



Comunicato stampa

Il Consorzio della Finocchiona IGP compie 10 anni Qualità, territorio, sostenibilità e futuro, questi i pilastri di una produzione di successo da oltre 25 milioni di euro

10 anni di artigianalità, territorio, qualità e lungimiranza. Il 2025 segna il decimo anniversario per il Consorzio della Finocchiona IGP, una realtà che riunisce 38 produttori delle colline toscane, ambasciatori di una tradizione secolare che fonda le sue origini nel Medioevo. Un grande traguardo che arriva dopo un anno da record che ha visto un aumento della quantità di sacco fino a 2 milioni e 400 mila chilogrammi, volumi quasi raddoppiati rispetto all'anno di fondazione del Consorzio, per un fatturato che si attesta intorno ai 25 milioni di euro. Un incremento che riflette il crescente apprezzamento sia a livello nazionale che internazionale: sebbene l'Italia rimanga il primo mercato con il 69,5%, cresce la Germania che raggiunge il 17% (su un totale del 25% dell'export in Ue) e l'Inghilterra che arriva al 3,5%, confermandosi il primo paese extra-UE per consumi.

*“La Finocchiona è già da anni entrata nell’immaginario collettivo come sinonimo di autentico sapore toscano - sottolinea **Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP** - Il nostro segreto? Un legame profondo con il territorio e una grande attenzione alla qualità e ad un disciplinare rigoroso da parte dei nostri produttori, una combinazione che garantisce standard qualitativi elevati e il rispetto delle pratiche tradizionali. Dietro ogni assaggio di Finocchiona c’è un sapere artigianale tramandato nei secoli e che, attraverso il gusto, porta alla scoperta dell’anima delle colline toscane”.*

La celebrazione dell’anniversario, presso Palazzo Strozzi Sacrati in Piazza del Duomo a Firenze, è stata l’occasione per ripercorrere l’evoluzione del Consorzio sia in termini di numeri che di attività intraprese, soprattutto a livello di sostenibilità. Tra i progetti più significativi che in questi anni hanno visto protagonista il Consorzio spicca l’Oasi della Finocchiona IGP, un’iniziativa nata dalla collaborazione con 3Bee, la climate tech company leader nella tecnologia per la protezione degli ecosistemi, che ha portato alla nascita di un complesso di alveari tecnologici e piante autoctone nelle colline vicino Cortona. Un impegno concreto in termini di sensibilizzazione verso la qualità della vita delle api e la biodiversità del loro habitat, che ha generato un impatto su circa 300mila api e 300 milioni di fiori impollinati l’anno. Il progetto ha inoltre dato vita a numerose ricette ideate con la Finocchiona e il miele prodotto negli alveari, un matrimonio vincente che ha evidenziato la liaison tra il Consorzio e i ristoratori della regione.

*“Crediamo che la ristorazione sia il principale biglietto da visita per il nostro prodotto e per il nostro territorio- racconta **Antonella Gerini Vicepresidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP** - quindi la sinergia con i ristoranti della zona è per noi fondamentale. Negli anni abbiamo portato avanti la collaborazione con URCT (Unione Regionale Cuochi Toscani) per far entrare la Finocchiona IGP nei ristoranti, non solo nei taglieri come antipasto ma anche come ingrediente in grado di esaltare i piatti della tradizione con il suo gusto inconfondibile. Nascono così le ricette d’autore, un’iniziativa che ha messo in luce le numerose potenzialità della Finocchiona in cucina mettendo a punto ricette,*



Comunicato stampa

dalle più genuine alle più raffinate, replicabili anche a casa”.

La mattinata è proseguita con un talk, moderato dal professore e giornalista enogastronomico **Alex Revelli Sorini**, che ha visto il Presidente del Consorzio **Alessandro Iacomoni** in dialogo con **Stefania Saccardi**, Vicepresidente della Regione Toscana, **Cristiano Ludovici**, Presidente di ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) e **Fabio Iraldo**, Professore di Management e Sostenibilità all’Università Sant’Anna di Pisa. Qualità territorio, sostenibilità e futuro: questi i temi trattati durante il talk che in questo decennio hanno scritto e continuano a scrivere il percorso di successo di questo prodotto, già pronto per una nuova sfida. La Finocchiona si appresta infatti a sbarcare gli States: dal 29 giugno al 1 luglio il Consorzio prenderà parte alla Summer Fancy Food Show, la fiera internazionale del settore food & beverage di New York al Javits Center. Una nuova opportunità che segnerà il debutto della Finocchiona IGP oltreoceano su uno dei mercati storicamente più attenti e sensibili al valore dei prodotti italiani.

Per maggiori informazioni:

Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP info@finocchionaigp.it

Zowart Digital Agency: press@zowart.it

MG Logos: comunicazione@mglogos.it