



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari ed Ambientali

**Presentazione progetto BIO-VEG-CONSERVE
«Nuove conserve vegetali biologiche da varietà
autoctone di finocchio marino (*Crithmum
maritimum* L.) coltivato in biologico»**

**Lucia Aquilanti PhD
Professore Associato
Microbiologia agraria**

16 Aprile 2019

«Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino (*Crithmum maritimum* L.) coltivato in biologico»



Parole chiave:

Sistema di produzione agricola

Biodiversità e gestione della natura

Qualità del cibo / lavorazione e nutrizione





Il Progetto in breve:

Obiettivi del progetto

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, salse e spezie biologiche e **funzionali** a base di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera

Costo totale del progetto

€ 300.000 + 96.850,00 di investimento fuori area cratere di cui in ammortamento 58.110,00 €.
Quindi pari a **358.110,00 €**.





Le tematiche:

“Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e dei cibi funzionali ad una dieta sana ed equilibrata”

Biodiversità e gestione della natura

Qualità del cibo / lavorazione e nutrizione





UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

5



Il Gruppo Operativo



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE

Rinci
Meraviglie di Gusto



Azienda Agraria
«Paccasassi del Conero»





Il Gruppo Operativo



Azienda Agraria
«Paccasassi del Conero»





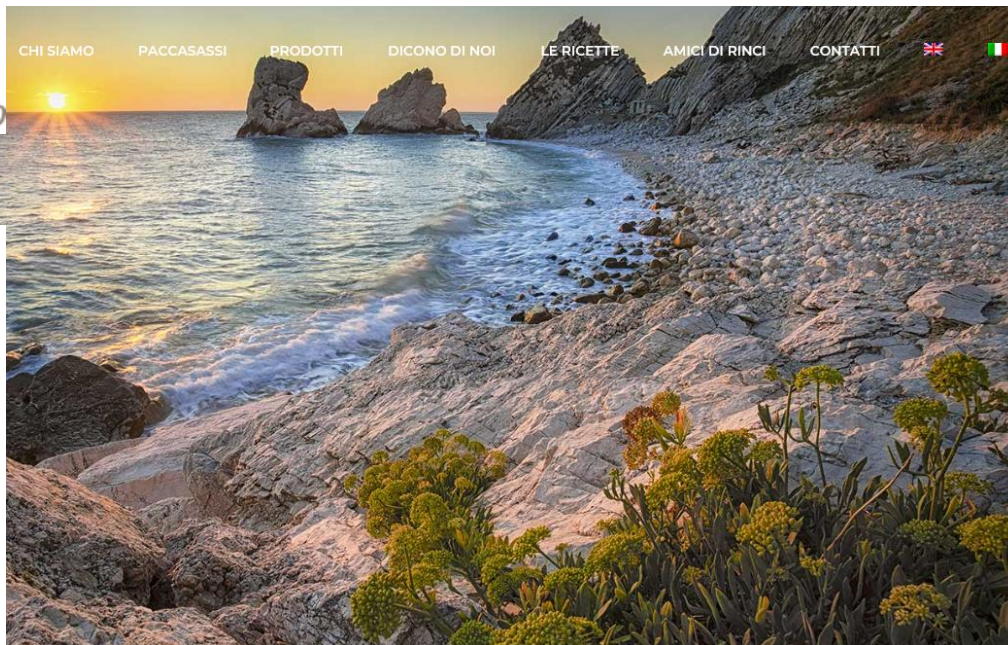
UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Il Gruppo Operativo

