

GRAZIANO TREMORI¹

Perché un libro sul finocchio selvatico?

¹ Accademia dei Georgofili

Ringrazio anzitutto l'Accademia dei Fisiocritici che in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili hanno organizzato questo incontro.

Per inquadrare il tema di questo incontro consentitemi due brevi note di botanica.

Dal punto di vista tassonomico il finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) è una Apiacea (Ombrellifera) che presenta due sottospecie: la *piperitum* (Ucria) Coutinho e la *capillaceum* (Gilib.) Holmboe. All'interno di quest'ultima sottospecie distinguiamo tre varietà:

- *azoricum* (Mill.) – Finocchio da orto, coltivato per il grumolo costituito dalle guaine fogliari bianche e carnose unite le une alle altre al fusto.
- *dulce* (Mill.) – Finocchio dolce, coltivato per i frutti (achenii chiamati impropriamente semi) poveri di fencone e ricchi di anetolo ed estragolo; di sapore dolciastro sono adatti per tisane per bambini.
- *vulgare* (Gilib.) – Finocchio selvatico o amaro, coltivato per il fiore essiccato e in misura minore per i frutti di sapore amaro perché ricchi di fencone e poveri di anetolo ed estragolo.

Questa Apiacea selvatica è comune allo stato spontaneo su tutto il bacino del Mediterraneo.

Una quindicina di anni fa un giovane agricoltore cortonese, Giuseppino Genga, ebbe la brillante idea di iniziarne la coltivazione nella sua azienda "Sapori della Toscana" posta in località Farneta di Cortona, partendo da semi raccolti da piante spontanee della montagna cortonese.

La riproduzione con seme nostrano autoctono si è rivelata una scelta azzeccata poiché le piantine ottenute, oltre a essere più adatte al nostro ambiente,

producono fiori e semi dall'aroma molto più marcato e pertanto di qualità superiore rispetto alle varietà straniere originarie del nord Africa.

Inizialmente è partito con piccole superfici per saggiare la recettività del mercato, poi visto che il suo prodotto era molto gradito e richiesto per la sua qualità eccelsa, ha espanso anno dopo anno la superficie coltivata fino ad arrivare a una ventina di ettari, risultando uno dei più grossi coltivati italiani. Per la prossima annata 2023-2024 prevede di aumentare la superficie di un altro 50% superando i 30 ettari.

La sua azienda produce per il 90% fiore essiccato e solo un 10% è destinato alla produzione di seme.

Partendo da questa importante realtà produttiva e considerato che nel panorama letterario agricolo non esisteva alcuna pubblicazione specifica dedicata al finocchio, con i miei amici coautori Santiccioli, Mearini e Gardi abbiamo deciso di scrivere questa monografia.

Il libro si compone di nove capitoli che trattano, in maniera semplice ma rigorosamente scientifica, tutti gli aspetti di questa coltura: dall'origine e diffusione, alle caratteristiche botaniche e colturali, fino agli aspetti nutrizionali, medicinali e culinari.

Lascio ai colleghi relatori che seguiranno la trattazione di alcuni di questi aspetti.

Consentitemi solo di sottolineare l'ottimo risultato ottenuto in una prova sperimentale avente lo scopo di vedere se era possibile produrre miele monoflora di finocchio selvatico, condotta in questa azienda Sapori della Toscana con il prof. Tiziano Gardi dell'Università di Perugia, con alveari di *Apis mellifera ligustica* (Spin.) di proprietà del dott. Marco Petrarchini di Collescipoli (TR). Questi alveari, privati dei favi di scorte del nido e sostituiti con telaini muniti di foglio cereo per poter prelevare dagli stessi il miele contenuto nelle celle dei nuovi favi e sottoporlo ad analisi melissopalinoologica, sono stati portati in prossimità della coltivazione del finocchio selvatico quando questo era al 25% di fioritura. Dai controlli effettuati si è visto che le api visitavano copiosamente i fiori di finocchio e l'analisi palisnologica del miele ottenuto ha confermato che trattasi a tutti gli effetti di un miele uniflorale di finocchio selvatico.

Di questa sperimentazione vi parlerà più dettagliatamente il prof. Tiziano Gardi nella sua relazione.

Questa del finocchio selvatico è la terza monografia di tipo agronomico che l'Associazione Amici del Vegni, della quale sono presidente onorario, pubblica a scopo divulgativo: la prima è stata nel 2012 sul Giaggiolo, la seconda nel 2017 sull'aglione della Valdichiana che come ben sapete ha riscosso notevoli apprezzamenti sia tra i produttori che tra i consumatori. Il precoce esaurimen-

to della prima edizione unito ai profondi cambiamenti avvenuti soprattutto nella tecnica colturale e nell'arte culinaria, ci hanno costretto a produrre una seconda edizione profondamente aggiornata e rinnovata.

Mi auguro che questa terza monografia di tipo agronomico possa riscuotere lo stesso un interesse sia a livello dei produttori che dei consumatori. A prescindere da questo, da divulgatore ritengo che questa monografia servirà a far conoscere ai lettori una produzione agricola di alta qualità offerta dal nostro territorio.

In conclusione, mi corre l'obbligo di ringraziare tutti gli sponsor che con il loro contributo ci hanno permesso di stampare questo libro e di mandare un caloroso abbraccio virtuale a uno mio carissimo amico nonché coautore che purtroppo ci ha prematuramente lasciato: Gianfranco Santiccioli. Alla sua memoria abbiamo dedicato questo libro.