



Investimenti per fare il salto Più collaborazione tra operatori

Chiara Brandi

L'Italia è il principale produttore di finocchio a livello globale. Tra le realtà più importanti di questo comparto figura l'azienda marchigiana Orsini&Damiani di Monteprandone (vicino a San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno), che da oltre 50 anni coltiva e commercializza finocchi 12 mesi su 12, grazie alla rotazione produttiva che si sposta in base al clima tra Marche, Abruzzo, Molise e Puglia, per un output complessivo di 3.250 tonnellate circa, di cui la metà coltivate tra Marche e Abruzzo.

Comincia da qui il "viaggio" del Corriere Ortofrutticolo dedicato a questo ortaggio.

"Il finocchio è un prodotto a cui siamo particolarmente legate", confida alla nostra rivista Alessandra Damiani, direttore commerciale e responsabile del controllo qualità, che gestisce l'azienda insieme alla sorella Laura, direttore di produzione. "Il suo profumo per noi significa 'casa', evo-

La sollecitazione arriva dalle sorelle Damiani, che gestiscono nelle Marche la Orsini&Damiani, un'azienda che opera anche in Abruzzo, Molise e Puglia e ha sempre creduto nel prodotto

Siamo n.1 al mondo ma all'estero lo facciamo conoscere troppo poco

Campania, Abruzzo, Puglia, Marche, Basilicata: le regioni del finocchio confermano un posizionamento da primato mondiale per questo ortaggio tipicamente italiano che sta incontrando un rinnovato interesse da parte del consumatore per le sue proprietà benefiche: fibre, vitamine, sali minerali, praticamente zero grassi, un toccasana per il fegato. La produzione nazionale è calcolabile in circa 400 mila tonnellate su qualcosa come 18 mila ettari. Il

ca emozioni profonde e smuove ricordi lontani di quando trionfava sulle pedane dei Mercati ortofrutticoli, posto ordinatamente

mercato risponde e ciclicamente si presenta favorevole anche in termini di prezzi alla produzione. Ciò di cui si avverte il bisogno è un piano di valorizzazione indirizzato anche all'estero, dove il finocchio, a seconda dei mercati, è poco o nulla conosciuto. Una singola azienda, per quanto faccia qualità e innovazione, da sola può fare molto poco in questa direzione. Ci sono le potenzialità per produrre di più ma sono frenate dalla scarsità dell'export.

all'interno di cassette in legno dalle quali spuntavano immensi e odorosissimi ciuffi verdi. Oggi le cose sono cambiate; le esigenze



Le sorelle Laura e Alessandra Damiani nell'azienda di Monteprandone, in provincia di Ascoli Piceno, specializzata nella lavorazione del finocchio



logistiche, le linee guida per la gestione dei costi e le richieste dei buyer impongono il taglio della cosiddetta barba. Una grossa perdita in termini di appeal, che stiamo cercando di sopperire lavorando all'implementazione di nuove varietà molto profumate e aromatizzate”.

La valorizzazione di questo prodotto è il vero “chiodo fisso” delle due sorelle marchigiane, impegnate su più fronti per dare lustro a un ortaggio troppo spesso relegato a commodity e con prezzi a volte poco remunerativi.

“Abbiamo cercato di avvicinare i produttori più giovani a questa coltivazione per dare nuova linfa alla filiera tramite proposte e cer-

cando di trasmettere l'energia con cui lo lavoriamo”, spiega Laura Damiani. “Negli ultimi anni c'è stata grande attenzione da parte dei consumatori nei confronti del finocchio per le sue proprietà antinfiammatorie e depurative. Tra gli operatori, tuttavia, non si percepisce ancora la stessa voglia di investire e cavalcare il trend. Un grande peccato perché il finocchio è un vero simbolo della tradizione ortofrutticola italiana: nessun altro Paese lo fa come e quanto lo si fa in Italia, ma anche in questo caso rischiamo di pagare la nostra incapacità di mantenere e alimentare il vantaggio competitivo. Da quanto mi risulta, infatti, la Spagna sta mostran-

do molto interesse verso questa produzione, che si traduce in un maggior impegno economico a sostegno dello sviluppo di questo specifico ortaggio. Proprio quello di cui nel nostro Paese siamo carenti”.

Come accade in tanti settori, anche per la produzione del finocchio, sono le realtà aziendali, più o meno grandi, il vero motore di sviluppo e crescita del comparto. Orsini&Damiani non fa eccezione ed è al fianco delle società seminatrici per la messa a punto di varietà innovative, con meno problemi di ossidazione da utilizzare nella IV Gamma, con migliori risultati in termini di gusto e con meno vulnerabilità ad agenti esogeni e patogeni.

Parallelamente si lavora per conferire maggior valore al prodotto agli occhi dei consumatori attraverso specifici progetti aziendali, oltre che con una proposta ampia e declinata per i diversi target. Ma c'è un altro problema: “Lo scarto dei finocchi può raggiungere il 70% e i costi di lavorazione sono molto elevati a causa dei processi a cui sono sottoposti. Solo per il lavaggio, ad esempio, occorrono cinque passaggi. Bisognerebbe tener conto di tutto questo nel momento in cui si stabilisce il prezzo”.

Concludono dunque Alessandra e Laura Damiani: “È sbagliato dare per scontato il finocchio solo perché c'è sempre e c'è sempre stato”. Ad oggi è quanto mai opportuno comunicare tutto ciò che sta dietro al prodotto, ovvero il lavoro in campo, negli stabilimenti e ciò che si fa in termini di ricerca per introdurre varietà migliori nella specifica zona vocata.

“Insomma - sottolineano le Damiani - spazio di crescita ce n'è ancora tantissimo, l'importante è non ridurre tutto ad una guerra dei prezzi tra noi operatori, ma collaborare nella giusta direzione per una maggior remunerazione di tutti e a vantaggio della qualità finale che è premiante ed è ciò che ci chiede il consumatore”.