



Finocchiona sotto protezione europea

Un'altra coroncina sulla testa della Toscana, terra di eccellenze enogastronomiche. Il merito questa volta va alla finocchiona, il tipico salame toscano impastato con semi di finocchio, che conquista la Igp, indicazione geografica protetta. La denominazione entrerà ufficialmente in vigore dal 14 maggio quando il salume con il Chianti nel dna, sarà iscritto nel Registro europeo delle Dop e Igp e protetto contro imitazioni e falsi in Europa.

Anche i prodotti di nicchia, guadagnano posizione nel gusto degli stranieri fino a qualche anno fa perplessi davanti al grosso salume, mai inferiore a 50kg. A tentarli, e da qualche anno con maggiore successo, sono le trattorie tipiche, tra cui la rinomata «Latini». «Una volta la finocchiona era poco co-

nosciuta fuoriporta, ora — racconta Torello, il ristoratore la cui fama è legata da sempre alla bistecca fiorentina — se dimentico di servirla con gli antipasti, me la chiedono. Stanno capitando anche gli asiatici il nostro è un prodotto di qualità, perché c'è finocchiona e finocchiona. La ordiniamo da un'azienda del pistoiese, ogni pezzo pesa 40-50 Kg, ma non dura più di due giorni. La ser-



Torello Latini
Se dimentico di servirla ormai me la chiedono Anche gli asiatici stanno capitando...

viamo insieme al prosciutto e al salame, a dirla tutta meno amato dai forestieri perché più duro».

Con la conquista della nuova Igp, l'Italia resta leader per le eccellenze alimentari riconosciute dall'Unione europea e in questo buona parte del merito va alla Toscana. A contendersi la paternità della finocchiona sono Greve in Chianti e Campi Bisenzio, ma le sue origini risalgono al Medioevo. Allora il pepe era una spezie rara e costosissima e così i «norcini» toscani pensarono di aggiungere all'impasto semi di finocchio, più facili da reperire, a buon mercato e grazie al loro forte aroma, ottimi per camuffare l'eventuale deterioramento della carne.

Loredana Ficicchia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le lettere firmate con nome, cognome e città vanno inviate a «Lungarno», Corriere Fiorentino lungarno delle Grazie 22 50122, Firenze Fax 0552482510



corriere@
corrierefiorentino.it

