

# Consorzio di Tutela della Finocchiona



**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi**

**Massarosa (Lucca) - 11 Ottobre 2015**

# Finocchiona IGP – il Consorzio

- Costituito il 09 Aprile 2015 dopo oltre 10 anni dalla prima riunione di produttori
- Nel primo mese di attività si sono iscritte 44 aziende
- Stima produzione annua: circa 1.200.000 Kg
- Promozione, tutela, vigilanza.



# Finocchiona IGP – la storia

Ambrogio Lorenzetti, Siena 1290-1348

*Effetti del Buon Governo in campagna (dettaglio)*, 1338-1339, Sala della Pace, Palazzo Pubblico, Siena



# Finocchiona IGP – la storia

Pepe nero – *piper nigrum*



Origine: India e paesi tropicali

Molto costoso e raro

Finocchio selvatico -*Foeniculum vulgare*



Origine: Europa mediterranea

Presente in abbondanza

# Finocchiona IGP – la storia

**Perché i semi e fiori di Finocchio?**

## **Sapore forte**

*Aiutava a coprire i sapori sgradevoli*



## **Diffusi nelle campagne**

*Gratis e presenti in abbondanza al contrario del pepe che era molto costoso e raro*

## **Vino**

*Una storia racconta che...*



# Finocchiona IGP – la storia

*... quando i nobili andavano a comprare il vino...*

Ambrogio Lorenzetti, Siena 1290-1348

*Effetti del Buon Governo in campagna (dettaglio)*, 1338-1339, Sala della Pace, Palazzo Pubblico, Siena



# Finocchiona IGP – la storia

*... quando la Finocchiona nacque dall'ingegno dei contadini...*

Nicolò Machiavelli  
Firenze 1469-1527



Leonardo da Vinci,  
Firenze 1452 – Amboise (Fr) 1519



Lorenzo de' Medici «il Magnifico»  
Firenze 1469-1492



# Finocchiona IGP – la produzione

Il Disciplinare approvato dalla Comunità Europea va a normare la tecnica di produzione:

- Valorizzazione ricetta storica
- Legame con il territorio
- Origine e qualità delle carni
- Ingredienti
- Peso all'insacco e legatura
- Tempi e modalità di stagionatura

**FINOCCHIONA IGP**





# Finocchiona IGP – la produzione

Valorizzazione ricetta storica e legame con il territorio

- Può essere prodotto solamente in Toscana.
- Deve essere rispettato il Disciplinare che indica la ricetta tradizionale e riporta il legame storico del prodotto con la sua terra d'origine.



# Finocchiona IGP – la produzione

## Origine e qualità delle carni

- Suino pesante con tracciabilità certificata e garantita
- Razze: Landrace, Duroc e Large White da Libro Genealogico Italiano (genealogia italiana)
- Cinta Senese DOP
- Carni fresche, che non hanno subito processi di congelamento
- Tagli disciplinati: spalla, rifilature di prosciutto, gola, carne di coppa, traculo (fondello), pancetta e pancettone



# Finocchiona IGP – la produzione

## Origine e qualità delle carni

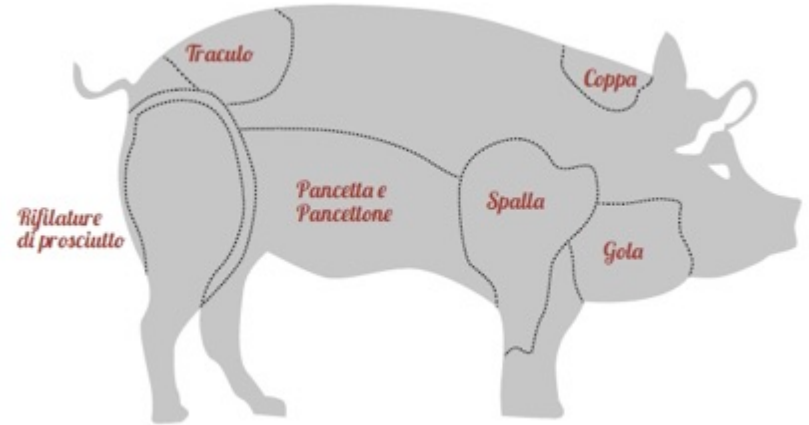
- Suino pesante con tracciabilità certificata e garantita
- Razze: Landrace, Duroc e Large White da Libro Genealogico Italiano (genealogia italiana)
- Cinta Senese DOP
- Carni fresche, che non hanno subito processi di congelamento
- Tagli disciplinati: spalla, rifilature di prosciutto, gola, carne di coppa, traculo (fondello), pancetta e pancettone



