovanni Busi** – è un abbinamento straordinario, che esalta la Toscanità con due prodotti di assoluta eccellenza e conosciuti nel mondo. Noi crediamo fortemente in questa 'alleanza', sia dentro che fuori i nostri confini, dove il food&wine rappresenta sempre più il nostro Paese e, come riconosciuto da molti, il Chianti è il portabandiera del vino italiano”.

“Grazie al lavoro sempre più attento e di qualità dei nostri produttori” – commenta la presidente del Consorzio del vino Vernaccia di San Gimignano, **Irina Strozzi** – “la Vernaccia di San Gimignano è tornata da protagonista sulle tavole della ristorazione, dimostrando la sua versatilità gastronomica, che le consente di accompagnare piatti complessi così come prodotti della più autentica tradizione toscana, come la Finocchiona IGP. Una sinergia fra le eccellenze della regione che fa bene a tutti!”

Ma le sorprese a “casa Finocchiona” non finiscono qui: per promuovere il progetto di sostenibilità che il Consorzio ha in essere con la società 3BEE, una delle arnie del progetto “**Api Sentinelle**” sarà esposta per sensibilizzare gli ospiti verso la cura e l’attenzione riguardo le api: le impollinatrici del finocchietto selvatico, elemento insostituibile per dare alla Finocchiona il suo gusto inconfondibile, e vere e proprie sentinelle dell’ecosistema. La **salvaguardia delle api** e della biodiversità è uno dei programmi che il Consorzio della Finocchiona IGP ha voluto percorrere per dare il suo contributo alla creazione di uno **sviluppo ambientale ecosostenibile** e integrato, essenziale per il rispetto e il recupero della produzione tipica regionale e per la custodia e valorizzazione delle tradizioni e del cuore della Toscana.

Cibus è anche l’occasione per presentare gli **ultimi dati di produzione** per la Finocchiona IGP che arrivano dall’importante crescita registrata nel 2021 che ha permesso al Consorzio di chiudere lo scorso anno con un +20,88% all'insacco (rispetto al 2020) con circa 2milioni e 300mila chilogrammi di impasto insaccato atto a diventare Finocchiona IGP una volta terminato il periodo di stagionatura. L’anno scorso si è registrato inoltre un grande successo anche per le vaschette con oltre 3milioni di vaschette confezionate. Il primo trimestre del 2022 ha portato con sé numeri ancora in crescita, basti pensare che il prodotto certificato aumenta con il 31,2% rispetto ai primi tre mesi del 2021, e così anche le vaschette con +26,8% che già si avviano oltre 900mila pezzi confezionati. Risultati che si confermano anche per la produzione con un +28,9% all'insacco con ben circa 550mila chilogrammi insaccati che testimoniano la bontà del lavoro del Consorzio della Finocchiona IGP nell’intercettare un numero sempre maggiore di clienti che apprezzano il sapore autentico della Toscana.