

## Categoria G

**1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA**

**2) NOME DEL PRODOTTO: FINOCCHINI**

**3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

### **Caratteristiche**

I *finocchini* sono biscotti di forma rettangolare che devono il nome alla presenza nell'impasto dei semi di finocchio. Nella forma sono simili a fette biscottate regolari, dorati e friabili.

Potrebbero essere definiti scherzosamente dei "triscotti", poiché subiscono dapprima una cottura, poi una doppia tostatura.

Sono nati a Refrancore, in provincia di Asti, all'inizio dell'Ottocento, come creazione di una maestra elementare che possedeva una drogheria. L'impasto era preparato in drogheria, ma portato a cuocere nel forno della pasticceria, dove la ricetta è stata perfezionata e i *finocchini* sono stati messi in vendita.

L'ipotesi della nascita in una drogheria sembra più che probabile, visto che per dare il caratteristico sapore si usavano i semi di finocchio finemente tritati. Sono conosciuti anche come "fenoglietti", ma non devono essere confusi con gli "anicini", che normalmente non sono cotti in stampo.

Hanno sempre avuto una vaga connotazione salutistica, tanto che un medico di Refrancore tentò di brevettarli come farmaco per ammalati e puerpere, per la leggerezza, la friabilità e l'alto potere nutriente.

Il biscotto si presta ad essere intinto nel latte o nel the, o ad essere consumato come tale.

*Caratteristiche organolettiche:*

*Consistenza:* spugnosa e secca, leggerissimi e friabili, con alveolatura irregolare.

*Odore:* predominante di anice.

*Colore:* ambrato sulla superficie, più chiaro l'interno.

*Sapore:* dolce moderato, scioglie in bocca, forte e lungo di anice.

*Dimensioni:* costanti, 7-8 cm di lunghezza e 4-6 cm di larghezza. Lo spessore è di meno di 1 cm e il peso medio di circa 10 g.

### **Metodiche di lavorazione**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono: 3 uova, 120 g di farina, 120 g di zucchero, 1 cucchiaino di semi di finocchio pestati, 1 cucchiaino di miele, 1 bustina di lievito, 2-3 gocce di essenza di anice.

Si montano le uova intere con lo zucchero e il miele, quando il composto è spugnoso e ben montato si aggiungono, lentamente e cercando di evitare grumi, la farina, il lievito e i semi di finocchio pestati.

È possibile, ma più laborioso, montare i bianchi a parte e amalgamarli all'impasto.

Si cola l'impasto in teglia unta rettangolare o quadrata, creando uno strato di almeno 4 cm.

Si cuoce per 30 minuti in forno caldo a 180 °C fino a doratura della superficie e cottura completa.

Si toglie dalla forma e si tagliano fette spesse 1 cm e lunghe circa 8 cm, che si disporranno su teglie per la tostatura, che dovrà avvenire in forno molto caldo per pochi minuti.

Si rivoltano le fette sulla stessa teglia e si ripete la tostatura .

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I *finocchini* sono prodotti in tutto l'astigiano e nel torinese, ma i più famosi sono quelli di Refrancore (Asti).

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Sono necessarie le normali dotazioni di pasticceria. Soprattutto la planetaria per montare l'impasto, ed un forno efficiente.

Le attrezzature usate non incidono sulla tipicità del prodotto, che è determinata principalmente dalla ricetta.

Un tempo, i *finocchini* erano venduti sfusi; ora il prodotto è presentato in sacchetti di cellophane trasparente.

Una corretta confezione può garantirne la conservazione ottimale per un periodo anche di sei mesi.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria, in regola con le norme igienico - sanitarie vigenti. Non sono necessari particolari locali per la conservazione. Per la vendita si conserva direttamente nella confezione.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Di anicetti abbrustoliti parla il Vialardi nel suo "cucina Borghese" nel 1890, e questa forse è la prima codifica della ricetta ancora usata.

I *finocchini* sono però nati a Refrancore (Asti) molto prima, ai primi dell'Ottocento. Una leggenda alternativa a quella della nascita in drogheria, parla di un pasticcere che, producendo biscotti all'uovo cotti e tostati, per errore versò anche aroma di anice nell'impasto. Il risultato di questo "errore" fu molto apprezzato dagli abitanti del luogo, ed è così che ebbe inizio la produzione di questo biscotto.

Sicuramente la grande diffusione e la notevole popolarità che i *finocchini* ebbero a metà dello scorso secolo fu dovuta anche alla presenza, a Refrancore, della fabbrica di biscotti "Maggiora". Nel 1935, infatti, Ermenegildo Maggiora, imprenditore originario di Refrancore, ritorna nel paese natale, dove rileva un negozio di generi alimentari e pasticceria, conosciuto per la produzione dei *finocchini*. Di notte produce biscotti con due garzoni e due forni a legna, e di giorno, vende lui stesso i prodotti nei paesini limitrofi. In pochi anni il piccolo negozio diventa un laboratorio, con quindici operai e tre forni elettrici. I *finocchini* cominciano ad essere venduti a Torino, Milano e Genova.

Nel 1939 Maggiora ritorna però a Torino, e i *finocchini* qui prodotti si chiameranno "maggiorini".

La tradizione dei *finocchini* è tuttora mantenuta dalle decine di pasticceri che si sono succeduti nei vari esercizi di Refrancore, che hanno poi esportato il loro sapere in tutt'Italia e anche all'estero. Quasi una patria dei pasticceri con i *finocchini* come loro comune denominatore.

#### **Bibliografia:**

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, L. Roux, Torino, 1890

Giuseppe Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Milano, 1907

AA.VV., *Guida Gastronomica d'Italia* - Touring Club Italiano - I edizione, Mondaini & C., Milano, 1931

Mario Busso, Carlo Vischi, *Dolce & Piemonte*, Associazione Vignaioli Piemontesi, 2000

Sandro Doglio, *Dolci Biscotti & Golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, Montiglio (AT), 1996

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprema, 2004