



Il progetto

Paccasassi del Conero con le olive ascolane

Insieme in una conserva vegetale bio

Al bando ogni rivalità calcistica, che divide come pochi altri i campanili di Ancona e Ascoli: il "paccasasso" del Conero (come chiamano da queste parti il finocchio marino, pianta erbacea perenne dell'area mediterranea, citata anche da Shakespeare e Melville) si rinnova e incontra l'Oliva Tenera Ascolana. Il connubio si celebra grazie al progetto «Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino coltivato in biologico, BioVeg Conserve», finanziato nell'ambito del Psr Marche 2014-2020, e condotto da Cia Ancona e Camera di Commercio delle Marche con la collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche. Nell'ambito del progetto viene sperimentata la semina di varietà autoctone di finocchio marino, consumato crudo in Grecia e in salamoia nel Conero, e vengono condotte prove di fermentazione di germogli di

paccasasso e di olive della varietà Ascolana tenera per la produzione di prototipi industriali di conserve fermentate biologiche. Il risultato, presentato di recente

IN un incontro al See Port Hotel di Ancona, è stato definito dal presidente di Camera Marche **Gino Sabatini** «una summa di marchigianità, dalla costa all'entroterra, dagli scogli alle colline, esito di un progetto che unisce identità e innovazione, tradizione e tecnologia». «Nonostante le sue proprietà nutrizionali siano note da secoli, come raccontato da numerose testimonianze del passato, l'utilizzo del finocchio marino è ancora estremamente limitato - ha osservato il presidente di Cia Ancona Rossano Landi - e, ad oggi, non è stato ancora implementato in Italia un sistema di produzione agricola in linea con i principi dell'agricoltura biologica. L'uso in cucina era scomparso ed è stato

ripreso negli ultimi anni tramite l'attività di alcuni imprenditori». Sono poco diffuse anche le coltivazioni di finocchio marino, che sul Conero, è incluso tra le piante spontanee protette e, quindi, non utilizzabili. Il progetto BioVeg Conserve ha l'obiettivo di mettere a sistema pratiche esistenti nel settore agricolo e delle tecnologie alimentari per la produzione e trasformazione del finocchio marino. Presente all'incontro anche l'agronomo, scrittore e ispettore del Ministero dell'Agricoltura Antonio Pascale, premiato all'ultima cinquina del Campiello, per «La foglia di fico - storie di alberi, donne e uomini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**GINO SABATINI: «SUMMA
DI MARCHIGIANITÀ DAGLI
SCOGLI ALLE COLLINE»**



La presentazione del progetto e sopra un barattolo del prodotto



Peso: 35%