

CREA

RASSEGNA STAMPA

A cura dell'Ufficio Stampa

Finocchio, Italia primo produttore al mondo

[Dario Del Bene](#)

Una coltura da rilanciare sull'onda delle qualità salutistiche e che si rivela promettente per l'elevato potenziale in termini commerciali: sia per l'export che per il mercato interno



L'Italia

produce circa 500mila tonnellate di finocchi all'anno, il 10% esportati per un giro d'affari complessivo di oltre 250 milioni di euro (Foto di archivio) - Fonte foto: AgroNotizie®

Sono **19mila gli ettari** destinati alla coltivazione del **finocchio in Italia**, con **500mila tonnellate** prodotte nel **2023** e un valore alla prima fase di scambio di **oltre 250 milioni di euro**: numeri che fanno del nostro Paese il **primo produttore mondiale** di questa specie ortofrutticola. Lo rivela l'**Ismea** in un'analisi su "Il mercato interno e internazionale del finocchio", presentata l'11 luglio a Napoli da **Mario Schiano**, analista di mercato dell'Istituto, in occasione di un incontro a tema sull'ortaggio promosso da **Bayer**.

È anche emerso che la coltivazione del finocchio è attualmente diffusa soprattutto al Centro Sud e per tre quarti in **Puglia, Calabria, Campania e Abruzzo**. Anche se la **diversificazione** degli

areali di produzione - complice il [cambiamento climatico](#) - potrebbe **prolungare** la durata della campagna di commercializzazione, con implicazioni positive soprattutto per l'**export**, la variabile che presenta, ad oggi, i maggiori potenziali di crescita. Dal 2000 al 2023 le superfici investite sono diminuite del 14%, ma le **rese sono aumentate del 19%**, con un effetto netto positivo sulla **produzione, cresciuta del 2%**.

Il **consumo nazionale** di finocchi, **sceso del 5,6%** nel 2023-2024 dopo il più 7,4% dell'annata precedente, non presenta squilibri territoriali, ma prevale tra gli over 55. Le **vendite** sono sbilanciate sullo **sfuso**, con il **92%** del totale, contro l'8% del confezionato, mentre le **modalità di consumo** privilegiano il prodotto allo stato **fresco**, rispetto al cotto (a vapore o gratinato) e alle altre preparazioni. Da rilevare che l'impiego nella **quarta gamma** presenta difficoltà dovute all'ossidazione e al conseguente **imbrunimento** del prodotto, fenomeno che scoraggia l'utilizzo dei finocchi nei mix "pronti da mangiare" graditi soprattutto alle fasce di consumatori più giovani.

Quanto alle **esportazioni** - che costituiscono ad oggi l'elemento più promettente -, con **55mila tonnellate** coprono poco più del 10% della produzione, generando all'estero un giro d'affari che nel 2023 ha raggiunto i **67 milioni di euro**.

"Le prospettive sono decisamente incoraggianti - riferisce lo studio presentato a Napoli da Schiano per Ismea - con un possibile raddoppio dei volumi attuali e una maggiore presenza di finocchi italiani soprattutto in Spagna e nei promettenti mercati dell'Est europeo, in particolare Polonia, Ungheria e Romania, in aggiunta agli sbocchi tradizionali che vedono oggi in testa Germania, Francia e Svizzera. In questo senso, le attività di comunicazione e promozione potranno svolgere un ruolo di forte stimolo, favorendo nel medio termine il raggiungimento del target di crescita del 100%".

Barbara Parisse, ricercatrice Crea, del Centro di Ricerca di Agrometeorologia e responsabile del Centro Agrometeorologico nazionale del Masaf, ha tenuto a Napoli la relazione su "Impatto dei cambiamenti climatici sulle colture: indicazioni preliminari sul finocchio".

Parisse ha introdotto la coltivazione del finocchio sul piano agronomico, ricordando che teme gli **stress termici**, le gelate e le temperature molto elevate. Le **temperature ideali** per lo sviluppo della coltivazione sono **tra i 18 ed i 25 gradi Celsius**, il che ne ha fatto al **Sud** una **coltivazione principalmente vernina**. Ma questa coltivazione ortiva, pure idroesigente, al contempo teme il **marciume** ovvero le piogge persistenti in autunno, evento già verificatosi in alcuni distretti produttivi nello scorso anno. *"Il nostro lavoro - ha sottolineato la relatrice del Crea - tende a indirizzare la ricerca genetica per una innovazione varietale che renda le piante più resistenti agli stress abiotici".*

Occorre anche gestire gli **eventi estremi** con le tecniche agronomiche - per esempio utilizzando la **pacciamatura** per trattenere umidità al terreno nei periodi caldi, *"ma occorre stoccare più acqua per poterla usare quando serve"* ha ancora sottolineato la Parisse, che ha confermato come *"Per il finocchio ci sono le premesse per un'emigrazione verso Nord"*, ma a frenare per ora ci sono le **gelate**, poiché questo ortaggio teme molto il freddo intenso.

