

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta

“FINOCCHIO DI ISOLA CAPO RIZZUTO”

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Indicazione Geografica Protetta (IGP) “FINOCCHIO DI ISOLA CAPO RIZZUTO”, è riservata al finocchio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” designa gli ibridi/varietà della specie *Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *aziricum* allo stato fresco, ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo articolo 3.

In base al periodo di produzione, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» I.G.P. si distingue nelle tipologie precoce e tardiva che presentano le seguenti caratteristiche:

1. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - **tipologie precoci:**

- a) varietà: “Guttuso”, “50-57”, “Tiziano”, “Michelangelo”, ***Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;***
- b) epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà **marzo**;
- c) aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;
- d) colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;
- e) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante allamasticazione; filamento di facile distacco;
- f) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;
- g) calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;
- h) peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi;

2. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - **tipologie tardive:**

- a) varietà: “Narciso”, “Donatello”, “Tintoretto”, “Tiepolo”, “***Augusto***”, “***Traiano***”, “***Bramante***” e “***Preludio***”;
- b) epoca di raccolta: **da inizio marzo a metà giugno**;
- c) aspetto: grumolo compatto con forma tondeggiante;
- d) colore: bianco con estrema brillantezza e venature verdi chiare;
- e) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante allamasticazione; filamento di facile distacco;
- f) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;
- g) calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;

h) peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi.

Il “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche emerse dagli esiti dei Panel test effettuati:

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Ceneri (sostanza secca): $\leq 1,2 \%$
- Grado rifrattometrico: $\geq 6,0^\circ$ Brix
- Zuccheri totali $\geq 2\%$

È ammessa la commercializzazione del prodotto tipo “a mozzarella”, lasciando la sola parte edule, ovvero senza “canne”.

Art. 3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell’ IGP “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Botricello e Belcastro nella provincia di Catanzaro e di Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotona, Rocca di Neto e Strongoli nella provincia di Crotona.

Art. 4 PROVA DELL’ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi ottenuti e ceduti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di cui al successivo art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 METODO DI OTTENIMENTO

La tecnica colturale utilizzata prevede i seguenti interventi sia per le tipologie precoci che per quelle tardive, ove non diversamente precisato:

A - Impianto della coltura.

La coltivazione si effettua in rotazione con un anno di riposo:

- a) per semina diretta in campo a partire dalla prima decade di luglio fino a metà settembre, anche con seme autoriprodotta, per non più di un ciclo produttivo, dalla stessa azienda agricola produttrice;
 - b) con trapianto di piantine da vivaio, eventualmente anche su telo pacciamante, nel periodo compreso tra la prima metà di agosto e la prima metà di gennaio con una densità di piante per ettaro che varia tra 65.000 – 90.000 unità;
- B - L' Irrigazione, commisurata all'andamento climatico e alla domanda evapotraspirativa, viene effettuata, in funzione delle caratteristiche dei terreni, con irrigatori a bassa e media portata e/o con impianti a goccia (manichette).

C – Raccolta

L' epoca di raccolta parte dalla seconda decade di ottobre e fino a metà **marzo per le tipologie «precoci» e da inizio marzo sino alla metà di giugno per quelle «tardive»**, e non prima comunque di quando il grumolo abbia raggiunto un peso lordo comprensivo delle parti verdi aeree di almeno 200 grammi. La raccolta viene effettuata a mano, con produzione massima in campo di 60 T per ettaro.

D – Operazioni post-raccolta.

Il prodotto raccolto è sottoposto alle seguenti fasi:

1) capitozzamento della parte verde aerea; 2) trasporto entro 24 ore al centro di lavorazione; 3) refrigerazione a 5°C ± 1; 4) mondatura ed eliminazione scarti; 5) lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente; 6) calibratura.

Le operazioni di cui alle fasi da 1 a 6 sopra riportate devono essere eseguite in un centro di lavorazione situato all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Successivamente alle operazioni di prima lavorazione effettuate tra il campo ed il centro di lavorazione, l'IGP "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" può essere confezionato, anche sottoponendolo a lavorazioni di quarta gamma. Le lavorazioni di quarta gamma e le operazioni di confezionamento possono essere effettuate anche in siti produttivi situati fuori dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

La richiesta di riconoscimento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» si basa sul legame esistente tra la qualità del prodotto dovuta alla zona geografica e sulla sua reputazione. La reputazione di cui gode oggi il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è il risultato di una dall' sinergia tra un insieme di fattori agronomici e climatici che si riscontrano nella zona di produzione che la rendono particolarmente vocata alla produzione di quest'ortaggio. Nello specifico si segnalano le condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile; il terreno franco-sabbioso con presenza di una falda molto superficiale consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza.

