



# FINOCCHIONA IGP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,  
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 23 / 04 / 2015

## DESCRIPTION

La Finocchiona IGP è un prodotto di salumeria preparato con carni suine delle razze tradizionali Large White Italiana, Landrace Italiana, Duroc Italiana caratterizzato dall'aroma di finocchio, utilizzato nell'impasto in semi e/o fiori. La Finocchiona IGP può anche essere prodotta esclusivamente con carni di Cinta Senese DOP.

## METODO DI PRODUZIONE

I tagli selezionati del suino per la lavorazione della Finocchiona IGP sono: spalla disossata e sgrassata, rifilature di prosciutto, traculo, gole, magro di pancetta e di gola, carne di coppa, pancetta e pancettone. Ai tagli vengono aggiunti sale, pepe macinato, pepe in grani, aglio, semi e/o fiori di finocchio. Le carni suine così preparate vengono ridotte a pezzi e passate al tritacarne per essere poi impastate. Successivamente, l'impasto viene insaccato in budello, naturale o collato e legato con spago o utilizzando reti realizzate con materiali naturali. La pezzatura del salume non deve essere inferiore a 0,5 kg e non superiore a 25 Kg. L'insacco viene quindi sottoposto all'asciugamento - fase durante la quale si verifica il processo di disidratazione più marcato - in ambienti con temperatura compresa tra 12 e 25°C. Segue la stagionatura che viene effettuata a temperature comprese tra gli 11 e i 18°C e una umidità relativa tra il 65 e il 90%, per un periodo che varia, in base al peso, dai 15 ai 45 giorni.

## ASPETTO E SAPORE

La Finocchiona IGP ha forma cilindrica e consistenza morbida. Il grasso e il magro, di grana medio-grossa, non presentano confini ben definiti e le particelle di grasso appaiono distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari, lasciando il prodotto morbido anche dopo una lunga stagionatura. Il colore varia dal rosso carne delle parti magre, al bianco/bianco-rosato delle parti grasse, con possibile evidenza di semi e fiori di finocchio. Il sapore è fresco e appetitoso, mai acido, con l'aroma caratteristico del finocchio e un leggero sentore di aglio.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Finocchiona IGP ricade nell'intero territorio della regione Toscana, isole escluse, area in cui deve essere svolto l'intero ciclo di lavorazione, comprese le operazioni di affettamento e confezionamento.

## STORIA

La Finocchiona IGP è legata indissolubilmente alla Toscana. Le sue origini sono medievali, quando, per sopperire all'uso del più raro e costoso pepe, si pensò di aggiungere all'impasto i semi di finocchio, facilmente reperibili nei campi. Salume conosciuto e apprezzato già nella Toscana del Quattrocento, sia dalla popolazione comune che negli ambienti nobiliari, si ipotizza che anche il Machiavelli ne fosse particolarmente ghiotto. Nell'Ottocento e nel Novecento sono molte le testimonianze storiche sull'uso del termine finocchiona: nel 1875 è citata nel Vocabolario della lingua parlata di Rigutini e Fanfani e nel Dizionario Pirro Giacchi, edito nel 1878. Un ulteriore riconoscimento si riscontra nel Dizionario Enciclopedico Italiano, edito nel 1956 dalla casa enciclopedica fondata da Giovanni Treccani, dove la finocchiona è definita come "Salume tipico toscano".

## GASTRONOMIA

La Finocchiona IGP si conserva in luogo fresco o in frigorifero, ricoprendo la superficie di taglio con un panno, per mantenere inalterate le caratteristiche di freschezza e morbidezza dell'impasto. La Finocchiona IGP si abbina al Pane Toscano DOP, preparato senza sale, che permette di apprezzare appieno l'aroma del finocchio, ma è ottima anche con focacce e con le schiacciate salate, accompagnata da verdure cotte o sottolio e formaggio Pecorino Toscano DOP. Si presta a ottimi abbinamenti con i vini rossi locali, portando al palato freschezza e aromi inconfondibili.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è commercializzato nella sola tipologia Finocchiona IGP. È immesso in commercio intero, in varie pezzature a partire da circa 350 g fino ai formati giganti da gastronomia, in tranci o confezionato, sia in piccoli tranci sottovuoto che già affettato in atmosfera protettiva.

## NOTA DISTINTIVA

La Finocchiona IGP si caratterizza per l'inconfondibile e marcato aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto, da cui deriva appunto il nome "finocchiona", e per la sapiente lavorazione che conferisce alla fetta una particolare morbidezza.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DELLA  
FINOCCHIONA

VIA DI NOVOLI, 73/C

50127 FIRENZE (FI)

TEL: +39 055 4221769

INFO@FINOCCHIONAIGP.IT

WWW.FINOCCHIONAIGP.IT

## ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA RODEANO, 71

TEL: +39 0432940349

INFO@IFCQ.IT

WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
3331



PRODUZIONE (KG)  
1,041,732



FATTURATO (MLN €)  
7.81



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
3,659

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	1,041,732	7.8	2.5
2015	592,540	4.4	2.2
2014			
2013			
2012			
2011			
2010			
2009			
2008			
2007			



2006

---



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.