

Il paccasasso incontra l'oliva Progetto di Camera di Commercio

Il paccasasso del Conero si rinnova e incontra l'oliva tenera Ascolana in un progetto bioveg: «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 in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche. Nell'ambito del progetto viene sperimentata la semina di varietà autoctone di fi-

nocchio marino, che di solito si mangia crudo in Grecia e in salamoia nel Conero, e sono state 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 in un incontro ad Ancona, è stato definito dal presidente di Camera Marche **Gino Sabatini** «una summa di marchi-gianità, esito di un progetto che unisce identità e innovazione, tradizione e tecnologia».



Un fusion alimentare unica



Peso:12%