Inoltre, il terreno, essendo sciolto, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei grumoli e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni varietali, senza presentare difetti di forma.

Le caratteristiche del terreno permettono la produzione di finocchi con una scarsa percentuale di grumoli con «allungamento del collo», in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto. Caratteristica, quest'ultima, favorita anche dalla leggerezza del terreno.

A supporto dello stretto legame tra la vocazione del territorio e la denominazione «Finocchiodi Isola Capo Rizzuto» è interessante citare un'usanza abbastanza diffusa nella zona, per la quale si era soliti denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nel territorio. Tali denominazioni quasi sempre servivano per classificare i prodotti che da essi derivavano e ciò anche in base alla fortuna che tale prodotto incontrava sui mercati dell'epoca. Sulla base di tale usanza i terreni litoranei della fascia jonica a sud di Capo Rizzuto, passando per Capo Colonna (Crotone) fino al litorale di Strongoli Marina a nord, venivano individuati proprio come «terreni per finocchi di Isola».

Tracce di commercializzazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» risalgono agli inizi del Novecento, ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da novembre a maggio.

Quanto teste' affermato è supportato e confermato dalle manifestazioni religiose, enogastronomiche e sagre locali che, ormai da svariati anni a questa parte, si tengono nella centrale Piazza del Popolo dell'abitato di Isola di Capo Rizzuto.

In occasione della festa patronale in onore della «Madonna Greca», patrona di Isola Capo Rizzuto, già fin dal 1990 si svolge la Festa degli Agricoltori, dove si evidenzia fin da allora l'attenzione verso questo prodotto del territorio «forte nella produzione del Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Appuntamento fisso annuale è ormai diventata tra fine aprile ed inizio di maggio la «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», ripresa ed avviata anche con l'interesse dei mass medianazionali, come l'edizione del 28/04/2018 (evidenziata nella trasmissione televisiva «Ricette all'italiana» di Rete 4), e quella dell' 11/05/2019 nella quale si è volutamente usato il termine «Finocchio d'ORO» inteso come «il tesoro di Isola di Capo Rizzuto» (11 maggio 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Ulteriore conferma ad avvalorare la reputazione ultratrentennale del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene dalla manifestazione «Fresco di Legalità» organizzata nel 2009, in cui è stato scelto proprio questo prodotto come simbolo coltivato e raccolto sulle terre liberate dalla 'ndrangheta nel Comune di Isola Capo Rizzuto; Manifestazione organizzata dalla Associazione Libera Terra di Don Ciotti, unitamente con la Prefettura di Crotone, la Diocesi di Crotone - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti.

Si segnalano anche le sagre «Ortomercato» del 1 maggio del 1991 e del 1992 di promozione di prodotti locali svolte nel Comune di Isola di Capo Rizzuto, nelle quali ha avuto luogo l'esposizione e la vendita del Finocchio Isola Capo Rizzuto.

Un ulteriore segnale indicativo della reputazione di tale prodotto perviene dal fatto che al

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» venisse riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, più alto rispetto al finocchio generico: alcune fatture di vendita, risalenti al 1983 e 1984, e confermate anche da vendite più recenti, in cui sui mercati all'ingrosso al prodotto

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto» viene riservata una quotazione maggiore di circa il 20- 25% rispetto agli altri.

Si ritiene che a giustificare la reputazione del Finocchio Isola di Capo Rizzuto siano caratteristiche di tipo gustativo ed organolettico, al riguardo è stato svolto uno studio, finalizzato a caratterizzare le componenti organolettico-sensoriali, del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» giudicato dagli esperti panel come un finocchio dal “sapore, tipico molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato, croccante alla masticazione dolce”

Tali caratteristiche organolettiche sono citate anche nella rivista bisettimanale “Il Crotonese” del 06/03/2020, dove viene riportato un intervento di Franco Laratta nel quale si legge che i Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile e che il profumo dei campi di Finocchio di Isola di Capo Rizzuto caratterizza il paesaggio rendendolo unico e suggestivo.

Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia. Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è ben conosciuto tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la diversità di applicazione culinaria (fresca, al forno, dolciaria, come conserva alimentare, ecc.).

