



FINOCCHIONA IGP **Indicazione Geografica Protetta**

Anno del riconoscimento: 2015

Zona di produzione: Toscana continentale

Volumi prodotto insaccato 2024: 2.411.909 Kg atti ad essere certificati dopo stagionatura.

Volumi prodotto certificato 2024: 1.871.214 Kg - 1.057.386 pz certificati

Volumi prodotto affettato in vaschette 2024: 361.743 Kg – 3.641.851 nr. vaschette

Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP

Sede del Consorzio: Firenze, via di Novoli 73/C

Contatti telefonici: 366/89.97.278 – 055/42.21.769

Email: info@finocchionaigp.it – finocchionaigp@pec.it

Web: www.finocchionaigp.it

Aziende produttrici associate: 37

Aziende affettatrici socie: 6

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Finocchiona IGP è un salume tipico della regione Toscana caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto: il Disciplinare di produzione indica tra le sue principali caratteristiche la consistenza morbida della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi. La pezzatura varia da formati piccoli da 0,5 Kg di peso all'insacco a formati più grandi fino ad un massimo di 25 kg di peso all'insacco.

L'insaccato è di forma cilindrica, al taglio la fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. Il grasso e il magro, di grana medio grossa, non presentano confini ben definiti. La fetta appare con colori che vanno dal rosso carne delle parti magre al bianco/bianco-rosato delle parti grasse, con possibile evidenza di semi e/o fiori di finocchio. All'esame olfattivo presenta un odore gradevole e caratteristico dovuto all'aroma marcato del finocchio e leggero dell'aglio. Il sapore riscontra gli ingredienti tipici della tradizione toscana utilizzati per la preparazione, ossia semi e/o fiori di finocchio, sale, pepe ed aglio. Pertanto il suo gusto è fresco ed appetitoso, mai acido: si avvertono i semi di finocchio ed il pepe che portano l'aroma di speziato e la leggera freschezza dell'aglio.

LA PRODUZIONE

La zona di produzione della Finocchiona IGP comprende l'intero territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico. La Finocchiona IGP si produce con carni certificate: la materia prima da destinare alla produzione consiste in carni fresche, quindi che non hanno subito precesso di congelamento, ottenute da carcasse di suino pesante. Gli animali vengono allevati per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della Finocchiona IGP. Alle carni, una volta macinate, devono essere aggiunti obbligatoriamente i seguenti ingredienti:

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Via di Novoli 73/C - 50127 Firenze (FI)
Tel. 055 42 21 769 - Fax 055 42 21 769
info@finocchionaigp.it - www.finocchionaigp.it





semi e/o fiori di finocchio, sale, pepe macinato, pepe in grani/spezzato/sgranato, aglio. Possono essere facoltativamente aggiunti i seguenti ingredienti: nitriti e nitrati (E250, E251, E252), Acido ascorbico (E300), sodio L Ascorbato (E301), zuccheri (destrosio e/o saccarosio e/o fruttosio e/o lattosio) e vino. Le carni, una volta insaporite con gli ingredienti, vengono insaccate in tre diverse classi in funzione del peso all'insacco per le quali vi è uno specifico periodo minimo di stagionatura per il quale però ogni produttore ha la facoltà di prolungarlo nel tempo: 0,5-1 Kg per minimo 15 giorni, 1-6 Kg per minimo 21 giorni, 6-25 Kg per minimo 45 giorni.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. Con il lavoro svolto da parte dell'organismo di controllo ad iniziare dagli allevatori, i macellatori, i sezionatori, i produttori ed i confezionatori/affettatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

DESTINAZIONE D'USO

Per l'immissione al consumo il prodotto può essere intero, confezionato sottovuoto in tranci oppure affettato in vaschette o confezioni in atmosfera protettiva o in sottovuoto. Le operazioni di confezionamento/affettamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Il Disciplinare di produzione indica alcune delle caratteristiche nutrizionali del prodotto, così come segue in elenco:

- Proteine totali: non inferiori al 20%;
- Grassi totali: non superiori al 35%;
- Sale: non superiore al 6%.
- pH: compreso tra 5 e 6;
- Attività dell'acqua (aw): minore o uguale a 0,945.

STORIA E LEGAME CON L'AMBIENTE

La storia della Finocchiona IGP affonda le sue radici nel lontano medioevo: si riportano infatti nozioni storiche che riportano l'uso dei semi e dei fiori di finocchio a partire da quei secoli per poter insaporire le carni, sostituendo così l'allora raro e caro pepe. La Finocchiona infatti gode di una reputazione ormai consolidata e dimostrata dai numerosi documenti che riportano riferimenti a vario titolo del prodotto fin dal Quattrocento. L'Ottocento e il Novecento, poi, sono secoli particolarmente ricchi di testimonianze storiche sull'uso consolidato del termine "Finocchiona": nel 1875, nel *Vocabolario della lingua parlata* del Rigutini, facevano specifico riferimento alla Finocchiona come, Pirro Giacchi, nel suo dizionario edito nel 1878; nel *Vocabolario degli Accademici della Crusca, edizione 1889*, viene evidenziato il legame della Finocchiona con il territorio Toscano. Nel *Dizionario Enciclopedico Italiano del 1956* viene sottolineato che la Finocchiona è un tipico salume toscano. La Finocchiona viene realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente inteso in senso lato e comprensivo dei fattori umani, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire. La Finocchiona si caratterizza per l'inconfondibile e marcato aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto (da qui il nome "Finocchiona") e per la locale e sapiente lavorazione.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA IGP

Via di Novoli 73/C - 50127 Firenze (FI)
Tel. 055 42 21 769 - Fax 055 42 21 769
info@finocchionaigp.it - www.finocchionaigp.it

