



## Nuove conserve bio con il “re” paccasasso protagonista al Seepport

**I**l paccasasso è stato il protagonista di un convegno che si è tenuto ieri al Seepport, in cui sono stati presentati i risultati del progetto “Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino coltivato in biologico”, finanziato dal Psr Marche 2014-2020 e condotto da Cia Ancona e Camera di Commercio delle Marche con la collaborazione dell’Univpm. Nell’ambito del progetto è stata 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 è una summa di marchigianità e l’esito di un progetto che unisce identità e innovazione, tradizione e tecnologia» commenta Gino Sabatini, presidente di

Camera Marche. Al convegno hanno partecipato Rossano Landi (Cia Ancona), Antonio Pascale, ispettore agrario del ministero e la prof.ssa Lucia Aquilanti del dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari.