Ricette elaborate, indicando espressamente tra gli ingredienti «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, come www.prodottitipici.com, così come nei food blogger www.ricette10minuti.it/vellutatafinocchiodiisolacaporizzuto e quella di “A casa tua in tour” del 2017 di Anna Aloï relativa alla “Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto”; ed ancora troviamo evidenziate ricette di chef stellati (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Nino Rossi, Abbruzzino Antonio) che hanno scelto il Finocchio di Isola Capo Rizzuto tra le materie prime per alcune loro preparazioni, tra cui spiccano, rispettivamente, ad esempio, le ricette “Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato”, “Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto”, ed altre ancora, reperibili sulla rete internet ed inserite anche sul sito www.finocchiodiisolacaporizzuto.it/ricette. Attenzione anche evidenziata da svariati riferimenti reperiti in alcune riviste e/o pubblicazioni (Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, del Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7.

La reputazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata dalla presenza nei circuiti di vendita come la grande distribuzione (es. LIDL, Esselunga COOP e altri). I volantini per la pubblicità dei prodotti in promozione o inseriti in «percorsi qualità» legati ai sapori del territorio indicano sempre il nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» per distinguerlo dal prodotto comune.

La reputazione del nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata sul web da oltre 2000 risultati ottenuti attraverso i motori di ricerca più utilizzati presenti sul web. Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è iscritto anche già dal 2001 nell'elenco, istituito presso il MIPAAF, dei Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) della Regione Calabria.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Regolamento UE n. 1151/2012.

L' Organismo di controllo individuato è : 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc.Cons. a r.l., con sede in Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG), telefono: 075/8957201, fax: 075/8957257 e-mail: certificazione@parco3a.org , Web www.parco3a.org .

Art. 8 ETICHETTATURA

Per l'immissione al consumo il confezionamento del Finocchio di Isola Capo Rizzuto deve essere effettuato:

Per il fresco: in vaschette, in cassette di plastica e/o legno, in cartone, in polipropilene, in "flow-pack" o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. E' consentita l'apposizione del logo di cui al presente art. 8 sul singolo finocchio con etichetta adesiva ad uso alimentare.

Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione: l' IGP "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" potrà essere commercializzata anche utilizzando adeguati contenitori (bins); in tal caso su ciascun contenitore dovrà essere apposta, oltre alle diciture di seguito descritte e al simbolo europeo della IGP una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa essere manomesso.

Per la IV gamma: sono ammesse confezioni con materiale idoneo secondo le vigenti normative di riferimento. Le confezioni oltre al simbolo grafico europeo della IGP e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, devono riportare la dicitura "IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto" accompagnata dal logo della denominazione di seguito riportato in Figura 1 nelle versioni colori, in bianco e nero positivo e in bianco e nero negativo.

Figura 1



Versione
a colori



Versione in
bianco
e nero positivo



Versione in
bianco
e nero negativo

Il segno distintivo della IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto, versione a colori, è formato da una sagoma esterna tonda di colore verde sfumato (C100 M40 Y70 K66) che racchiude la scritta "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" composta da originali caratteri stampatello maiuscolo di colore bianco su fondo arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) disposta in alto in semicerchio al di sotto della quale compare una linea a semicerchio di colore giallo (C0 M0 Y100 K0) che racchiude uno sfondo di colore arancio scuro sfumato (C0 M70 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0). Al di sotto del finocchio separati da una linea bianca compaiono sulla sinistra un disegno grafico stilizzato che simboleggia un sole di colore arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) su sfondo celeste cielo colore (C90 M15 Y0 K0 / C0 M0 Y0 K0) e sulla destra sotto il finocchio compare un disegno grafico stilizzato che simboleggia il Castello di Isola di Capo Rizzuto di colore arancio chiaro sfumato (C0 M40 Y100 K0 / C0 M10 Y100 K0) su sfondo celeste cielo colore (C90 M15 Y0 K0 / C0 M0 Y0 K0) al di sotto del sole e del castello compare un'onda colore (C100 M91 Y34 K30) ed al centro la scritta "IGP" composta da originali caratteri stampatello maiuscolo di colore bianco su sfondo mare blu sfumato (C100 M0 Y0 K0 / C100 M80 Y0 K40). Quanto sopra a simboleggiare un connubio di sinergie tra sole, cielo, terra e mare da cui sorge il Finocchio di Isola Capo Rizzuto attraverso la Storia del Castello Aragonese di unica bellezza che sempre domina circondato dal Mar Jonio.

Sulle confezioni devono essere inoltre riportati tutti gli elementi idonei ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore.

È consentito riportare eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

DOP ()

IGP (X)

1. DENOMINAZIONE

«FINOCCHIO DI ISOLA CAPO RIZZUTO»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” designa gli ibridi/varietà della specie *Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *aziricum* allo stato fresco, ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo punto 4.

