

L'abbinamento è un'arte: Finocchiona IGP incontra le Denominazioni di Origine dei Vini Italiani

written by Marco Salvaterra | 27 ottobre 2021

Dalla collaborazione tra il Consorzio di tutela della Finocchiona IGP e la Confederazione nazionale dei Consorzi di tutela dei vini Italiani, Federdoc, nascono unioni di gusto e sapori per esaltare le qualità delle eccellenze territoriali italiane.



Come migliorare l'esperienza del gusto unico e incomparabile della Finocchiona IGP? Attraverso l'abbinamento con un vino che ne esalti le qualità e ne evidenzi le caratteristiche preziose e impareggiabili.

Per incorniciare il legame tra vino e la Finocchiona IGP, che affonda le proprie radici sin dall'origine del tipico salume toscano, il Consorzio di tutela della Finocchiona IGP ha istituito una collaborazione con Federdoc, la Confederazione dei consorzi di tutela dei vini italiani, per individuare le denominazioni d'origine che meglio si confanno al sapore tipicamente toscano del prodotto. Un viaggio da Nord a Sud alla scoperta dei vini a Denominazione d'Origine più peculiari nell'espressione del proprio territorio. Un progetto che, avvalendosi della preziosa consulenza di Federdoc, arricchisce la rosa delle iniziative portate avanti dal Consorzio della Finocchiona IGP con altre realtà territoriali che proteggono i marchi IGP e DOP, e che ora si concentra sui vini.

Dodici produzioni locali, nove Consorzi di tutela, un caleidoscopio di profumi e sapori: dal Chianti Classico DOCG e Chianti DOCG, con cui Finocchiona IGP ha già realizzato iniziative in combinazione in passato, passando per l'Aglianico del Taburno DOCG Rosato, al Pinot grigio Doc delle Venezie Spumante, il novero dei vigneti e delle produzioni locali d'eccellenza si snoda per tutto lo Stivale e copre ogni classificazione.

Dal Barbera d'Asti DOCG alla già affezionata Vernaccia di San Gimignano DOCG; dal Vesuvio DOP Lacrima Christi Rosso Riserva ai vini di DOC Friuli, al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG. Fino al Verdicchio Castelli di Jesi, Falanghina del Sannio DOP spumante e Dolcetto D'Asti Doc.

Una collaborazione, quella tra Consorzio di tutela della Finocchiona IGP e i Consorziati Federdoc, che da un lato mira a valorizzare la versatilità di una realtà tipicamente toscana, dall'altra punta a consolidare la fruizione del

Made in Italy di qualità e promuovere, attraverso una comunicazione online condivisa dei contenuti social sui canali della Finocchiona IGP, di Federdoc e dei Consorzi, questi nuovi incontri d'eccellenza per consigliare abbinamenti e combinazioni inattese con le varietà di vini a Denominazione d'Origine.

Con la Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine, Federdoc - nata per fornire supporto e per indirizzare l'attività operativa dei consorzi aderenti con lo scopo di tutelare, incrementare, valorizzare l'immagine delle denominazioni Italiane - si vuole comunicare e informare per incentivare il consumo dei vini a DO insieme ai prodotti IGP e DOP italiani.

“Dopo l'esperienza molto positiva della collaborazione con altri prodotti a marchio DOP e IGP per il Grand Tour della Finocchiona - afferma il presidente del Consorzio, Alessandro Iacomoni - la Finocchiona IGP torna a collaborare con le eccellenze del Made in Italy al fianco di altri Consorzi che s'impegnano a valorizzare e tutelare la qualità e l'unicità delle denominazioni vitivinicole. Una sinergia, quella tra Consorzi di tutela presenti sul territorio nazionale, che diventa fondamentale per promuovere in maniera crescente un patrimonio agroalimentare fatto di passione e professionalità, qualità e riconoscimento”.