

MAURO CRESTI¹

Presentazione del volume

¹ Accademia dei Georgofili

Porto volentieri, nell'iniziativa odierna, il saluto e l'augurio di buon lavoro del presidente dell'Accademia dei Georgofili prof. Massimo Vincenzini che in questi giorni non si trova in sede per impegni istituzionali e quindi impossibilitato a partecipare.

L'Accademia dei Georgofili è fra le più importanti Istituzioni Europee che si occupa di promuovere e divulgare le attività scientifiche nel settore agricolo forestale: la sede dei Georgofili è a Firenze, presso il complesso museale degli Uffizi. Fondata nel 1753, conta oltre 1.100 accademici incluso il mio nome. La collaborazione fra i Georgofili e Fisiocritici risale a diversi anni fa ed è continuata con la presidenza della prof.ssa Ferri e rafforzata con il sottoscritto tanto che i passati presidenti, prof. Scaramuzzi e Maracchi, sono stati nominati soci onorari dei Fisiocritici. Fra i soci più importanti sono da ricordare tre presidenti Usa, il re Carlo di Inghilterra, vari presidenti e Commissari UE, diversi ministri della Repubblica italiana e fra le personalità imprenditoriali mi preme ricordare il fondatore di ABOCA Valentino Mercati.

Le due Accademie sono da tempo impegnate a promuovere e sostenere le rispettive attività collaborative: ne è testimonianza il recente convegno sulla fibra della Canapa recentemente tenuto in questa sede.

Oggi, nell'Aula Magna dell'Accademia dei Fisiocritici a Siena, viene presentato il volume *Finocchio selvatico: coltivazione, proprietà impieghi*, prima monografia che sia mai stata scritta su questa pianta aromatica dalle mille virtù che da secoli cresce spontanea nell'ambiente mediterraneo.

Il finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill. Specie Capillaceum, Famiglia Umbrellifere) è una pianta erbacea annuale spontanea che alcuni considerano infestante e cresce ai margini dei campi coltivati e delle strade. Esiste anche il finocchio coltivato (finocchio dolce da frutto) e il finocchio da orto, coltivato

per il “grumolo”, costituito dalle guaine fogliari bianche e carnose unite le une alle altre al fusto, che è la parte usata per l'alimentazione umana.

Il primo interessantissimo capitolo del libro riguarda l'origine storica, il folclore e le leggende della pianta e gli usi che ne facevano nei tempi passati dove veniva principalmente usata come afrodisiaco (Egizi) e come adiuvante negli alimenti. Gli Etruschi utilizzavano il finocchio in cucina per preparare zuppe e in farmacologia e anche come pianta aromatica e come soppressore dell'appetito. I Romani ne facevano vari usi sia in cucina che in farmacologia. La descrizione è trattata con dovizia di particolari per vari altri periodi storici ma in generale la pianta trova sempre il suo principale uso in cucina tradizionale e farmacologia.

Nel secondo capitolo, *Stato e prospettive*, gli autori ricordano che alla fine del XX secolo si assiste allo spopolamento delle campagne e alla scomparsa progressiva delle civiltà contadine e quindi anche allo spopolamento delle campagne seguiti da profondi cambiamenti anche nell'alimentazione umana. Questo ha avuto come conseguenza l'abbandono progressivo dell'uso nell'alimentazione delle erbe spontanee. Lo sfrenato consumismo ha portato a una offerta di cibi globalizzati, destagionalizzati con sapori e aromi standardizzati. Aromi e spezie a basso costo che mettono sul mercato *smart food* oppure prodotti di quarta gamma già preparati che possono dare problemi alla nostra salute. Recentemente si è assistito a un rinnovato interesse verso la “cucina povera” e sono oggi di moda delle “feste paesane” che riportano l'attenzione dei consumatori verso il “cibo naturale”. È in questo contesto che è ritornata l'attenzione anche per il finocchio ma scordiamoci le donne che si recano nei campi a cercare le erbe spontanee per cucinare insalate o erbe bollite, per cuocerle in padella condite con olio extra vergine di oliva.