In base al periodo di produzione, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» I.G.P. si distingue nelle tipologie precoce e tardiva che presentano le seguenti caratteristiche:

1. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - **tipologie precoci:**

- a)** varietà: “Guttuso”, “50-57”, “Tiziano”, “Michelangelo”, ***Enea F1; Ares F1; Zeus F1; Cartesio; SV5057FM; Ottaviano; Pisano;***
- b)** epoca di raccolta: dalla seconda decade di ottobre a metà **marzo**;
- c)** aspetto: grumolo compatto con forma schiacciata ai poli e canne erette;
- d)** colore: bianco con venature verdi chiare e con ciuffo verde;
- e)** sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante allamasticazione; filamento di facile distacco;
- f)** odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;
- g)** calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;
- h)** peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi;

2. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto I.G.P.» - **tipologie tardive:**

- a) varietà: “Narciso”, “Donatello”, “Tintoretto”, “**Tiepolo**”, “**Augusto**”, “**Traiano**”, “**Bramante**” e “**Preludio**”;
- b) epoca di raccolta: **da inizio marzo a metà giugno**;
- c) aspetto: grumolo compatto con forma tondeggiante;
- d) colore: bianco con estrema brillantezza e venature verdi chiare;
- e) sapore: tipico, molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato e croccante allamasticazione; filamento di facile distacco;
- f) odore: caratteristico, con spiccato aroma primario, senza note estranee;
- g) calibro: diametro compreso tra 50 e 150 mm;
- h) peso del grumolo lordo tra 200 e 1000 grammi.

Il “Finocchio di Isola Capo Rizzuto” presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche emerse dagli esiti dei Panel test effettuati:

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Ceneri (sostanza secca): $\leq 1,2 \%$
- Grado rifrattometrico: $\geq 6,0^\circ\text{Brix}$
- Zuccheri totali $\geq 2\%$

È ammessa la commercializzazione del prodotto tipo “a mozzarella”, lasciando la sola parte edule, ovvero senza “canne”.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

-

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione (coltivazione, cernita e primo condizionamento) devono aver luogo nell’areale di cui al successivo punto 4

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le confezioni oltre al simbolo grafico europeo della IGP e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, devono riportare la dicitura «IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto» accompagnata dal logo della denominazione di seguito riportato in figura 1 nelle versioni a colori, in bianco e nero positivo e in bianco e nero negativo. Sulle confezioni devono essere

inoltre riportati tutti gli elementi idonei ad individuare nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore. Logotipo Il logo della denominazione è il seguente:



Versione a colori



versione in bianco e nero positivo



versione in bianco e nero negativo

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione dell'IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Botricello e Belcastro nella Provincia di Catanzaro e di Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto e Strongoli nella Provincia di Crotone.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La richiesta di riconoscimento del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» si basa sul legame esistente tra la qualità del prodotto dovuta alla zona geografica e sulla sua reputazione. La reputazione di cui gode oggi il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è il risultato di una sinergia tra un insieme di fattori agronomici e climatici che si riscontrano nella zona di produzione e la rendono particolarmente vocata alla produzione di quest'ortaggio. Nello specifico si segnalano le condizioni climatiche particolarmente miti durante il periodo invernale - primaverile; il terreno franco-sabbioso con presenza di una falda molto superficiale consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca, da cui derivano la croccantezza e la succulenza. Inoltre, il terreno, essendo sciolto, non oppone alcuna resistenza allo sviluppo dei grumoli e di conseguenza il prodotto si presenta morfologicamente perfetto nelle diverse espressioni varietali, senza presentare difetti di forma. Le caratteristiche del terreno permettono la produzione di finocchi con una scarsa percentuale di grumoli con «allungamento del collo», in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto. Caratteristica, quest'ultima, favorita anche dalla leggerezza del terreno. A supporto dello stretto legame tra la vocazione del territorio e la denominazione «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è interessante citare un'usanza abbastanza diffusa nella zona, per la quale si era soliti denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nel territorio. Tali denominazioni quasi sempre servivano per classificare i prodotti che da essi derivavano e ciò anche in base alla fortuna che tale prodotto incontrava sui mercati dell'epoca. Sulla base di tale usanza i terreni litoranei della fascia jonica a sud di Capo Rizzuto, passando per Capo Colonna (Crotone) fino al litorale di Strongoli Marina a nord, venivano individuati proprio

