

NEWSLETTER

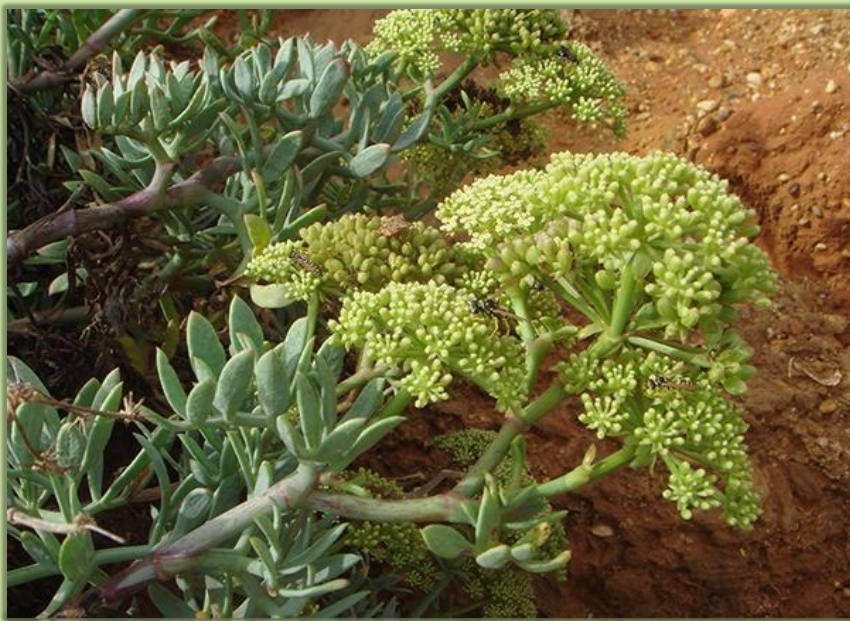
Bio-Veg-Conserve

Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino coltivato in biologico

PROGETTO ID 28913 - PSR MARCHE 2014-2020
N°04 | 03 -2023 | VOL. 1



Confederazione Italiana Agricoltori -
Prov. Ancona



SINTESI DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

Ad oggi, nelle Marche, non esistendo un sistema di produzione agricola del **finocchio marino** in linea con i principi dell'**agricoltura biologica**, la maggior parte di tali prodotti, diffusi sui mercati locali sono costituiti per lo più da conserve sott'olio, sono fabbricati da imprese a conduzione familiare o artigianale, utilizzando piante spontanee, raccolte manualmente dalle zone costiere.

L'implementazione di un sistema di coltivazione di finocchio marino, pianta caratterizzata da un **alto adattamento ai climi adriatici**, in linea con i principi dell'agricoltura biologica nel territorio marchigiano permette la **valorizzazione del patrimonio floristico locale**, nonché la **tutela di biodiversità**.

Inoltre, obiettivo della sperimentazione è l'**applicazione di tecnologie di trasformazione** già in uso con altri prodotti ortofrutticoli per la produzione di **nuove conserve biologiche** e funzionali a base di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera, arrivando alla creazione di un prodotto con **caratteristiche nutrizionali, sensoriali e salutistiche uniche**, in grado di soddisfare la crescente domanda dei consumatori verso alimenti sicuri, funzionali e di elevata qualità nutrizionale e organolettica ed apportando un forte impatto in termini di **diversificazione dei prodotti**.

OBIETTIVI DEL PROGETTO?

Il progetto è volto a implementare pratiche esistenti nel settore agricolo e alimentare rispettivamente per la coltivazione biologica e la trasformazione di finocchio marino, tutelando al contempo la biodiversità del patrimonio floristico regionale



Monte Conero

I PRODOTTI DELLA SPERIMENTAZIONE

Grazie al lavoro dell'Università Politecnica delle Marche sono state sviluppate ed ampliate le conoscenze sui composti bioattivi del finocchio marino e parallelamente sono state sviluppate conserve a base di finocchietto marino fermentato che hanno avuto riscontro positivo nei consumatori. Questo prodotto è risultato avere un sapore più autentico rispetto al classico prodotto sott'olio, in quanto non vi è presenza di aceto, ma avviene una fermentazione a livello naturale, come avviene con l'oliva da tavola. Il prodotto è presentato sotto liquido di governo: acqua e salamoia. Inoltre, è stata sviluppata una spezia, a seguito di essiccazione a bassa temperatura del finocchio marino e successiva macinazione fino ad una granulometria molto fine. Risultato è stata una spezia unica, da utilizzare come colorante per impasti e surgelati, con un sapore marino ed agrumato, particolarmente apprezzabile dal consumatore,

FASE DI ASSAGGIO DEI PRODOTTI

Il professore Raffaele Zanolì, Docente di Marketing alimentare, ha realizzato un sondaggio con il coinvolgimento di 100 persone per verificare il loro gradimento rispetto alla nuova tipologia di conservazione di finocchio marino coltivato dall'Azienda Agricola "Paccasassi del Conero" e trasformato dalla "Rinci s.r.l.". I dati sono stati sorprendenti ed hanno confermato la bontà dell'intero progetto e verificare l'accettabilità del nuovo fermentato in relazione al già esistente marinato.

