



LE ECCELLENZE DOP E IGP DELLA TOSCANA IN TOUR IN EUROPA

Pecorino Toscano DOP e Finocchiona IGP: i Consorzi sviluppano sinergie ed attività di promozione e degustazione nei principali mercati europei ed in Italia.

Un'accoppiata vincente tutta toscana per sbancare le tavole europee quella offerta dalle eccellenze Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP. I Consorzi presentano un calendario di attività in sinergia per i prossimi mesi che li vedranno impegnati in Europa ed in Italia. L'obiettivo? Farsi conoscere e apprezzare – ça va sans dire – sempre di più.

L'obiettivo dei due Consorzi, tra le più importanti eccellenze toscane, mira anche a sensibilizzare circa la qualità della certificazione, fondamentale per evitare il cosiddetto "Italian sounding": garantire e tutelare il rispetto della tradizione e stimolare i consumatori a scoprire le DOP e IGP con varie e nuove proposte di consumo.

Si inizia in Francia il 10 e 11 settembre a Parigi dove le degustazioni prenderanno il via presso Eataly Paris Marais con Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP che saranno presenti con banchi di presentazione e assaggio in cui i visitatori potranno degustare i prodotti sia singolarmente che in abbinamento. Pochi giorni e si ripassano le Alpi con le degustazioni guidate di Finocchiona IGP presso gli Eataly di Torino (1-2/10) e Roma (29-30/10) con banchi di presentazione e assaggio.

Si prosegue in autunno presso l'evento "The Italian Show" organizzato da ILIF (I Love Italian Food) a Düsseldorf il 7 novembre: ogni Consorzio avrà un suo spazio dedicato per l'esposizione e la presentazione all'interno della kermesse dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione. Inoltre, i due "ambasciatori della toscaneità" saranno protagonisti in due distinte *masterclass* di degustazione in altrettanti momenti diversi della giornata.

Ma non finisce qui: il 21 novembre a Monaco di Baviera gli attendono due approfondimenti storici, tecnici e produttivi con degustazione finale. In due differenti momenti della giornata, interamente dedicata agli operatori del settore Ho.Re.Ca, giornalisti e food blogger, potranno conoscere ed apprezzare le DOP e IGP toscane degustate "in purezza".

"La collaborazione con altri Consorzi di tutela è una costante nella storia del Pecorino Toscano. Con il Consorzio della Finocchiona IGP risulta particolarmente facile, sia perché i due prodotti si sposano molto bene tra loro, sia perché abbiamo sintonia di vedute che prefigurano una collaborazione durevole. – afferma il presidente del Consorzio Pecorino Toscano DOP Carlo Santarelli – vogliamo proseguire questa collaborazione anche allargandola anche ad altri Consorzi a noi vicini per promuovere ancora di più la Toscana in Italia e nel mondo."

"Crediamo fermamente nella garanzia offerta dalle certificazioni DOP e IGP, che lega a doppio filo un prodotto agroalimentare alla sua terra di origine, così come siamo certi che queste sinergie tra prodotti per le attività sul territorio europeo ed italiano possano portare risultati eccellenti: le nostre eccellenze sono sinonimo di bontà in tavola e tradizione – afferma il presidente del Consorzio Finocchiona IGP, Alessandro Iacomoni – Con queste attività siamo certi di poter dare un'ulteriore spinta alle nostre produzioni, non solo sul mercato nazionale ma anche nei principali mercati europei. Il 2021 ha rappresentato davvero la ripartenza per la Finocchiona IGP e grazie ad attività di questo genere ci auguriamo di bissare quanto di buono fatto lo scorso anno in termini di volumi produttivi".



Promuovere la storia e le curiosità delle produzioni di eccellenza della Toscana è anche promuovere l'intero territorio, attraverso un viaggio sensibile che coniuga tradizione, gusto, odori e unicità, e la Finocchiona IGP ed il Pecorino Toscano DOP rappresentano due perfetti ambasciatori.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI

- 10-11/09 **Parigi** – EATALY PARIS MARAIS: Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP. Degustazioni guidate con banchi di presentazione e assaggio.
- 1-2/10 **Torino**– EATALY LINGOTTO: Finocchiona IGP. Degustazioni guidate con banco di presentazione e assaggio.
- 29-30/10 **Roma** – EATALY ROMA: Finocchiona IGP. Degustazioni guidate con banco di presentazione e assaggio.
- 7/11 **Düsseldorf** – “The Italian Show”: Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP. Stand di presentazione delle denominazioni e singole masterclass dedicate ad ogni prodotto, specifiche per gli operatori del settore Ho.Re.Ca., giornalisti e foodblogger.
- 21/11 **Monaco di Baviera**: Finocchiona IGP e Pecorino Toscano DOP. Masterclass di degustazioni dedicate ad ogni prodotto, specifiche per gli operatori del settore Ho.Re.Ca., giornalisti e foodblogger.

I PROTAGONISTI

Finocchiona IGP: nata nel medioevo grazie all'ingegno dei contadini che fecero di necessità virtù, si contraddistingue per il suo **sapore fresco ed intenso dei semi e fiori di finocchio**, a cui si accompagnano l'aroma speziato del pepe e la sapidità delle carni. La si trova sul mercato in vari formati e confezioni: dalle vaschette di affettato per passare alle più piccole di poco meno di mezzo chilogrammo fino ai grandi calibri da oltre venti chilogrammi al banco taglio.

Pecorino Toscano DOP: affonda le sue radici nei secoli e nella pastorizia, attività prevalente di Etruschi e Romani e, oggi come ieri, caratterizza la tradizione casearia della zona di origine (Toscana e alcuni comuni limitrofi di Lazio e Umbria), all'interno della quale si produce il latte, lo si trasforma in formaggio e si porta a fine stagionatura. **Il suo sapore unico e delicato racconta una storia antica che continua all'insegna della qualità e del legame strettissimo con il territorio.** Le due tipologie principali sono Pecorino Toscano DOP fresco e Pecorino Toscano DOP stagionato.