

Finocchiona Igp, che passione Produzione ancora in crescita Sale l'export verso Germania Inghilterra, Olanda e Belgio

Da luglio a settembre 2018 sono stati insaccati oltre 450mila chili (+27,5%) di Finocchiona Igp.

Monica Pieraccini
 FIRENZE

LA PRODUZIONE di Finocchiona Igp cresce nel 2018. Dopo un ottimo semestre, anche nel periodo luglio-settembre di quest'anno si registrano andamenti positivi: sono stati insaccati oltre 450mila chili a fronte dei 350mila dello stesso periodo 2017, segnando quindi una crescita del 27,5 per cento. Positiva anche la valutazione della produzione da inizio anno fino al 30 settembre, che arriva a toccare oltre 1 milione e 370mila chilogrammi, con un incremento dell'11 per cento rispetto allo scorso anno.

PER QUANTO riguarda le certificazioni di Finocchiona Igp, nel 2018 sono stati poco più di 341mila chilogrammi, mentre, confrontando i primi nove mesi dello scorso anno con quanto certificato fino al 30 settembre di quest'anno, si attesta sostanzialmente la parità, con un +0,5 per cento. Intanto, è sempre più apprezzata la Finocchiona Igp tagliata a tranci e confezionata sottovuoto, per la quale si registra un vero e proprio boom: nel trimestre luglio, agosto e settembre la crescita è stata del 33 per cento, rispetto all'anno precedente, con oltre 119mila chili tagliati e confezionati. Da inizio anno l'incremento al 30 settembre di quest'anno rispetto allo stesso periodo del 2017 è stato del 23 per cento, con quasi 33mila chilogrammi di prodotto in più.

LE PORZIONI confezionate sottovuoto conquistano così quasi il 30 per cento del mercato, rispetto al 24 per cento del 2017. Resta in testa nella distribuzione il 'pezzo intero', venduto direttamente dalle aziende produttive, che rappresenta oltre il 52 per cento del mercato. La quota dell'affettato confezionato in vaschetta si attesta al 18,67 per cento del totale. Continua quindi l'apprezzamento del mercato per il salume prodotto solamente in Toscana, che può vantare, dall'aprile del 2015, il riconoscimento dell'Indicazione Geo-

grafica Protetta. «I dati sono davvero ottimi, il trend della Finocchiona Igp è in crescita e, da una prima analisi - dichiara Alessandro Iacononi, presidente del Consorzio - il mercato estero, anche extra europeo, è quello che ci fa riscontrare il maggior incremento nelle vendite. Noi produttori guardiamo al futuro con grande ottimismo e siamo orgogliosi perché cresciamo continuando a mettere al primo posto la qualità del prodotto ed il rispetto per il consumatore».

PER QUANTO riguarda le esportazioni, anche se il core business resta l'Italia con, dato 2017, quasi il 66 per cento delle quote, sono positive le vendite all'estero, in parti-

colare verso Germania, Inghilterra, Olanda, Belgio, che rappresentano i Paesi della zona europea sul podio dei consumatori di Finocchiona Igp. Con circa 260mila chilogrammi di finocchiona certificata ed immessa in commercio, è Arezzo che guida la classifica delle province interessate dalla produzione di Finocchiona Igp, che da disciplinare può essere realizzata solo in Toscana. Seguono Siena, con circa 250mila chili di prodotto certificato, e Firenze che contribuisce con 156mila chili di Finocchiona Igp. Più distanziate le province di Grosseto, Pisa, Lucca, Pistoia e Prato con ottimi indici di miglioramento soprattutto nel grossetano e nel pratese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**TRADIZIONE,
 INNOVAZIONE
 E GUSTO**

Alessandro Iacononi, presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona Igp, specialità che da disciplinare può essere realizzata solo in Toscana

