



ACCADEMIA dei  
FISIOCRITICI 1691

Siena, 7 agosto 2023

## COMUNICATO STAMPA

### **IL FINOCCHIO SELVATICO** **coltivazione, proprietà impieghi**

#### **Presentazione libro e tavola rotonda**

Iniziativa organizzata dall'Accademia dei Fisiocritici  
in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili

**Accademia dei Fisiocritici - 14 settembre ore 17.00**

in presenza e in diretta streaming

A seguire cena a tema nei locali dell'Accademia

[Locandina](#)

“Il finocchio selvatico: coltivazione, proprietà impieghi” è l'argomento di una tavola rotonda organizzata dall'Accademia dei Fisiocritici in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, nell'aula magna dell'Accademia senese il 14 settembre alle 17. Lo spunto è dato dalla presentazione del libro “Il Finocchio Selvatico” di Gianfranco Santiccioli, Tiziano Gardi, Graziano Tremori, Marco Mearini, la prima monografia che sia mai stata scritta su questa pianta aromatica dalle mille virtù che da secoli cresce spontanea nell'ambiente mediterraneo.

Si può partecipare in presenza oppure seguendo la diretta sul canale YouTube Accademia Fisiocritici Siena e porre domande agli esperti.

Dopo i saluti di Giuseppe Manganelli e Massimo Vincenzini, presidenti delle due storiche accademie toscane, saranno alcuni autori del volume, insieme ad altri esperti a illustrare benefici e segreti di questa pianta: le modalità di coltivazione, l'importanza per la biodiversità, le proprietà nutrizionali, gli impieghi nell'arte culinaria. Questi i relatori coordinati dal professor Curgonio Cappelli già professore di Patologia vegetale dell'Università di Perugia: Mauro Cresti e Graziano Tremori, rispettivamente autore della presentazione e coautore del volume, Marco Mearini e Ilaria Gioia dell'Istituto Agrario e Alberghiero “Angelo Vegni” di Capezzine (Cortona), Tiziano Gardi e Roberto Coli dell'Università di Perugia. Programma completo sul sito [www.fisiocritici.it](http://www.fisiocritici.it).

Al termine della tavola rotonda nei corridoi del Museo sarà servita dal Catering Renata Eventi di Cortona una cena con pietanze al finocchio secondo le ricette tratte dal libro presentato. Menu e prenotazioni cena su: <http://eventi.fisiocritici.it> entro il 12 settembre alle ore 12, costo 20,00 €, posti limitati. Il finocchio usato proviene dall'area di Cortona dove da alcuni anni esiste la coltivazione di finocchio più estesa d'Italia.

CSAF2023/23