come «terreni per finocchi di Isola». Tracce di commercializzazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» risalgono agli inizi del Novecento, ma è a partire dalla metà del secolo scorso che è diventata una presenza importante nei mercati ortofrutticoli italiani, principalmente nel periodo che va da novembre a maggio. Quanto testé affermato è supportato e confermato dalle manifestazioni religiose, eno-gastronomiche e sagre locali che, ormai da svariati anni a questa parte, si tengono nella centrale Piazza del Popolo dell'abitato di Isola di Capo Rizzuto. Si segnalano, oltre alle manifestazioni agricole «Ortomercato» del 10 maggio del 1991 e del 1 maggio 1992 di promozione di prodotti locali e quindi del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» svolte nel Comune, anche le Sagre del 27 marzo 1983 e del 10 aprile 1984 esclusivamente sul prodotto principe «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». In occasione della festa patronale in onore della «Madonna Greca», patrona di Isola Capo Rizzuto, già fin dal 1990 si svolge la Festa degli Agricoltori, dove si evidenzia fin da allora l'attenzione verso questo prodotto del territorio «forte nella produzione del Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Appuntamento fisso annuale è ormai diventata tra fine aprile ed inizio di maggio la «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», ripresa ed avviata anche con l'interesse dei mass media nazionali, come l'edizione del 28 aprile 2018 (evidenziata nella trasmissione televisiva «Ricette all'italiana» di Rete 4), e quella dell'11 maggio 2019 nella quale si è volutamente usato il termine «Finocchio d'ORO» inteso come «il tesoro di Isola di Capo Rizzuto» (11 maggio 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto). 2.5.2022 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 179/21 Ulteriore conferma ad avvalorare la reputazione ultratrentennale del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» proviene dalla manifestazione «Fresco di Legalità» organizzata nel 2009, in cui è stato scelto proprio questo prodotto come simbolo coltivato e raccolto sulle terre liberate dalla 'ndrangheta nel Comune di Isola Capo Rizzuto (manifestazione organizzata dalla Associazione Libera Terra di Don Ciotti, unitamente con la Prefettura di Crotone, la Diocesi di Crotone - Santa Severina, e con il contributo della Confederazione italiana agricoltori, del Copagri, di Acli Terra, della Confagricoltura e della Coldiretti). Un ulteriore segnale indicativo della reputazione di tale prodotto perviene dal fatto che al «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» venisse riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, più alto rispetto al finocchio generico. La reputazione del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» viene anche confermata dalle caratteristiche di tipo gustativo ed organolettico; a tale riguardo sono state svolte analisi sensoriali eseguite in data 8 maggio 2017 e 11 giugno 2020 dal laboratorio «pH S.R.L.» di Tavernelle (FI), finalizzate a individuare le componenti organolettico-sensoriali del «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», da cui è scaturito, secondo il giudizio di un gruppo di esperti panel, come un finocchio dallo «spiccato aroma primario caratteristico senza note estranee... sapore tipico molto dolce, con forte percezione di freschezza al palato, croccante alla masticazione dolce». Tali caratteristiche organolettiche sono citate anche nella rivista bisettimanale «Il Crotonese» del 6 marzo 2020, dove viene riportato un intervento di Franco Laratta nel quale si legge che i Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l'aroma persistente e per quel sapore indimenticabile e che il profumo dei campi di Finocchio di Isola di Capo Rizzuto caratterizza il paesaggio rendendolo unico e suggestivo. Il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia. Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale, il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è ben conosciuto tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la diversità di applicazione culinaria (fresca, al forno, dolciaria, come conserva alimentare, ecc.). Ricette elaborate, che indicano espressamente tra gli ingredienti il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, blog di ricette culinarie dove vengono illustrati i procedimenti di preparazione delle pietanze e, nello specifico, quella definita «Vellutata finocchio di Isola Capo Rizzuto»; nella trasmissione di «A casa tua in tour» del 2017 di Anna Aloi (oggi Canale Youtube IGB A CASA TUA) relativa alla «Zuppa speziata di cannellini

e finocchi di Isola Capo Rizzuto»; ed ancora troviamo evidenziate nei propri canali social ricette di chef stellati (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Abbruzzino Antonio) che hanno scelto il «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» tra le materie prime per alcune loro preparazioni, tra cui spiccano, rispettivamente, ad esempio, le ricette «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato», «Animella, acciughe e finocchio di Isola Capo Rizzuto». Attenzione anche evidenziata da svariati riferimenti reperiti in alcune riviste e/o pubblicazioni (Stralcio Guide enogastronomiche della Rivista «Touring Club Italiano» del 28 novembre 2006, del Dipartimento turismo Regione Calabria «A tavola tra Storia e Leggenda») e, ancora, in noti programmi televisivi come «L'ingrediente perfetto» de La7 del 19 gennaio 2020. La reputazione del nome «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» è confermata da oltre 2 000 risultati ottenuti attraverso i motori di ricerca più utilizzati presenti sul web.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta modifica della IGP «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 93 del 20.04.2023

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18909>