

Il Paccasasso del Conero incontra l'Oliva Ascolana

Adriaeco: news di economia dall'Adriatico: Il Paccasasso del Conero incontra l'Oliva Ascolana

26/11/2022
REDAZIONE

Il finocchio marino è una pianta erbacea perenne con notevoli proprietà nutrizionali che cresce in modo spontaneo nell'area Mediterranea e, in particolare, in quella Adriatica ed è conosciuto con diversi nomi locali, tra cui "paccasassi", usato tradizionalmente nella zona del Conero.

Citato da Shakespeare e Melville, mangiato crudo in Grecia, dalle parti marchigiane è consumato soprattutto in salamoia.

Nell'ambito del progetto è sperimentata la semina di varietà autoctone di finocchio marino per verificarne la capacità di adattamento e la resa produttiva e sono state condotte prove di fermentazione di germogli di finocchio marino e di olive della varietà Ascolana tenera per la produzione di prototipi industriali di conserve fermentate biologiche "il risultato presentato oggi è una summa di marchigianità, dalla costa all'entroterra, dagli scogli alle colline e esito di un progetto che unisce identità e innovazione, tradizione e tecnologia" ha commentato il Presidente di Camera Marche **Gino Sabatini**.

Il Presidente di CIA Ancona Rossano Landi ha ricordato " 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 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 stato ripreso negli ultimi anni tramite l'attività di alcuni imprenditori"

Sono poco diffuse anche le coltivazioni di finocchio marino, che in alcune aree, tra cui il 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.

A parlare di innovazione in agricoltura è intervenuto oggi 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”.

Pascale ha ricordato che la storia dell’agroalimentare in Italia segna una parola che va da Pinocchio a Master Chef: “Cos’è Pinocchio se non il grande racconto della fame? Tutto l’orizzonte del romanzo mostra una situazione di profonda miseria, una fame popolare, diffusa e nera: bisogna aspettare di entrare nei padiglioni della fata per trovare un po’ di luce o accontentarci delle fantasie dello stesso Pinocchio, incantato davanti agli zecchini del campo dei miracoli. Cos’è invece Masterchef se non il grande racconto dell’abbondanza – il cibo c’è, non è più sognato, desiderato: basta entrare nel supermercato sotto casa per provare l’ebrezza del paese dei balocchi” “inizio i miei interventi chiedendo: chi vorrebbe farsi curare i denti da un professionista degli Anni Trenta invece che da un dentista con a disposizione le più moderne tecnologie? Nessuno. Perché in agricoltura dovrebbe essere diverso?”

INFO SUL PROGETTO BIOVEG qui

<http://www.biovegconsERVE.it/>