

UN 2021 DA INCORNICIARE PER LA FINOCCHIONA IGP

written by Marco Salvaterra | 4 marzo 2022

Un anno in crescita per la "Regina dei Salumi Toscani": il 2021 è stato il miglior anno di produzione, certificazione, affettamento e confezionamento in tranci sottovuoto per la Finocchiona IGP dal giorno del riconoscimento ad oggi. Il 2020 aveva visto rallentare la denominazione che, però, nel 2021 guadagna fette di mercato importanti



Finocchiona IGP

Nel 2021 la Finocchiona IGP aveva già registrato un primo semestre con aumenti significativi persino migliori del 2019 - fino allo scorso 31 dicembre l'annata più importante di sempre per il Consorzio -, segnando punte fino al +72,5% per il mese di giugno rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. La crescita di produzione, evidente fin dalla primavera, ha avuto una decisa impennata nel secondo semestre dell'anno che, con il dato di +22,7% rispetto agli ultimi sei mesi del 2020, ha portato la denominazione a chiudere il 2021 con il record di produzione a oltre 2 milioni di chilogrammi di impasto insaccato, ossia 1 milione e 92mila pezzi prodotti.

Numeri che testimoniano l'efficacia del lavoro di valorizzazione della Finocchiona IGP espresso dal Consorzio di tutela e del valore aggiunto dato dal riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta al tipico salume toscano, esempio di come questa tipicità alimentare sia rappresentativa ed identitaria del suo territorio di provenienza, la Toscana.

Nel Corso dell'intero anno 2021 sono stati insaccati oltre 248mila chilogrammi in più rispetto al 2020, ossia il 20,88% in più rispetto all'anno precedente.

"Un anno con dati così positivi, ben oltre le aspettative, non siera mai registrato per la Finocchiona IGP dal riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta del 2015. Siamo orgogliosi di questi dati che affermano quanto la Finocchiona IGP sia apprezzata sul mercato e come ogni giorno guadagni quote di mercato grazie al suo gusto

unico e inconfondibile” – afferma Alessandro Iacomoni, presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP – “Registriamo incrementi a doppia cifra in tutti gli aspetti della nostra produzione: di questi risultati dobbiamo ringraziare i nostri soci che, quotidianamente, s’impegnano nella produzione di qualità della Finocchiona IGP”.

Il 2021 pertanto segna il passo, oltre all’insacco, anche sugli altri fronti: sono stati certificati 1.723.000 chilogrammi di Finocchiona IGP pari a 1.018.443 pezzi ossia il +15,75% in peso e +36,14% in pezzi rispetto al 2020. L’affettato in vaschetta registra numeri davvero importanti con un totale di oltre 3milioni e 500mila pezzi, pari più di 352.000 chilogrammi, ossia +13,48% in pezzi e +13,08% in peso. Anche i tranci confezionati in sottovuoto registrano un nuovo record: sono oltre 561.000 chilogrammi (+17,39%) per ben più di 532.000 pezzi (+44,82%) confezionati rispetto al 2020.

Pertanto, la Finocchiona IGP rappresenta per i salumifici toscani un mercato in deciso aumento con un valore superiore a €12.900.000 alla produzione ed un valore alla vendita di circa €22.400.000.

L’Italia si conferma come il principale mercato con una stima di circa 1.270.000 chilogrammi di prodotto, ossia il 72,4% del totale. Segue poi il mercato Europeo con il 25,7% a cui segue l’extra-UE con il 1,9%. Rispetto al 2020, in percentuale, la quota italiana è aumentata del 1,12%, cedono l’UE con -0,58% e l’extra-UE con -0,5%.

Le quote di mercato per singolo paese vedono dopo l’Italia attestarsi la Germania con il 17,5%, la Svezia con il 2,02%, la Danimarca con 1,26%, la Francia con 1,15%.

Le quote relative ai paesi extra-UE vedono in testa l’Inghilterra con lo 0,75% del prodotto certificato, seguita dalla Svizzera con lo 0,46% e dal Canada con lo 0,32%.

Le province che per certificazione guidano la classifica di mercato sono: Arezzo che con 672.809 chilogrammi rappresenta il 39,03% della produzione certificata ed immessa sul mercato, segue Siena con 542.530 chilogrammi con il 31,48%, e Firenze con 371.725 chilogrammi con il 21,57%. Rispetto al 2020 tutte le province toscane aumentano la percentuale di prodotto certificato, ma il maggior incremento lo fa registrare la provincia di Lucca che rispetto allo scorso anno certifica il 79,98% in più.

In questo quadro di ottimi risultati il Consorzio si trova a fare il punto della situazione e a tracciare la rotta dei prossimi mesi: “Nel corso del 2022 vorremmo cercare di consolidare la posizione di mercato della Finocchiona IGP e l’apprezzamento acquisito durante lo scorso anno. – prosegue Iacomoni – Stiamo pianificando una serie di attività di promozione dall’importante valore strategico per la nostra denominazione. Parteciperemo alla fiera Cibus, importante vetrina internazionale, e porteremo avanti le nostre attività, sempre molto partecipate sia in Italia che in Germania, il nostro primo mercato per export”.

Ma non finisce qui: il Consorzio sta tracciando la rotta per i prossimi anni grazie a un percorso legato a doppio filo alla sostenibilità: “Stiamo pianificando progetti di sostenibilità che presto vedranno la luce: già nel 2021 abbiamo lanciato la nostra iniziativa di mantenimento della biodiversità grazie all’acquisto e l’installazione nelle campagne toscane di alveari per le api impollinatrici a cui vorremo dare seguito anche nel 2022”. Nei prossimi mesi il Consorzio pianificherà ulteriori progetti strategici i quali rappresenteranno un ulteriore passo avanti per la Finocchiona IGP.