

BIO-VEG-CONSERVE: NUOVE CONSERVE VEGETALI BIOLOGICHE DA VARIETA' AUTOCTONE DI FINOCCHIO MARINO (*Crithmum maritimum*) COLTIVATO IN BIOLOGICO

Il gruppo...

Membri del gruppo

Coordinatore

RINCI SRL

Imprese agricole

AZIENDA AGRICOLA PACCASASSI DEL CONERO
OLIVE GREGORI SOCIETA' AGRICOLA

Ricerca

UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE - D3A

PMI

RINCI SRL

Altri

CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI - CIA ANCONA
CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE



Regione MARCHE

€ 325.041,60

01/03/2019

28/02/2022

Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

E' stato istituito il "Comitato di progetto" composto da almeno un rappresentante per ogni Partner del G.O. Il coordinamento e la sistematica interazione tra i Partner è realizzato mediante riunioni plenarie trimestrali a cui partecipano tutti i membri del G.O. e riunioni operative di carattere tecnico a cui partecipano solo i partner coinvolti in attività specifiche. La comunicazione tra i partner viene gestita attraverso i seguenti strumenti: e-mail, telefonate, VoIP, WhatsApp.

... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

Descrizione del problema/opportunità

Attualmente il finocchio marino (*Crithmum maritimum*), una pianta erbacea perenne dalle notevoli proprietà nutrizionali e funzionali è sfruttato solo marginalmente a livello industriale. Il finocchio marino è, infatti, caratterizzato da foglie carnose, fortemente aromatiche e ricche di olii essenziali e composti funzionali, che ne giustificano l'utilizzo sia in ambito alimentare (fresco e conserve vegetali) che fitoterapico. Ad oggi, nelle Marche, ma del resto in tutto il territorio italiano, non esiste un sistema di produzione agricola di tale coltura in linea con i principi dell'agricoltura biologica; inoltre, ancora limitata è la varietà di prodotti alimentari semi-industriali e industriali derivanti dalla trasformazione di finocchio marino disponibili sui mercati nazionali e internazionali.

... quale soluzione?

Innovazione

Il presente progetto è volto a implementare pratiche esistenti nel settore agricolo e alimentare rispettivamente per la coltivazione biologica e la trasformazione di finocchio marino, tutelando al contempo la biodiversità del patrimonio floristico regionale. Obiettivi operativi del progetto sono: (i) lo sfruttamento di varietà locali di finocchio marino, caratterizzate da un alto adattamento ai climi adriatici, una elevata densità di nutrienti e proprietà funzionali uniche per l'implementazione di un sistema di coltivazione biologica di finocchio marino nel territorio marchigiano; (ii) l'applicazione di tecnologie di trasformazione sperimentate con successo sul finocchio marino e/o su altri prodotti orticoli (fermentazione guidata, pastorizzazione blanda in vasetto, essiccamento) per la produzione di nuove conserve, salse e spezie biologiche, con caratteristiche nutrizionali, sensoriali e salutistiche uniche, in grado di soddisfare la crescente domanda dei consumatori verso alimenti sicuri, funzionali e di elevata qualità nutrizionale e organolettica.

Attività

1. Coltivazione biologica di varietà autoctone di finocchio marino

Responsabile: Az. Agr. Paccasassi del Conero; Altri partner coinvolti: D3A UNVPM.

2. Produzione di nuove conserve fermentate biologiche e funzionali

Responsabile: Olive Gregori; Altri partner coinvolti: D3A UNVPM, Rinci Srl, Az. Agricola Paccasassi del Conero.

3. Produzione di nuove salse biologiche e funzionali

Responsabile: Rinci Srl; Altri partner coinvolti: D3A UNVPM, Olive Gregori, Az. Agricola Paccasassi del Conero.

4. Produzione di nuove miscele di spezie disidratate biologiche

Responsabile: Rinci Srl; Altri partner coinvolti: D3A UNVPM, Az. Agricola Paccasassi del Conero.

5. Divulgazione e Trasferimento tecnologico

Responsabile: CIA Ancona; Altri partner coinvolti: Camera di Commercio delle Marche, D3A UNVPM, Rinci srl, Olive Gregori, Az. Agricola Paccasassi del Conero.



Risultati attesi/realizzati

Comunicazione e divulgazione

1. Massimizzazione delle rese produttive di varietà locali di finocchio marino naturalmente ricche in composti bioattivi, coltivate in biologico;
2. Produzione di almeno un prototipo industriale di una nuova conserva fermentata a base di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera, di elevata qualità nutrizionale e funzionale;
3. Produzione di almeno un prototipo industriale di una nuova salsa biologica a base di finocchio marino e altri orticoli di elevata qualità nutrizionale e funzionale;
4. Produzione di almeno un prototipo industriale di nuova spezia biologica a base di finocchio marino e altre essenze di elevata qualità nutrizionale e funzionale.

L'obiettivo finale del progetto è la divulgazione dei risultati finali e il trasferimento tecnologico delle nuove conoscenze/know how acquisite alle imprese agricole e agroalimentari direttamente interessate. L'attività di divulgazione dei risultati intermedi e finali del progetto sono realizzati attraverso i sistemi tradizionali quali seminari, convegni, eventi dimostrativi in campo e workshop. Per il supporto di tali attività e la diffusione dei dati vengono utilizzati i seguenti strumenti: la rete PEI AGRI, il sito internet del G.O. www.biovegconserve.it, le box news dei siti istituzionali dei Partner del progetto, newsletter, strumenti social media (Facebook), opuscoli, e pubblicazioni su riviste di settore a divulgazione nazionale.

Contatti Leader di progetto: tel: 328 9325821 E-mail: l.galeazzi@rinci.it

Contatti al workshop: tel: 348 3112628 E-mail: r.profilo@cia.it