Consorzio di tutela della Finocchiona, 48 le aziende aderenti

finocchiona-114c2d90

Il **Consorzio di tutela della Finocchiona** nasce il 9 aprile del 2015 dopo dieci anni di lavoro da parte del Comitato promotore da cui prese il via il percorso per il **riconoscimento dell'IGP**. Il riconoscimento è giunto il 24 aprile del 2015. Gli obiettivi del Consorzio sono: la promozione del prodotto con azioni mirate sul territorio nazionale e comunitario; la vigilanza, affinché il nome della Finocchiona IGP non venga usurpato o imitato; la tutela di produttori e consumatori, con azioni sia di controllo del mercato sia di informazione e comunicazione. **Oggi le aziende aderenti al Consorzio di tutela della Finocchiona sono 48**.

Nel primo semestre di attività del Consorzio, da aprile a ottobre 2015, i dati parlano di **oltre 440mila chilogrammi di prodotto elaborato e certificato**, pari a un valore di produzione di **3 milioni di euro** e di un valore medio alla vendita di **6 milioni di euro**. Si avvicina sempre di più la soglia dei 500mila chilogrammi e lo sfondamento di quota 7 milioni di euro alla vendita. Una proiezione che, su base annua, conferma il dato di oltre 1milione di chilogrammi di prodotto certificato sul mercato. Nel primo semestre del prossimo anno, inoltre, il Consorzio di Tutela della Finocchiona punta a superare la soglia dei 600mila chilogrammi nel primo semestre. Un risultato che porterebbe, nel giugno 2016, il valore alla produzione intorno ai 4,5 milioni di euro, pari a un valore alla vendita di oltre 8 milioni di euro.

La percentuale di export è pari al 10 – 15 per cento della vendita e i principali Paesi importatori sono Germania, Francia, Belgio, Austria, Olanda e Paesi scandinavi. Alcune vendite extra-UE comprendono anche Hong Kong e il continente australe.

Il prodotto - Le caratteristiche che rendono unica la Finocchiona sono, innanzitutto, la presenza del **finocchio**, utilizzato in forma di semi o fiori nell'impasto che ne rendono inconfondibile il sapore e la consistenza, morbida e che tende a sbriciolarsi. Impasto che è costituito di diversi tagli di suino non congelati. Le carni vengono poi passate al tritacarne ed impastate con gli altri ingredienti, tra cui i

caratteristici semi e/o fiori di finocchio, sale, pepe ed aglio.

I numeri sulla produzione annua di Finocchiona IGP ci parlano di **12mila quintali**, pari a oltre un milione di chilogrammi di carne; 4200 kg di finocchio utilizzato in forma di semi e/o fiori; 4200 chili di pepe, 900 di aglio e oltre 36mila di sale. Dopo la produzione, l'impasto viene insaccato e legato e si avvia la fase di asciugamento e stagionatura; un passaggio importante, che può variare dai 15 ai 45 giorni in funzione del peso all'insacco e che consente la maturazione degli aromi caratteristici e il mantenimento della caratteristica consistenza morbida.

La storia - La Finocchiona è legata indissolubilmente alla Toscana, anche dal punto di vista storico. 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 e sulle colline. La Finocchiona è un salume **conosciuto ed apprezzato già nella Toscana del Quattrocento**, a partire dalla popolazione fino alla classe nobile: infatti 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. Nel Vocabolario degli Accademici della Crusca, edizione 1889, viene evidenziato il legame della Finocchiona con il territorio toscano. Un ulteriore riconoscimento della tipicità della Finocchiona e del suo legame con la Toscana 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".