



## *Comunicato stampa*

### **Il territorio a tavola: la Finocchiona IGP a Senigallia per gli “stati generali” del turismo e dell’accoglienza italiani.**

Il 19 ottobre, nell’ambito della 35<sup>a</sup> edizione dell’Annual Conference **Aeht** (associazione europea delle scuole alberghiere e del turismo), appuntamento imperdibile per tutto il mondo della formazione professionale dell’Horeca, il Consorzio della Finocchiona IGP sarà protagonista della tavola rotonda all’interno dell’evento "**Open, Forum dell’innovazione, della biodiversità e della ripartenza**" che si terrà presso l’Istituto d’istruzione superiore “Alfredo Panzini” di Senigallia.

La città dal 17 al 22 ottobre diventerà, infatti, la “**capitale**” **europea delle scuole e università turistico-alberghiere**: competizioni in stile olimpiadi fra gli studenti, una fiera per aziende del settore, eventi di show-cooking con chef internazionali e stellati, formazione, convegni e tavole rotonde. Protagonisti i grandi nomi delle istituzioni, della cucina, dell’accoglienza e della formazione professionale. Un’importante occasione di confronto per tutti gli operatori della ristorazione e dell’ospitalità: saranno veri e propri “stati generali” per il turismo e l’accoglienza italiani.

**Mercoledì 19**, il focus sarà dedicato a “**Il territorio a tavola**”, con la partecipazione del ministero delle Politiche agricole, dell’associazione Le Soste, dell’Università degli studi di Camerino, di Coldiretti, AIS, Accademia Marchesi, Tipicità Marche, A.M.A.P.

In questa giornata in cui si parlerà di territorio e biodiversità, **Finocchiona IGP** sarà presente per parlare del legame tra prodotto e territorio toscano, e del progetto di sostenibilità legato alla tutela della biodiversità iniziato nel 2021 con l’adozione di alcune arnie a un’azienda toscana produttrice di finocchietto selvatico, elemento insostituibile per dare alla Finocchiona il suo gusto inconfondibile, e vere e proprie sentinelle dell’ecosistema. La



## *Comunicato stampa*

**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.

Per Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio della Finocchiona IGP: “È un onore poter raccontare il territorio della Toscana attraverso la Finocchiona IGP: due eccellenze che camminano assieme, mano nella mano, ormai da secoli. Oggi la nostra sfida è quella di far tornare al territorio quanto di buono ci ha saputo donare nel tempo, prendendoci cura della sua salute attraverso un progetto innovativo che mira alla salvaguardia della biodiversità grazie alle api. Siamo certi che quanto potremo raccontare sarà di grande interesse e riusciremo a far apprezzare la Finocchiona IGP per il suo gusto ed anche per la suo aspetto innovativo ed ecologico”.