

Per informazioni e contatti:

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

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/biovegconserve>

Az. "Capofila": Rinci srl – Castelfidardo (AN) info@rinci.it

Az. "Partner": Paccasassi del Conero – Camerano (AN)

Az. "Partner": Olive Gregori – Montalto delle Marche (AP) info@olivegregori.it

UNIVPM: Prof.ssa Lucia Aquilanti – l.aquilanti@univpm.it

UNIVPM: Prof. Roberto Orsini – r.orsini@univpm.it

CIA Ancona: Agrotecnico Segio Campa – s.campa@cia.it

CAMERA DI COMMERCIO DI ANCONA: Dott. Andrea Mosconi – andrea.mosconi@marchecamcom.it



Rinci
Meraviglie di Gusto



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



AGRICOLTORI ITALIANI
ANCONA



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE E FONDO REGIONALE DELLE ZONE RURALI



ID
28913

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020

Misura 16.1.A.2 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura - Progetto ID 28913



BIO-VEG-CONSERVE

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



PACCASASSI: Risultati del Progetto BIO VEG. Conserve

Ancona –Loggia dei Mercanti - Mercoledì 22 Febbraio 2023

Saluti:

Gino Sabatini (Presidente Cameradi Commercio delle Marche)
Loredana Campitelli (Direttore CIA di Ancona e Pesaro)

Moderatore:

Dimitri Giardini (Agronomo, CIA Ancona)

Relazioni:

Accettabilità da parte dei consumatori di due preparazioni alternative di finocchio marino (*Crithmum maritimum*)

Prof. Raffaele Zanolì (Università Politecnica delle Marche)

Considerazioni finali sul progetto e prospettive per le nuove Conserve vegetali a base di finocchio marino

Luca Galeazzi (Azienda Rinci)

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.

ACCETTABILITÀ DA PARTE DEI CONSUMATORI DI DUE PREPARAZIONI ALTERNATIVE DI CRITHMUM MARITIMUM (PACCASASSI)

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, In questa fase progettuale di sperimentazione 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 (fermentato) 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.

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).

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).

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.

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

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

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.