Descrizione del campione

È stato preso un campione di 100 consumatori. Di questi 41 maschi e 59 femmina, con un'età media di 45,9 (min 20- max 76).

Gli esperimenti sono stati organizzati in tre sessioni

1ª Sessione: ai consumatori è stato chiesto di esprimere l'accettabilità dei prodotti senza dare informazioni (blind).

2ª Sessione: sono state fornite informazioni associate al prodotto e relative al metodo di preparazione (marinato vs fermentato)

3ª Sessione: i consumatori hanno valutato l'accettabilità reale del prodotto accompagnato dalle informazioni.

PRIMA SESSIONE

Nella prima sessione è stato chiesto ai consumatori di esprimere l'accettabilità dei due prodotti: il paccasasso marinato in aceto ed il prodotto innovativo, il paccasasso fermentato. La valutazione è stata effettuata seguendo una scala di preferenza da 1 (estremamente sgradevole) a 9 (estremamente gradevole).





Risultati prima sessione

All'assaggio cieco, senza informazioni sul tipo di prodotto che il consumatore stava assaggiando, il prodotto fermentato è risultato più gradito soprattutto al genere femminile.



SECONDA SESSIONE

Nella seconda sessione sono state fornite ai consumatori informazioni riguardanti il prodotto e il metodo di conservazione (marinato vs fermentato)

Informazioni fornite

FINOCCHIO MARINO (PACCASASSI) FERMENTATO

La produzione di finocchio marino (paccasassi) fermentato:

- *prevede l'impiego di tecniche di conservazione tramite fermentazione lattica in salamoia, ovvero una soluzione acquosa che ha salinità maggiore del 5%*
- *Questa procedura, oltre a conservare i cibi in modo sicuro, conferisce ai prodotti un sapore acidulo dovuto alla presenza di batteri lattici.*
- *Questo processo di conservazione garantisce di ottenere prodotti sicuri e conservabili a temperatura ambiente anche senza trattamento termico (pastorizzazione) che ne distruggerebbe alcune proprietà nutrizionali.*
- *Per il consumo, è consigliabile sciacquare brevemente il prodotto in acqua dolce per togliere l'eccesso di sale.*

FINOCCHIO MARINO (PACCASASSI) MARINATO

La produzione di finocchio marino (paccasassi) marinato:

- *prevede l'impiego di tecniche di conservazione tramite acidificazione per immersione in una soluzione acida, generalmente a base di aceto.*

Il finocchio marino (*Chritum maritimum*) è una pianta erbacea perenne dalle notevoli proprietà nutrizionali (elevato contenuto di vitamine, e in particolare vitamina C, Sali minerali, fibra, antiossidanti) e funzionali (proprietà antiossidanti, vasodilatatorie, colinesterasiinibitorie, etc). La pianta è caratterizzata da foglie carnose, fortemente aromatiche e ricche di oli essenziali e composti funzionali, che ne giustificano l'utilizzo tradizionale sia in ambito alimentare, in insalate, conserve sott'olio o sott'aceto e per l'aromatizzazione di olio o aceto, sia come efficace rimedio della medicina popolare e della fitoterapia.

Finocchio marino



- Questa procedura, oltre a conservare i cibi in modo sicuro, conferisce ai prodotti un sapore aspro dovuto alla presenza dell'aceto.
- Questo processo di conservazione può essere abbinato a un trattamento termico (pastorizzazione) per ottenere un prodotto sicuro e conservabile a temperatura ambiente.
- Il prodotto marinato può essere consumato tal quale, senza risciacquo in acqua.



Risultati seconda sessione

Nella seconda sessione di assaggio, non vi è stata differenza di gradimento tra il prodotto marinato ed il fermentato.

RISULTATI E CONCLUSIONI

Il fermentato è risultato un prodotto che piace di più del marinato tal quale. Quest'ultimo viene infatti confezionato sott'olio, che ne stempera l'acidità. Il prodotto innovativo può essere tranquillamente immesso sul mercato, con un gusto più particolare e particolarmente apprezzato da un target femminile.



Coltivazione del finocchietto



Finocchio marino

Stesura a cura di **Campa Sergio**