



La Finocchiona, un viaggio sensoriale tra le terre di Toscana

Dal Medioevo ai giorni nostri la regina di Toscana conquista la tavola

Un viaggio nelle terre di Toscana attraverso colori, odori e sapori che raccontano la storia più autentica del territorio. Tutto questo mangiando una fetta di Finocchiona, il salume tipico toscano dal colore vivace, il sapore intenso e il profumo dei fiori di finocchio. La regina della gastronomia toscana nasce dall'incontro delle migliori carni di certificazione italiana, le spezie, gli aromi naturali e la ricetta artigianale ancor oggi seguita attentamente dalle aziende consorziate della Finocchiona IGP.

La nascita della Finocchiona risale al Medioevo, quando i sapienti norcini toscani vollero creare un salume dal sapore intenso che potesse fare a meno del pepe, una spezia considerata genere di lusso e utilizzata solo da gente facoltosa. Sostituirono così il pepe con un'altra spezia naturalmente offerta dalle terre toscane: i fiori e i semi di finocchio. L'aroma del nuovo impasto conquistò presto le tavole di tutte le osterie toscane, raggiungendo in breve tempo anche quelle nobiliari. Numerose personalità che hanno fatto la storia della Toscana ne erano golose. Leggenda vuole che, nel Quattrocento, il celebre storico e scrittore Niccolò Machiavelli amasse tanto la Finocchiona da non farla mai mancare a nessuno dei suoi pasti. La conquista dei palati di tutta Italia venne attestata in numerosi documenti, tanto che già nel 1875 la Finocchiona viene citata da Rigutini e Fanfani nel Vocabolario della lingua parlata, e tre anni più tardi entrò nel Dizionario di Pirro Gracchi. La Crusca la riconosce nel 1889 inserendola nel Vocabolario, mentre è del 1956 la definizione di "salume tipico toscano" inserita nel Dizionario Enciclopedico Italiano di Treccani.

La ricetta e la lavorazione della Finocchiona sono tramandate dagli artigiani e regolamentate dal Disciplinare di produzione attraverso cui vengono riconosciuti i prodotti fregiati dal marchio di Finocchiona IGP. Ingrediente principale della ricetta sono le carni suine pregiate, all'impasto di carne lavorata e macinata vengono poi aggiunti il sale, il pepe, l'aglio e i caratteristici semi e/o fiori di finocchio. La ricetta prevede, per chi lo desidera, l'aggiunta di un altro sapore tipico toscano: il vino. Si passa poi ai passaggi dell'insaccatura e della stagionatura sempre secondo Disciplinare.

La Finocchiona IGP ha un gusto ed un sapore intenso, speziato e fresco, che stimola ogni papilla gustativa, tanto che un vecchio proverbio toscano, ispirato alla pratica degli antichi osti, recita che la Finocchiona era talmente saporita e buona da riuscire a far dimenticare o nascondere anche i difetti del vino servito.

La Finocchiona è il companatico perfetto per il Pane Toscano DOP, noto come pane "sciocco" per via dell'assenza di sale nell'impasto. Insieme formano un duo irresistibile da servire sul tagliere di legno negli antipasti o durante più modaioli aperitivi, insieme a formaggi come il Pecorino Toscano oppure anche altri salumi come il Prosciutto Toscano, ed all'immancabile calice di vino rosso o a un boccale di birra artigianale. Ma il Consorzio si è spinto oltre ed ha

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Ufficio Stampa Trefoloni e Associati
info@trefolonieassociati.com
Tel. 0575 735384





invitato Sua maestà la Finocchiona IGP a nozze con gli Chef: grazie alla loro maestria è stata reinterpreta in numerose ricette dove riesce ad esaltare primi piatti, per esempio con ragù a base di Finocchiona, oppure a rendere speciali insalate o per donare un tocco di carattere in più alle portate a base di carne.

Ufficio stampa:

Trefoloni e Associati

info@trefoloniassociati.com

Tel 0575735384

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Ufficio Stampa Trefoloni e Associati
info@trefoloniassociati.com
Tel. 0575 735384

