

La Salumeria premiata per Porchetta e Finocchiona Igp, Iacomoni: "Soddisfazione dopo anni di lavoro"

# Eccellenze di Monte San Savino nella Guida de "L'Espresso - I salumi d'Italia 2017"

► MONTE SAN SAVINO — La Porchetta cotta a legna e la Finocchiona Igp riconosciute dalla Guida "I salumi d'Italia 2017" de L'Espresso. A ritirare i due premi per le Eccellenze italiane (5 Spilli), "con grande orgoglio", la Salumeria di Monte San Savino, con il titolare Alessandro Iacomoni. "La porchetta di Monte San Savino - 'svela' la Salumeria - è un prodotto tipico e rinomato della zona. Suino intero in crosta, cotto al forno, viene apprezzato come prodotto freddo e distribuito a porzionamento su incarto. La caratteristica che contraddistingue la preparazione è la sua miscela di insaporimento: un pesto di sale e erbe aromatiche che nel caso della porchetta savinese include la spezia del finocchio selvatico. Specialità del 'made in Italy', la porchetta di Walter Iacomoni conserva il gusto inconfondibile della tradizionale cottura del forno a legna, di cui i laboratori della Salumeria di Monte San Savino sono sostenitori e sapienti conoscitori". Associata al Consorzio di Tutela, "la Finocchiona Igp, è un salume tipico del territorio toscano che deve il suo nome all'aggiunta nell'impasto di finocchio in fiore e di semi di finocchio selvatico. La finocchiona è un insaccato di carne di maiale macinata, la cui stagionatura comporta un salame di tipo consistente. La carne grassa, costituita dalla guancia del maiale, è



Il riconoscimento all'azienda di Monte San Savino il titolare Alessandro Iacomoni ha ricevuto i premi per le eccellenze della Salumeria

tritata insieme a carne magra viene poi mescolata con sale, pepe e finocchio". La guida è uscita a fine 2016 con un'edizione rinnovata dopo il 2013 e propone un viaggio nella tradizione italiana di eccellenza legata al mondo dei salumi con 63 tipologie, da quelle più note ad altre 'dimenticate', 175 produttori e oltre 3.000 schede di valutazione. "Per noi questo - dice Alessandro dopo la premiazione alla Leopolda - è davvero motivo di grande grande soddisfazione perché arriva dopo anni di lavoro e sacrificio". ◀

Sara Polvani

