

SCHEDA PROGETTUALE - GRUPPI OPERATIVI DEL PEI

PSR MARCHE 2014 - 2020 MISURA 16.1 FASE 2

PROGETTO: NUOVE CONSERVE VEGETALI BIOLOGICHE DA VARIETÀ AUTOCTONE DI FINOCCHIO MARINO (CRITHMUM MARITIMUM L.) COLTIVATO IN BIOLOGICO

ACRONIMO PROGETTO: BIO-VEG-CONSERVE

NOME GO: NUOVE CONSERVE VEGETALI BIOLOGICHE

AZIENDA CAPOFILA: Rinci Srl

DESCRIZIONE PROGETTO (estratto dal formulario presentato dal GO):

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; (iii) l'applicazione di tecnologie di trasformazione sperimentate con successo sul finocchio marino e/o su altri prodotti orticoli (fermentazione guidata, pastorizzazione blanda in vasetto, disidratazione mediante essiccamento/liofilizzazione) 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.

OBIETTIVI DEL PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO):

Implementazione di un sistema di coltivazione di finocchio marino in linea con i principi dell'agricoltura biologica nel territorio marchigiano, tutelando al contempo la biodiversità.

Applicazione di tecnologie di trasformazione già in uso con altri prodotti ortofrutticoli (pastorizzazione blanda in vasetto, fermentazione guidata, essiccamento/liofilizzazione) per la produzione di nuove conserve e spezie biologiche e funzionali a base di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera

PER APPROFONDIMENTI:

CONTATTI: Luca Galeazzi Mobile: 328 9325821 email: l.galeazzi@rinci.it