

Comunicato stampa



Ecco il “Finocchio Igp di Isola Capo Rizzuto”, un tesoro della Calabria unico al mondo.



“Perché scegliere il finocchio Igp di Isola Capo Rizzuto e non altri? Perché è unico al mondo, non solo in Italia. Ed ha un profumo inconfondibile, unicità dei sapori, meno grado zuccherino e meno fibrosità”. È direttamente Aldo Luciano, presidente del Consorzio “Finocchio Igp di Isola Capo Rizzuto” a presentare, con orgoglio ed appartenenza, un tesoro di Calabria unico al mondo.

“Siamo in un agro della provincia di Crotona, area particolarmente vocata che ci ha spinto, nel 2022, a richiedere il marchio di riconoscimento Igp. Un progetto che dà valore alle aziende agricole e valenza al territorio intero”, aggiunge il presidente. Supportato da Enzo Talotta, direttore del Consorzio. “Il profumo inconfondibile del prodotto è dovuto anche all'anelolo, che è un composto aromatico ampiamente diffuso in natura”, spiega Talotta.

“Il finocchio è fonte di flavonoidi. Al suo interno si trovano inoltre numerosi oli essenziali, responsabili del tipico sapore simile a quello dell'anice”, afferma il direttore.

Il Finocchio IGP di Isola Capo Rizzuto è dunque un'altra delle eccellenze agroalimentari della Calabria. E rappresenta un'importante risorsa per la regione, non solo per la sua qualità, ma anche per il suo ruolo nella tradizione agricola locale.

Quali sono le caratteristiche del Finocchio Igp? Anche in questo caso, le sue caratteristiche organolettiche sono uniche. Ha un sapore molto dolce, con una forte percezione di freschezza al palato e una croccantezza alla masticazione che lo rendono particolarmente apprezzato.

La zona di produzione del Finocchio IGP di Isola Capo Rizzuto comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Botricello e Belcastro nella provincia di Catanzaro e di Mesoraca e di Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli nella provincia di Crotone. Questa vasta area garantisce condizioni ottimali per la coltivazione del finocchio, contribuendo alla sua qualità eccezionale.

Apprezzato da grandi e bambini per la sua croccantezza e freschezza, il finocchio di Isola Capo Rizzuto è un alimento sano, ricco di nutrienti. Ha proprietà digestive, diuretiche e depurative, e offre spazio alla fantasia in cucina, prestandosi a diverse ricette, sia crude che cotte

“Il riconoscimento IGP del Finocchio di Isola Capo Rizzuto rappresenta un importante traguardo per la Calabria, consolidando la sua reputazione come regione produttrice di prodotti di alta qualità. Questo premio non solo valorizza il finocchio, ma anche tutta la cultura agricola della nostra terra, promuovendo un futuro sostenibile e prospero per i produttori locali”, assicurano presidente e direttore.

Il Consorzio è pronto ed è “lanciato” verso nuove sfide. Con un packaging importante, il bollino blu identitario ed una campagna di comunicazione mediatica in rampa di lancio. Dicembre poi, da sempre, è esattamente il mese ideale, con benefici derivanti dal consumo di finocchio e soprattutto dal suo apporto di vitamine e minerali, associato a un basso contenuto calorico.

Iniziativa finanziata dal FEASR-PSR Calabria 2014/2022 - Misura 3 - Intervento 3.2.1 - CUP: J18H24000520003

