



## Finocchi

Periodo di Semina:

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Periodo di Raccolta:

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Irrigazione:



Dopo il trapianto alla piovana, successivamente Fila Binata / Farfallina

Terreno:

Tendenzialmente argilloso

Trasformazioni:



Sott'olio 314g

Descrizione:

Il finocchio è una pianta erbacea mediterranea della famiglia delle Apiaceae. (Ombrellifere). Dalle importanti proprietà digestive. Ricco di minerali e vitamine, è noto anche per le sue qualità depurative. Conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche, la sua coltivazione orticola sembra che risalga al XVI secolo.

Da esso è derivato il termine infiocchiare, senso di "truffare, imbrogliare" che deriva dalla pratica di utilizzare il finocchio come antipasto per ingannare il gusto del cliente nei confronti di un vino di scarsa qualità; o di utilizzarne i semi per alterare il gusto del vino imbottigliato.

Crocante e piacevolmente profumato, il finocchio è forse uno degli ortaggi più presenti sulle tavole dell'area del Mediterraneo.

Il clima migliore per la sua coltivazione è temperato, ma è tendente al caldo che al freddo. In Italia si coltiva più o meno ovunque, soprattutto al Centro e al Sud, dove viene molto usato a fine pasto, per favorire la digestione.

Esiste anche una varietà di finocchio selvatico.

Il finocchio è noto soprattutto per le sue proprietà digestive; ha inoltre la capacità di evitare la formazione di gas intestinali e contiene anetolo, una sostanza in grado di agire sulle dolorose contrazioni addominali. Non dimentichiamo le sue proprietà depurative, in particolare a carico del fegato e del sangue oltre che un potere antinfiammatorio.

È composto principalmente di acqua; tra i minerali il più presente è il potassio; contiene vitamina A, vitamina C e alcune vitamine del gruppo B. È discretamente ricco di flavonoidi. Apporta pochissime calorie.

**Ambiente**

Avendo bisogno di temperature non troppo basse durante il ciclo vegetativo, le condizioni migliori per la coltura del finocchio si hanno lungo i litorali, sia in collina che in piano. Anche in fatto di terreno il finocchio è esigente: il terreno deve essere di medio impasto tendente al sciolto, fresco, ricco di sostanza organica e profondo. Nei terreni molto compatti il grumolo tende a svilupparsi fuori terra andando incontro a grave deprezzamento perché; in queste condizioni inverte e sviluppa germogli tra le guaine.

**Varietà**

I finocchi coltivati possono essere ascritti alle varietà Finocchio nostrale e Finocchio grosso d'Italia. Il finocchio nostrale è diffuso nell'Italia centro-settentrionale, ed è noto con nomi vari: Dolce di Firenze, di Chioggia, di Lecce, di Bologna, Romano, il Mammut.

**Tecniche di coltivazione**

La coltura, che dura due anni, si impianta in febbraio- marzo, per semina diretta con "semi" di produzione recente, altrimenti possono rilevarsi fenomeni di dormienza che intervengono ad impedire la germinazione.

La coltura è poco esigente per quanto riguarda l'acqua.

Quando la coltura è destinata alla produzione delle foglie, si interviene con lo sfalcio all'inizio dell'estate, prima dell'emissione dell'infiorescenza. In questo caso è possibile eseguire anche una seconda falciatura a fine estate. Nella coltura di pieno campo il finocchio si inserisce tra due colture in rotazione: generalmente segue il grano e precede una coltura da rinnovo a semina primaverile.

**Raccolta e trasformazione**

La raccolta si effettua quando il grumolo ha raggiunto lo sviluppo completo, ma prima che inizi l'allungamento del germoglio. La raccolta può essere: manuale (tagliando direttamente in campo le radici e parzialmente le foglie), agevolata (il taglio delle radici viene fatto da un vomere, per poi procedere manualmente alla sommaria pulizia dei grumoli), meccanica (con macchine che eseguono tutte le operazioni fino allo scarico dei grumoli nel rimorchio). La produzione oscilla intorno a 400 quintali ad ettaro. Il prodotto raccolto è sottoposto ad un processo di lavorazione che consiste generalmente nelle seguenti fasi: - rifinitura, pulitura esterna dei grumoli; - taglio delle foglie (all'altezza commercialmente predeterminata); - lavaggio in acqua; - selezione; - incassettamento manuale (in casse da 6 o 10 kg);

**Curiosità**

Il finocchio viene consigliato nella dieta delle donne che allattano. Si dice infatti che faciliti la produzione di latte. In realtà, il finocchio contribuisce soprattutto a renderne più gradevole il sapore. Il finocchio altera la funzionalità delle papille gustative quindi, dopo aver mangiato finocchio, tutto sembra più buono e più dolce. Gli osti, non troppo onesti, erano soliti offrire finocchi agli avventori prima di servire loro pessimo vino, per mitigarne il gusto. Da qui il termine infinocchiare.

&nbsp;

&nbsp;

La tipologia di finocchi coltivati in Myagry è chiamata MAMMUT.