7

Rinci
Meraviglie di Gusto



PACCASASSI
PACCASASSI



PACCASASSI AL PROFUMO DI TARTUFO
PACCASASSI



SALSA DI PACCASASSI
PACCASASSI SALSIE



PESTO DI PACCASASSI
PACCASASSI SALSIE



MAIONESE E PACCASASSI
PACCASASSI SALSIE



SALSA SENAPE E PACCASASSI
PACCASASSI SALSIE



SALSA CHILI
SALSIE



SALSA SENAPE E PEPERONI
SALSIE



SALSA ARANCE E ZENZERO
SALSIE

www.rinci.it



Il Gruppo Operativo

Olive.
Gregori





Il Gruppo Operativo



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

AGRARIA
D3A - DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI



Area di Botanica

Area di Agronomia

Area di Tecnologie Alimentari

Area di Microbiologia

Area di Economia Agraria



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

10



Il Gruppo Operativo



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE





Il Gruppo Operativo



Confederazione italiana agricoltori



Analisi del contesto e dei fabbisogni di innovazione

Osservatorio Agroalimentare Italiano



Ricchezza generata
+ 8,2% (rispetto 2014)

Esportazioni 2017
8 Miliardi € (22%
totale esportazioni
agroalimentari)



Gli obiettivi operativi

Sistema di coltivazione in linea con i principi dell'agricoltura biologica che permetta di **ottimizzare le rese produttive**, tutelando al contempo la **biodiversità** attraverso la piantumazione di **germoplasma di varietà locali di finocchio marino**

Applicazione di **tecnologie di trasformazione** già ampiamente in uso nella lavorazione di altri prodotti ortofrutticoli, **più rispettose del valore biologico e nutrizionale delle materie prime** (pastorizzazione blanda in vasetto; fermentazione con colture selezionate; essiccamento/liofilizzazione) per la **produzione di nuove conserve, salse e spezie biologiche e funzionali** a base di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera, ad oggi non disponibili né sul mercato regionale/nazionale né internazionale

Divulgazione – ai potenziali stakeholder del settore agro-alimentare - delle innovazioni sperimentate e dei potenziali **effetti economico –ambientali – salutistici** del Progetto



Il Work Plan

Azione 1: COLTIVAZIONE BIOLOGICA DI VARIETÀ AUTOCTONE DI
FINOCCHIO MARINO

Azione 2: PRODUZIONE DI NUOVE CONSERVE FERMENTATE BIOLOGICHE E
FUNZIONALI

Azione 3: PRODUZIONE DI NUOVE SALSE BIOLOGICHE E FUNZIONALI

Azione 4: PRODUZIONE DI NUOVE MISCELE DI SPEZIE DISIDRATATE
BIOLOGICHE

Azione 5: DIVULGAZIONE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO





Inizio e Cronoprogramma

Data inizio progetto

Marzo 2019

Durata

36 mesi

	primo anno												secondo anno												terzo anno																						
AZIONE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12											
1.a	▲	-----											▼																																		
1.b	▲	-----											▼																																		
1.c						▲-▼																																									
1.d						▲	-----																										▼														
1.e																					▲-▼																										
1.f																			▲	-----											▼																
1.g																							▲	--		▼																					
1.h																									▲	-----				▼																	
1.i																											▲-▼																				
1.l																											▲	-----											▼								
1.m																													▲	--		▼															
2.a	▲	-----											▼																																		
2.b																			▲-▼																												
2.c																			▲	-----											▼																
2.d																			▲	-----																										▼	
3.a	▲-▼																																														
3.b				▲	-----											▼																															
3.c																			▲-▼																												
3.d																			▲	-----											▼																
3.e																			▲	-----																										▼	
4.a	▲-▼																																														
4.b				▲	-----											▼																															
4.c																			▲-▼																												
4.d																			▲	-----											▼																
4.e																			▲	-----																										▼	
5.a	▲	-----																													▼																
5.b																									▲	-----											▼										

Legenda: ▲ = inizio attività; ▼ = fine attività





Risultati attesi

- Effetti produttivo-economici dell'innovazione:
→ Diversificazione dei prodotti

- Effetti ambientali-sociali dell'innovazione:
→ Tutela della biodiversità;
→ Salute consumatori;





Beneficiari diretti e indiretti

Aziende biologiche e diversificate

Aziende non biologiche, ivi incluse quelle con terreni difficili e tendenzialmente salini (es. aree costiere, regionali ma anche nazionali)

Aziende di trasformazione (produzione conserve, spezie, salse)

Aziende di distribuzione e ristorazione collettiva