# Finocchiona IGP – la produzione

## Origine e qualità delle carni

- Suino pesante con tracciabilità certificata e garantita
- Razze: Landrace, Duroc e Large White da Libro Genealogico Italiano (genealogia italiana)
- Cinta Senese DOP
- Carni fresche, che non hanno subito processi di congelamento
- Tagli disciplinati: spalla, rifilature di prosciutto, gola, carne di coppa, traculo (fondello), pancetta e pancettone



# Finocchiona IGP – la produzione

## Ingredienti

Da aggiungere **obbligatoriamente** per 100 Kg di impasto da insaccare:

- Semi e/o fiori di finocchio: tra 200 e 500 g
- Sale: compreso tra 2,5 e 3,5 Kg
- Pepe macinato: tra 50 e 100 g
- Pepe in grani e/o spezzato e/o sgranato: tra 150 e 400 g
- Aglio: tra 50 e 100 g



# Finocchiona IGP – la produzione

## Ingredienti (facoltativi)

Per la preparazione è consentito, per 100 Kg di impasto da insaccare, anche l'uso di:

- Nitri e nitrati (nei limiti indicati dalla specifica normativa)
- Antiossidanti: L-Ascorbato, Sodio L-Ascorbico (max 150 g per 100 Kg di impasto)
- Destrosio, fruttosio e saccarosio: massimo 1 Kg complessivo per 100 Kg di impasto
- Vino: massimo 1 litro per 100 Kg di impasto da insaccare.



# Finocchiona IGP – la produzione

Peso all'insacco e legatura

- Peso all'insacco da 500 g a 25 Kg
- Legatura a mano, come vuole la tradizione



# Finocchiona IGP – la produzione

Peso all'insacco e legatura

- Peso all'insacco da 500 g a 25 Kg
- Legatura a mano, come vuole la tradizione





# Finocchiona IGP – la produzione

## Tempi e modalità di stagionatura

- Asciugamento: tra 12° e 25°C.
- Stagionatura: tra 11° e 18° C. con UR tra 65-90%
- Tempi:
  - Tra 0,5 e 1 Kg all'insacco: minimo 15 giorni
  - Tra 1 e 6 Kg all'insacco: minimo 21 giorni
  - Tra 6 e 25 Kg all'insacco: minimo 45 giorni



# Finocchiona IGP – la produzione

## Tempi e modalità di stagionatura

- Asciugamento: tra 12° e 25°C.
- Stagionatura: tra 11° e 18° C. con UR tra 65-90%
- Tempi:
  - Tra 0,5 e 1 Kg all'insacco: minimo 15 giorni
  - Tra 1 e 6 Kg all'insacco: minimo 21 giorni
  - Tra 6 e 25 Kg all'insacco: minimo 45 giorni



# Finocchiona IGP – la produzione

## Caratteristiche

- **Aspetto esterno:**
  - Tipica forma cilindrica dalla consistenza morbida
  - Fioritura o impiumatura esterna di muffe da stagionatura
- **Aspetto al taglio:**
  - Fetta da consistente a morbida talvolta tende a sbriciolarsi
  - Impasto: le particelle di magro sono avvolte dalle particelle di grasso
  - Magro vs Grasso: di grana media e senza confini definiti
  - Evidenza di semi e/o fiori di finocchio
  - Colori che vanno dal rosso carne al bianco/rosato del grasso
- **Caratteristiche chimiche**
  - Proteine totali: non inferiori al 20%
  - Grassi totali: non superiori al 35%
  - pH: tra 5 e 6
  - Sale non superiore al 6%
  - AW: minore o uguale a 0,92



# Finocchiona IGP – la produzione

## Caratteristiche organolettiche

- Profumo: odore gradevole e caratteristico di finocchio, leggero aroma di aglio.
- Sapore: fresca, appetitosa, mai acida. Gustosa, morbida alla masticazione, si percepisce fin da subito l'aroma del finocchio, seguito dall'aglio e dal pepe. A seconda della ricetta di produzione si nota più o meno il punto di sale ed il pepe. Non acida. Retrogusto di finocchio persistente, mai forte.



Grazie per l'attenzione.





**CONSORZIO DI TUTELA DELLA FINOCCHIONA**

Via Carlo del Prete, 49/r - 50127 Firenze (Fi) - Tel. 055 42 21 769 - Fax 055 42 21 769 - [info@finocchionaigp.it](mailto:info@finocchionaigp.it) - [www.finocchionaigp.it](http://www.finocchionaigp.it)