



La Finocchiona

I prodotti del territorio



La finocchiona toscana ha la forma cilindrica tipica del salame, colore rosa e odore e sapore intenso di finocchio da cui, appunto, prende nome. Si produce in tutta la Toscana, con leggere varianti nelle varie province e una produzione annua stimata di 6000-7000 quintali. Le carni suine selezionate (si prediligono le parti della pancia e della spalla) vengono macinate e quindi impastate aggiungendo sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico. Il composto viene insaccato in budelli, legato e, infine, fasciato. Il prodotto deve la sua qualità al gusto particolare e alla tipica tecnica di trasformazione, rimasta sostanzialmente invariata rispetto a quella originaria. Le particolari condizioni climatiche, inoltre, influiscono sulla lunga stagionatura del prodotto. Esiste anche una variante, preparata con un impasto più grossolano, che subisce una stagionatura breve. Infatti il prodotto deve essere tagliato in fette più alte rispetto al salume più asciutto, perché tende a sgranarsi; da questa caratteristica deriva il nome di sbriciolona. Questo salume è molto diffuso in tutta la regione, soprattutto nelle province di Firenze, Siena, Prato e Pisa. Nell'aprile del 2015 è stata identificata come prodotto IGP. Oltre a un sapore unico, la finocchiona possiede anche una storia antichissima e curiosa, che comincia addirittura in epoca medievale. Si dice che a quel tempo, periodo d'immobilismo e dunque di scarsi commerci, il pepe venisse spesso sostituito con i semi di finocchio, più facili da reperire e soprattutto meno costosi, perfetti per coprire il deterioramento della carne grazie al loro aroma tutto particolare. Quando i nobili fiorentini venivano nelle campagne per acquistare il vino novello, i contadini erano soliti farglielo assaggiare insieme a un piatto di finocchiona, ingannando il palato e convincerli così ad acquistare il loro prodotto. Non a caso il verbo "infinochiare" nella lingua italiana è divenuto sinonimo d'inganno e raggirio ai danni di qualcuno.