

PRESI IN ORTAGGIO

OTTO PRODOTTI STRAORDINARI
DELLA BIODIVERSITÀ PUGLIESE

Massimiliano Renna
e Pietro Santamaria



6. Il finocchio marino





Introduzione

Il finocchio marino è una pianta erbacea perenne che cresce spontaneamente lungo i litorali sabbiosi e le coste rocciose del Mediterraneo, nonché lungo le coste atlantiche della Francia e del Regno Unito. Appartiene alla famiglia delle *Apiaceae*. Il suo nome scientifico è *Crithmum maritimum* L. - unica specie del genere *Crithmum* - ma diverse possono essere le denominazioni con cui viene indicata: finocchio marino, critmo, critama, crètamo, crista marina, erba di mare, frangisassi, erba di San Pietro, *erva ti mare*, *salissia*. Alcuni termini, poi, sono specifici di determinate zone: spaccasassi (Marche), baccici (Toscana), *fenôggio maèn* (Genova), *ripii* e *salipicci* (Salento), *Fenugu de mari* e *Erba de Santu Perdu* (Sardegna), *Finocciu marinu* e *Erba di lu pitittu* (Sicilia). Si tratta di nomi prevalentemente legati all'ambiente marino e quindi anche al Santo protettore dei pescatori. È probabile che il termine "finocchio" sia dovuto alla somiglianza dell'infiorescenza di questa specie con quella del finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare* L.), nonché ad alcune similitudini aromatiche tra queste due specie appartenenti alla stessa famiglia botanica (Renna, 2015). Il termine *Crithmum* deriverebbe del greco *krithe*, ossia orzo; probabilmente per la somiglianza dei frutti del finocchio marino con le cariossidi dell'orzo. Secondo alcuni Autori, invece, il termine deriva dal greco *Krithmon* o *Krêthmon* per via delle foglie carnose e intagliate (Bianco et al., 2009). Sul litorale di Nardò (LE) esiste una torre, Torre Inserraglio, che gli abitanti locali hanno ribattezzato *critò* e *creto*, termini dialettali che stanno ad indicare il critmo che cresce abbondantemente in quella zona. Si raccoglie da primavera fino all'autunno; ai fini alimen-

// PUÒ ESSERE
CONSIDERATO
UN ORTAGGIO
EMERGENTE //

tari si utilizzano foglie, piccioli e giovani germogli. In Italia, così come in altri paesi europei, il finocchio marino viene utilizzato allo stato fresco per la preparazione di svariate ricette o per realizzare prodotti tradizionali. Non a caso il "Finocchio marino sott'aceto" è presente nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali tra quelli della Regione Puglia: si tratta di una preparazione alimentare molto diffusa nella provincia di Lecce, soprattutto nella zona costiera sud orientale, a Capo di Leuca e nella zona costiera nord-occidentale.

Oggi il finocchio marino può essere considerato un or-

Conserva di finocchio marino sott'olio.



taggio emergente, che all'estero viene già commercializzato come prodotto di IV gamma. Inoltre, alcune aziende italiane hanno cominciato a proporlo come pianta aromatica, commercializzandolo in vaso, in modo analogo ad altre specie orticole come basilico e prezzemolo.



Un po' di storia

“ ERA APPREZZATO DAI MARINAI PER PREVENIRE LO SCORBUTO ”

Perché, a volte, un omosessuale maschio viene indicato con il termine finocchio? Molti collegano i finocchi ai roghi medievali di sodomiti. Secondo tale spiegazione, per coprire l'odore di carne bruciata venivano buttati sul fuoco fasci di finocchi. L'uso del sinonimo però è molto più recente. I linguisti e gli studiosi di storia del costume ritengono che la spiegazione più accreditata sia da legare al poco valore che aveva il finocchio come pianta e come spezia. Perciò il finocchio viene utilizzato per indicare un uomo che nega la sua "mascolinità" e per questo vale poco (sic!). Volendo divagare, segnaliamo che il nome generico del finocchio (*Foeniculum*) presenta il suffisso "culum".

È noto che in passato il finocchio marino era molto apprezzato dai marinai, per l'elevato contenuto di vitamina C che previene e cura lo scorbuto. L'utilizzo di questa pianta nella medicina popolare o nell'alimentazione umana, al pari di altri ortaggi coltivati e piante eduli spontanee, si perde nella notte dei tempi. Infatti, nel poemetto Ecale, Callimaco (300-240 a.C.) narra che la vecchia donna accoglie Teseo, l'eroe di Atene, e gli offre come cibo grespino e finocchio marino, che Teseo mangia lungo il percorso che lo porta ad affrontare il toro di Maratona. Nel 1684 il medico Castore Durante così cita il finocchio marino nella sua opera "Herbario nuovo": «*Mangiasi il crithmo crudo, & cotto come l'altre'herbe de gli horti, &*

muove il corpo; & il seme bevuto con vino scaccia le ventosità, conforta lo stomacho, & le reni, & fa buon colore a quelli, che'l mangiano. Mangiasi crudo, & cotto come l'altre herbe de gli horti, & conservasi ancora in salamoia».

Tra la fine del Cinquecento e gli inizi del Seicento, l'erborista inglese John Gerard consigliava il finocchio marino come ingrediente in grado di favorire la digestione delle carni, utilizzandolo come condimento (Bianco et al., 2009).

L'usanza di raccogliere il finocchio marino viene descritta nel 1605 anche da Shakespeare, nell'opera "Re Lear": «A mezza costa sta aggrappato uno che raccoglie l'erba di San Pietro – mestiere terribile». Si descrive così una pratica molto rischiosa per coloro che per raccogliere il critmo si arrampicavano sulle ripide scogliere di Dover,

antica città portuale dell'Inghilterra.

Dal mito ai giorni nostri, quindi, si percepisce l'importanza che da sempre l'uomo ha attribuito a questa specie vegetale resistente a salsedine, brezze marine e perfino al contatto diretto con l'acqua marina portata dalle onde che si infrangono su scogli e battigia.

Foto di Antonella Berlen

