



# Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

## COMUNICATO STAMPA

### **MIPAAF, FINOCCHIONA IGP: PUBBLICATA DOMANDA DI REGISTRAZIONE**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la domanda di registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta "Finocchiona".

Da questo momento la procedura comunitaria prevede tre mesi di tempo per permettere agli altri Stati Membri di presentare eventuali domande di opposizione. Trascorso questo periodo la Finocchiona IGP sarà ufficialmente iscritta nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

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 gode di una reputazione storica dimostrata da numerosi documenti, tra cui, l'edizione 1889 del Vocabolario degli Accademici della Crusca, che evidenzia il legame della Finocchiona con il territorio toscano. La Finocchiona è tra i salumi più diffusi in Toscana, deve le sue caratteristiche a vari legami tra l'ambiente toscano in cui si è originata, ed il fattore umano che ha interagito nei secoli determinando la metodologia di preparazione.

La principale caratteristica che differenzia e rende la Finocchiona unica nel panorama dei salumi, è il marcato ed inconfondibile aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto e la morbidezza della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi al momento del taglio. Il sapore è fresco ed appetitoso, mai acido.

#### **Ufficio Stampa**

TEL: 06.46653403 - 3404 - 3502

[ufficiostampa@mpaaf.gov.it](mailto:ufficiostampa@mpaaf.gov.it) \_

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

Facebook/politicheagricole

@mipaafsocial

