



Comunicato stampa

La Finocchiona parla francese.

Il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP è invitato a partecipare a due eventi con l’Ambasciata di Francia a Roma, presso il magnifico scenario di Palazzo Farnese. Il Consorzio sarà protagonista in autunno anche di un weekend di degustazione, previsto in autunno, in collaborazione con la catena Eataly a Parigi.

Il primo evento si terrà il **10 giugno** e sarà una degustazione di vini francesi in abbinamento a vari prodotti di qualità italiani. L’occasione sarà ottima per abbinare le **principali denominazioni di vini francesi** anche alla Finocchiona IGP. Alla presenza di alcuni dei principali produttori, oltre 200 invitati selezionati potranno degustare l’inconfondibile salume toscano in abbinamento con le più note denominazioni francesi, sia bianchi che rossi: Champagne, Vins du Rhône, Vins de l’Hérault, Vins de Loire, Vins de Bourgogne.

Il **14 luglio**, festa nazionale francese, si fa il bis a Palazzo Farnese. Protagonisti i prodotti di eccellenza francesi ed italiani assieme, ed ancora una volta la Finocchiona IGP in abbinamento ai vini transalpini.

“Per il nostro Consorzio sarà un grande piacere tornare a collaborare, insieme a tante altre eccellenze italiane e francesi, con l’Ambasciata di Francia - afferma il Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, **Alessandro Iacomoni** - che ringraziamo di cuore per il suo invito, come già avvenuto negli scorsi anni. Siamo convinti che l’abbinamento con alcune delle principali denominazioni di vini francesi, terra di assoluta maestria nella produzione di vino, sia una collaborazione di importante valore volta a far apprezzare il gusto della Finocchiona IGP. Siamo certi che la qualità espressa dai vini francesi farà da partner eccezionale alla Finocchiona IGP.”

In Francia la tradizione di vino si perde nella storia e la qualità espressa dai territori francesi è riconosciuta in tutto il Mondo. Il gusto ed il profumo della Finocchiona IGP, fresco, speziato e sapido, si abbina ottimamente ai vini francesi: dallo Champagne, dove la sua eleganza e la sua aromaticità sposano il gusto intenso della Finocchiona in modo incredibilmente azzeccato ad esempio durante un aperitivo, ai rossi come i profumati vini della Lorena o i più strutturati della Borgogna o della Valle del Rodano. Per finire con i bianchi, sia a base



Comunicato stampa

di Chardonnay o Sauvignon, dove il corpo leggero ed i profumi freschi accompagnano l'abbinamento in modo eccellente.

In autunno, la regina dei salumi toscani sarà protagonista a Eataly Parigi per un weekend di degustazioni, accompagnata da altre due eccellenze toscane come il Pecorino Toscano Dop e il Prosciutto Toscano Dop, portando il gusto e il profumo della Toscana nella Ville Lumière. Chi vorrà gustare la Finocchiona IGP troverà un banco degustazione dove potrà assaggiarla e conoscere le caratteristiche del prodotto.

Per la Finocchiona IGP il mercato francese è in forte espansione: negli ultimi 5 anni ha avuto grandi incrementi in termini di volumi, passando dal 15° mercato del 2017 al 5° posto nei mercati di destinazione nel 2021. L'incremento a fine 2021 è stato di oltre il 1.700% dalla performance del 2017. In soli 5 anni il mercato della Finocchiona IGP in Francia è cresciuto di oltre 17 volte passando da poco più di 1.000 Kg a oltre 18.000 Kg, e rappresenta uno dei mercati con il maggior incremento in Europa per la Finocchiona IGP. Solo nell'ultimo anno i volumi sono aumentati del 174% rispetto al 2020, segno che la qualità ed il gusto della Finocchiona IGP sono apprezzati dai consumatori francesi.

La crescita della Finocchiona IGP in Francia			
Anno	Pos. mercato	Kg exp.	V.% anno
2021	5	18.821,97	174%
2020	10	6.859,16	79%
2019	13	3.842,22	55%
2018	14	2.471,61	140%
2017	15	1.030,19	



Comunicato stampa

