



BUY FOOD TOSCANA 2023: LA FINOCCHIONA IGP PROTAGONISTA TRA DEGUSTAZIONI E SOSTENIBILITÀ

Fari accesi sulla Finocchiona IGP tra le eccellenze della kermesse per presentarsi a buyers e giornalisti arrivati a Firenze da tutto il mondo

Dal 25 al 27 ottobre, ritorna l'appuntamento con il **Buy Food Toscana** e, per l'edizione 2023 della manifestazione voluta dalla Regione Toscana anche il ricco calendario di incontri B2B, masterclass di approfondimento e incontri. Un appuntamento imprescindibile per le DOP e IGP della Toscana, e una vetrina perfetta per il **Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP** che avrà modo di raccontare a tutti i presenti degli ottimi risultati del 2022, gli sviluppi del progetto di sostenibilità e le attività future che vedranno protagonista la "Regina dei salumi toscani".

La partecipazione a BuyFood Toscana 2023 è per il Consorzio l'occasione per confermare le ottime performance registrate dalla Finocchiona IGP: un 2022 intenso e importante, con numeri rilevanti. Anche durante l'anno precedente, il segno "più" ha caratterizzato un'annata da record: questo è indice che il mercato apprezza e premia il gusto inconfondibile e la produzione d'eccellenza dei 40 associati al Consorzio che quotidianamente producono questa eccellenza con passione e dedizione.

Nel corso del 2022, la Finocchiona IGP ha espresso sul mercato oltre 1 milione e 900mila chilogrammi certificati, ben il 10% in più rispetto a quella che già era l'ottima annata del 2021. Ottimo il dato del prodotto affettato e confezionato in vaschetta, che si conferma per il secondo anno con oltre 3 milioni 600mila pezzi confezionati. Pertanto, al 31 dicembre 2022 sono stati ben oltre 1 milione e 900mila chilogrammi di prodotto certificato immesso in commercio, pari ad oltre 1 milione e 160mila pezzi.

"Quelli del 2022 sono numeri meravigliosi e incoraggianti, il cui merito va a tutte le aziende che producono Finocchiona IGP e loro impegno quotidiano. Per il secondo anno abbiamo superato abbondantemente la quota dei 2 milioni di chilogrammi insaccati. Raggiungere questi obiettivi è motivo di orgoglio per tutti noi del Consorzio", afferma Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.



Comunicato stampa

L'Italia continua ad essere il principale mercato con il 79%, in crescita rispetto al 2021. L'estero rappresenta poco oltre il 20% delle quote totali e trova la Germania come primo Paese per esportazioni con l'11% del mercato della Finocchiona IGP certificata, seguito dal Regno Unito con l'1,8% e la Svezia con 1,7%. In Europa spiccano anche Danimarca e Francia, mentre Extra-UE sono Svizzera e Canada ad occupare gli altri due gradini del podio seguendo il Regno Unito. La stima del valore alla produzione espresso dalla denominazione durante il 2022 è stato superiore ai 14 milioni di euro, mentre la stima del valore alla vendita supera i 24 milioni di euro. Le province con il maggior volume di prodotto certificato come Finocchiona IGP sono Siena con 671mila chilogrammi, Arezzo con 536mila e Firenze con 422mila.

Nelle scorse settimane il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, assieme al Consorzio del Prosciutto di Norcia IGP, ha annunciato il tanto atteso esito favorevole dell'esame svolto dalla autorità statunitensi in merito al riconoscimento di Toscana e Umbria come territori indenni dalla Malattia Vescicolare Suina. Questo si tradurrà, al termine del periodo di 60 giorni dalla pubblicazione sul Federal Register, nella possibilità per i salumifici toscani - relativamente ai prodotti con meno di 400 giorni di stagionatura -, e per tutta la salumeria umbra, in future importanti opportunità commerciali e di lavoro grazie all'apertura del mercato statunitense. "Erano anni che attendevamo questo momento: la pubblicazione avvenuta in questi giorni è il risultato di un intenso lavoro di molte persone, ad iniziare dai Consorzi, dalle regioni per arrivare alle istituzioni" dichiara Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.

Il Consorzio inoltre si dimostra sempre più attento ad ogni aspetto produttivo, e da tempo ha avviato un'importante iniziativa dedicata alla **sostenibilità ambientale per la difesa della biodiversità**. Il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP ha promosso un progetto di **tutela e proliferazione delle api** donando prima delle "cassette" di ricovero per le api selvatiche e gli insetti impollinatori, che poi si è strutturato in qualcosa di più esteso e radicato sul territorio: sono state posizionate alcune arnie tecnologiche, dotate di sensori alimentati a energia solare, sono state posizionate presso un'azienda agricola toscana: "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", afferma il Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, Alessandro Iacomoni.



Comunicato stampa

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.