



Finocchiona IGP

Profumo di Toscana

LA FINOCCHIONA IGP

In un tagliere di affettati misti la Finocchiona IGP spicca tra gli altri per la sua unicità e per il suo gusto ed il suo profumo, dati dal sapore dell'ingrediente che regala il nome a questo insaccato che può essere prodotto soltanto in Toscana: i semi ed i fiori di finocchio.

Un insaccato che piace proprio per la sua genuinità e che ha il sapore autentico della storia e della tradizione contadina della Toscana.

UNICA, COME LA TOSCANA

La Finocchiona IGP è un tipico insaccato della tradizione regionale della Toscana ed è legato a doppio filo alla sua terra: un prodotto che nasce nel medioevo grazie all'ingegno ed alla conoscenza delle campagne e dei loro frutti. La sua ricetta ha attraversato i secoli per arrivare fin sulle nostre tavole, portando con sé il sapore ed il gusto della storia della Toscana: fin dal Medioevo, quando si iniziò ad usare i semi ed i fiori del finocchio in luogo del pepe allora assai costoso e raro, la Finocchiona si fa apprezzare sulle tavole imbandite. Un insaccato di storica tradizione conosciuto ed apprezzato già nel Quattrocento, che vanta uno stretto legame sia con la tradizione contadina che con la storia nobile di Firenze e di tutta la Toscana. Un salume che, per le sue caratteristiche immediatamente riconoscibili al gusto e al naso, è riuscito a farsi voler bene da tutti quelli che hanno avuto il piacere di assaggiarlo: dal Machiavelli ai Medici, dalle classi meno abbienti ai nobili fiorentini e senesi, la Finocchiona IGP ha ingolosito ed abbracciato ceti diversi, personaggi di tempi vicini e lontani, regalando tutto il suo gusto ad ogni morso.

IGP: UNA GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA

Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta è il marchio di qualità che più di ogni altro tutela e garantisce ogni attore della filiera: dagli allevatori, ai produttori fino ad arrivare ai consumatori finali, e questo forte legame con la qualità lo si trova in ogni parola del Disciplinare di produzione. La Comunità Europea, dopo attente verifiche, riconosce con questa ambita Indicazione, i prodotti che garantiscono certi standard di qualità e di filiera: le materie prime come ad esempio le carni fresche, certificate e di prima scelta, la regolamentazione della ricetta di produzione, le procedure da seguire durante la lavorazione e il delicato e fondamentale periodo di stagionatura. Nella produzione della Finocchiona IGP ogni singolo processo deve essere eseguito secondo i dettami del Disciplinare che è stato approvato dalla Comunità Europea. A vigilare sul rispetto di queste regole vi è l'Organismo di Controllo, incaricato del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Il Disciplinare di produzione è la chiave di volta della produzione della Finocchiona IGP. Nel rispettarlo non solo si dà vita ad un prodotto di qualità eccellente, ma si tutela e garantisce il consumatore grazie all'uso di carni certificate e, l'impiego di precisi ingredienti tipici della tradizione toscana come i semi e i fiori di finocchio, l'aglio, il sale, il pepe e, facoltativamente, il vino rosso. Le quantità che possono variare all'interno di un intervallo ben definito dal Disciplinare stesso, consentendo ad ogni produttore di portare il proprio tocco di artigianalità e di fantasia sempre rispettando la ricetta tramandata di generazione in generazione per la produzione di Finocchiona.

La speziatura dell'impasto, l'insaccatura e la delicata fase di stagionatura che, in base al peso delle pezzature, varia da poche settimane a poco più di un mese donano al prodotto le sue note distintive e identitarie. Solo così arriva al palato un prodotto eccellente che non si scorda del proprio passato.

IL CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Il Consorzio raccoglie oltre 40 aziende ed opera per tutelare, promuovere, valorizzare e difendere la Finocchiona, intervenendo anche per favorire il miglioramento qualitativo delle produzioni suinicole e degli altri ingredienti utilizzati per la realizzazione del prodotto. È compito del Consorzio promuovere e diffondere la conoscenza ed il consumo della Finocchiona, in Italia e all'estero, attraverso l'informazione di acquirenti e consumatori anche tramite promozioni e campagne informative.