



La Finocchiona IGP protagonista in TV tra ricette, sostenibilità e celebrazione dei dieci anni del Consorzio di Tutela

Firenze, settembre 2025 - Il profumo inconfondibile della **Finocchiona IGP**, salume simbolo della toscana, arriva in TV per raccontare tutta la sua autenticità, la sua storia e la sua versatilità. Una presenza speciale su **RTV38**, emittente storica toscana, che vedrà il celebre salume protagonista di una capillare campagna pubblicitaria e prodotto di punta all'interno di trasmissioni molto seguite dal grande pubblico.

Si parte il 30 settembre: dalle ore 17:15 alle 19:00, la Finocchiona IGP sarà al centro della trasmissione "**TaDà**", su **RTV38**, con un focus dedicato ai **10 anni del Consorzio di Tutela**, alla **sostenibilità** del prodotto - in particolare del virtuoso progetto di salvaguardia del prezioso patrimonio delle api - e a **sfiziose ricette proprio con il miele**, che ne esalteranno il suo sapore unico e inconfondibile. Sarà presente in studio **il Direttore del Consorzio della Finocchiona IGP**, Francesco Seghi, per raccontare la storia di questa eccellenza e le iniziative in corso per valorizzarla nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

Il viaggio nella tradizione toscana con la Finocchiona IGP prosegue il **2 ottobre**, dalle ore 19:00, con il programma "**Tadà in cucina**", sempre su **RTV38**, insieme allo Chef Shady che preparerà in diretta una ricetta gourmet con la Finocchiona IGP, mostrandone la sua versatilità in cucina. Un'occasione per scoprire nuovi abbinamenti e idee creative, senza dimenticare le radici e il profondo legame della Finocchiona IGP con il suo territorio.

Dal 20 ottobre al 23 novembre, la Finocchiona IGP sarà protagonista di una campagna TV, **sempre su RTV38**, con **142 passaggi**, per raccontare al grande pubblico le sue caratteristiche uniche: il sapore aromatico e deciso, il profumo dei semi e dei fiori di finocchio e la qualità garantita dal marchio **IGP** ottenuto nel 2015.

Un salume, una terra, una storia da gustare

Prodotta nell'intera regione Toscana (escluse le isole), la **Finocchiona IGP** è frutto del sapere artigiano tramandato da generazioni di norcini. Ogni fetta racchiude l'anima della Toscana più autentica, con un gusto che conquista per la sua **inconfondibile aromaticità**, dovuta alla presenza di **semi e fiori di finocchio**, da cui prende il nome. Perfetta per una merenda con il



classico pane toscano "sciapo", sorprende anche in cucina in piatti creativi e contemporanei. Viene prodotta in varie pezzature, dai **500 g ai 25 kg**, e si adatta a tagli sia al coltello che con affettatrice, in base alla dimensione.

Il Consorzio della Finocchiona IGP

Il Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP, nato per proteggere e promuovere questa eccellenza toscana, ha festeggiato nel 2025 i suoi **10 anni di attività**. Un decennio all'insegna della valorizzazione, della tutela e dell'innovazione nel rispetto della tradizione.

Per ulteriori informazioni

Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP

Via di Novoli, 73/C – 50127 Firenze (FI)
Tel: 055/42.21.769 – Mob: 366/89.97.278
info@finocchionaigp.it
www.finocchionaigp.it

Ufficio Stampa Salumitalia – Consorzi

Indicazione Geografica

Loredana Biscione
Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel: +39 028925901
Cell: +39 3371109286
www.salumitalia.it