

Mercato delle Erbe, Corso Mazzini di Ancona

6/12
2019

Il paccasasso del Conero tra tradizione e innovazione

LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA
DEL FINOCCHIO DI MARE:
PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO
BIOVEG CONSERVE



Attività realizzata con il contributo
del Programma di Sviluppo Rurale della
Regione Marche 2014/2020 Misura 16.1.A.2
- Progetto ID 28913

PROGRAMMA

h 10.00

Il progetto BioVeg Conserve

Dott. Dimitri Giardini
(Agronomo della C.I.A. Provinciale
di Ancona)

Selezione di colture starter per la produzione di nuove conserve a base di finocchio marino

Dott.ssa Antonietta Maoloni
(D3A UNIVPM)

Identificazione di un protocollo di coltivazione di finocchio marino in biologico

Dott. Roberto Orsini
(D3A UNIVPM)

Eventi e iniziative
per diffondere la conoscenza
del finocchio marino
come novità gastronomica
Alessandro Babbini (Rinci)

I "paccasassi"
nella cucina marchigiana
Alessandro Rapisarda (Chef e titolare
del ristorante "Casa Rapisarda")

h 12.30

Aperitivo a base di paccasassi

Info: Camera di Commercio
delle Marche (sede di Ancona)
t. 071 5898218
promozione@an.camcom.it

la partecipazione è gratuita.



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

