Sezione: CAMERA DI COMMERCIO DELLE MA...

## RESTO DEL CARLINO ANCONA

Dir. Resp.:Michele Brambilla Tiratura: 1.869 Diffusione: 2.577 Lettori: 14.386 Rassegna del: 28/11/22 Edizione del:28/11/22 Estratto da pag.:34 Foglio:1/1

## 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 marchigianità, esito di un progetto che unisce identità e innovazione, tradizione e tecnologia».



Un fusion alimentare unica



presente documento e' ad uso esclusivo del committente

Peso:12%

Telpress Ser

171-001-001