Per il finocchio l'**irrigazione a goccia** si rivela ideale, perché la pianta non ha radici profonde. E nelle coltivazioni al Sud oggi l'ideale è utilizzare **coperture** per creare **ombreggiamento** al fine di evitare scottature con temperature oltre i 35 gradi. Negli interfilari si possono poi affiancare le **leguminose** per incrementare l'azoto disponibile. *"Gli stress abiotici sono da ridurre - ha concluso Parisse - perché altrimenti aprono la porta ad avversità biotiche"*.

Fabrizio Poletti di Bayer Crop Science ha illustrato l'impegno dell'azienda nello sviluppo di una **genetica del finocchio** tra sostenibilità e bisogni del mercato. Poletti ha ricordato come i risultati ottenuti negli ultimi anni - un **incremento delle rese per ettaro** delle coltivazioni di finocchio pari al **19%** - sono tutti da imputare alla **ricerca genetica** ed al lavoro dei **breeder**, che hanno trasformato questa coltivazione: *"Il finocchio oggi è tutto ibrido"*. L'ibridazione è stata favorita dal fatto che il finocchio è una **specie allogama** (se ne ottiene il seme anche utilizzando fiori e pollini posti su due diverse piante) e ha dovuto tener conto che la riproduzione è resa possibile solo dagli insetti. *"La maschiosterilità in natura del finocchio - ha sottolineato Poletti - ha favorito le pratiche di ibridazione da parte dell'uomo"*.

Salvo Garipoli di Sg Marketing ha relazionato su "La categoria del finocchio: generare valore per sostenere la filiera. Presentazione risultati Smart Survey consumer sul finocchio" un'**indagine** condotta su 800 soggetti, selezionati tra responsabili acquisti e consumatori di finocchio per analizzare i comportamenti di acquisto e di consumo.

Il risultato di questa ricerca è essenzialmente che oggi il **50% degli acquisti** di finocchi è motivato da **ragioni salutistiche**, perché è saziante, poco calorico, gustoso, fresco. *"Ha un superpotere il finocchio da questo punto di vista - ha sottolineato Garipoli - e questo fatto spinge verso una **clientela più matura**, ma anche i giovani ne sono attratti, soprattutto per la caratteristica **saziante**"*.

E se i luoghi di acquisto del finocchio appaiono largamente concentrati sulla distribuzione moderna (80%), i driver di acquisto più forti sono la **stagionalità** (52%) e l'**italianità** (46%) di questa produzione. In questi due casi si concentrano i **consumatori più frequenti** di finocchi, da più di tre acquisti alla settimana (stagionalità) fino a due acquisti (italianità). Ma a driver più forti corrisponde **un acquisto complessivo più basso**.

Tanto è vero che i **consumatori meno frequenti** (16%) sono invece quelli più attratti dal driver **aspetti salutistici** di questo ortaggio. E sono quelli da incentivare da parte delle strategie di **marketing** e **comunicazione**, visto che da soli già oggi rappresentano il **50% degli acquisti** sul mercato italiano.

Prospettive di mercato

E poi seguita la tavola rotonda trade moderata da **Salvo Garipoli** (Sg Marketing) alla quale hanno partecipato **Germano Fabiani**, responsabile Ortofrutta Coop Italia, **Duccio Caccioni**, vicedirettore Caab Bologna e **Giuseppe Semeraro**, buyer ortofrutta Megamark.

Dal confronto è emerso che il 2024 sarà un'**annata favorevole**, visto il successo di mercato e che negli anni occorrerà investire in **comunicazione** sul **finocchio** per valorizzare meglio questa coltura, ancora tutta da raccontare. Ma non solo: la **crescita** delle rese, favorite dalle **nuove varietà ibride**, è andata **a scapito** della **qualità**, delle caratteristiche organolettiche di freschezza al palato di questo prodotto come del sentore di **anice** e **aneto**, altre specie della famiglia delle **ombrellifere**, di cui anche il finocchio è parte. Necessario, da questo punto di vista, rilanciare ancora una volta l'innovazione varietale per non rischiare di perdere tipicità, gusto e nuovi potenziali consumatori.

RASSEGNA