

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

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

BIO-VEG-CONSERVE

Tematica

Agricoltura biologica

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Marche

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITI32 - Ancona

ITI33 - Macerata

ITI34 - Ascoli Piceno

Costo totale

€358.110,00

Fonte di finanziamento principale

Fondi privati

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Marche

Parole chiave

Produzione vegetale e orticoltura

Sistemi di produzione agricola

Sito web

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



Obiettivi

Gli obiettivi sono: a) aumentare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari e dei cibi funzionali ad una dieta sana ed equilibrata, tutela della biodiversità; b) utilizzare tecniche a basso impatto ambientale e biologiche; c) implementare un sistema di coltivazione di finocchio marino in linea con i principi dell'agricoltura biologica; d) applicare tecnologie di trasformazione già in uso con altri prodotti ortofrutticoli (pastorizzazione blanda in vasetto, fermentazione guidata, essiccamento/liofilizzazione) per la produzione di nuove conserve, spezie biologiche e funzionali a base di finocchio marino e olive varietà Ascolana tenera.

Attività

Il finocchio marino (*Crithmum maritimum*), è una pianta erbacea perenne della famiglia delle Ombrellifere che ha notevoli proprietà nutrizionali (elevato contenuto di vitamine (C), sali minerali, fibra, antiossidanti) e funzionali (proprietà antiossidanti, vasodilatatorie, colinesterasi-inibitorie, etc). Possiede foglie carnose, aromatiche e ricche di olii essenziali: si utilizza in ambito alimentare (insalate, conserve sott'olio o sott'aceto), conosciuta anche come efficace rimedio della medicina popolare e della fitoterapia.

Il progetto è volto ampliare la coltivazione biologica di finocchio marino, la sua trasformazione per la vendita, tutelando la biodiversità regionale.

Contesto

Il settore ortofrutticolo è un segmento fondamentale dell'agricoltura italiana, nella regione Marche la diffusione territoriale delle imprese agricole attive nella produzione di frutta e ortaggi rappresenta importanti valori produttivi ed economici. Secondo l'Osservatorio Agroalimentare Italiano, la ricchezza generata dal settore ortofrutticolo italiano è di assoluto rilievo, con una crescita, rispetto al 2014, del +8,2%, che pone l'Italia al II posto nella C.E. L'ortofrutta italiana ha un ruolo di primo piano per valore delle esportazioni, che nell'ultimo anno, è salito a 8 miliardi di € (22,0% del totale

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

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/nuove-conserve-vegetali-biologiche-da-variet%C3%A0-autoctone>

Stato del progetto
completato

delle esportazioni agroalimentari italiane). In questo contesto di crescita, l'ortofrutta biologica si è rafforzata e ampliata. Un sempre maggiore interesse del consumatore verso questo specifico comparto hanno suggerito la necessità di investire nel settore ortofrutticolo (bio e convenzionale), incoraggiando sia all'aggregazione produttiva e commerciale, sia alla ricerca e innovazione per diversificare i prodotti e incrementarne la qualità. La capacità di una impresa di offrire prodotti con caratteristiche uniche o almeno fortemente distintive risulta, infatti, strategica per sfruttare le opportunità offerte da questo specifico comparto, e vincere la sfida verso competitori con maggiori risorse e/o costi di produzione enormemente più bassi; tale approccio include, necessariamente, attività di ricerca e sperimentazione volte a garantire l'elevato livello qualitativo delle produzioni necessario e la sensibilizzazione dei consumatori all'aspetto qualitativo dei prodotti al fine di renderli disponibili a pagare un prezzo maggiore (premium price) per ottenere beni con caratteristiche superiori.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Rinci Srl	Via Ugo La Malfa 10 60022 Castelfidardo AN Italia	071 821358	info@rinci.it
Partner	Azienda Agricola Paccasassi del Conero di Galeazzi Luca, Velieri Francesco e Babbini Alessandro	Via Ugo La Malfa, 10 60022 Castelfidardo AN Italia	071 7821358	info@rinci.it
Partner	Olive Gregori Sas	C.da Lugugnano, 26 63068 Montalto delle Marche AP Italia		info@olivegregori.it
Partner	Università Politecnica delle Marche	Piazza Roma, 22 60121 Ancona AN Italia	0712 204918	info@univpm.it
Partner	Camera di Commercio di Ancona	Largo XXIV Maggio, 1 60123 Ancona AN Italia	071 5898233	progettieuroppei@an.camcom.it

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

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/nuove-conserve-vegetali-biologiche-da-variet%C3%A0-autoctone>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CIA Provinciale di Ancona	Corso Stamira, 29 60100 Ancona AN Italia	0712 00437	ancona@cia.it

Innovazioni

Descrizione

Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e dei cibi funzionali ad una dieta sana ed equilibrata, tutela della biodiversità

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Abitudini e scelte alimentari

Sicurezza alimentare

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Descrizione

Tecniche a basso impatto ambientale e biologiche

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Incremento dei margini di redditività aziendali

Descrizione

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.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

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

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/nuove-conserve-vegetali-biologiche-da-variet%C3%A0-autoctone>

Descrizione

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, spezie biologiche e funzionali a base di finocchio marino e olive varietà Ascolana tenera.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi
Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale
Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.biovegconserve.it/	Sito web
Pagina Facebook	https://www.facebook.com/biovegconserve/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
