

Fruits
of
Frutta
della
Campania



tipicità e qualità



Campania Qualità Quotidiana

<i>Presentazione</i>	1
<i>Un paniere di profumi, colori e sapori</i>	2-5
Melannurca campana igp	6-7
Limone di sorrento igp	8-9
Limone costa d'amalfi igp	10-11
Castagna di montella igp	12-13
Nocciola di giffoni igp	14-15
Albicocca vesuviana	16-17
Marrone di roccadaspide igp	18-19
Fico bianco del cilento dop	20-21
Noce di sorrento	22-23
Castagna di serino	24-25
Kaki napoletano	26-27
Ciliegia napoletana	28-29
Percoca napoletana	30
Castagna del vulcano di roccamonfina	31
Elenco prodotti frutticoli "tradizionali e tipici"	32
Aziende Sapore di Campania	33

Coordinamento: Maria Passari, Maurizio Cinque, Maria Raffaella Rizzo

A cura di Italo Santangelo

Progetto grafico: Fabrizio Ferrer e Pasquale Ascione

Foto tratte dalla rivista Campania Felix edita da Altrastampa Edizioni e archivio del Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura della Regione Campania

Il presente opuscolo contiene testi e foto tratti dalla collana "Campania è" realizzata dalla Regione Campania in collaborazione con Il Sole 24 ore.

Lasciati Tentare



MELANNURCA
CAMPANA IGP
Indicazione Geografica Protetta



Presentazione



Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la sua principale ricchezza. Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare "sapori e saperi".

Tocca a noi non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore essenziale di sviluppo economico. Oggi che l'attenzione dei consumatori si va spostando sempre più verso un'alimentazione sana, fatta di prodotti genuini, che siano anche espressione della tipicità "made in Italy", appare indispensabile accelerare, anche in Campania, il processo di rivalutazione del nostro patrimonio agroalimentare, ponendolo al centro di una politica di promozione commerciale e di supporto alle imprese e ai consorzi, che alla valorizzazione di questi prodotti stanno destinando le migliori energie.

La collana degli opuscoli dei prodotti tipici va in questa direzione. Non a caso viene riproposta, in questa terza edizione, in una veste grafica ancora più accattivante per il grande pubblico dei consumatori, non solo italiani.

L'intenzione, in generale, è quella di contribuire a far conoscere i prodotti campani e di conseguenza i territori che li esprimono e partecipare così agli sforzi che il comparto agroalimentare della nostra regione sta affrontando per affermare nel mondo il "made in Campania".

L'Assessore all'Agricoltura
e alle Attività Produttive
Andrea Cozzolino

Campania's huge legacy of products, flavours and colours is its most typical feature as well as its main wealth. A legacy left to us by our ancestors' skillfulness and mastery in combining "knowledge and flavours".

It is up to us now to keep it safe and use it as a key factor in the economic development.

Nowadays consumers are increasingly oriented towards a healthy diet with genuine and typically "made in Italy" products. So it is necessary for Campania to boost its agricultural and food heritage through a promotion policy in support of the firms and unions that are already working to promote those products.

This series of brochures about typical products is aimed at this project. That is why it is presented again, in its third edition, with a more fashionable layout, to attract readers, not just the Italian ones.

This work is meant to spread knowledge about Campania's products and the territories hosting them, thus contributing to our agricultural and food section's efforts in boosting "made in Campania" products on a worldwide scale.

The Regional Councillor for
Agriculture and Production
Andrea Cozzolino

► *Un paniere di profumi, colori e sapori*

Molte delle produzioni frutticole campane rappresentano ormai un unicum con le loro zone di elezione: impossibile immaginare il territorio campano senza i tipici melai dove rosseggiano le Annurche, i boschi dell'Irpinia senza i fitti castagneti e i nocioleti ed il profilo delle costiere sorrentina ed amalfitana privo delle terrazze fiorite e profumate cariche dei fantastici limoni. La frutticoltura campana presenta spiccate connotazioni di tipicità. Prodotto e territorio si identificano l'uno nell'altro, condividendo il più delle volte secoli di storia. L'antica vocazione della Campania per la produzione di frutta è confermata ancor oggi dal ruolo primario di questo comparto per l'economia della regione, che si attesta al secondo posto, dopo l'Emilia Romagna, in ambito nazionale.

Campania, a basket of colours, flavours and odours.

Many Campanian fruit varieties are unfailingly linked to their area of cultivation: you cannot really imagine the Vesuvian countryside without its typical apple-orchards glowing with red "annurche", or the Irpinian slopes without its thick chestnut-woods, or the Sorrento and Amalfi coasts without its blooming and perfumed terraced hills, bursting with fantastic lemon-trees. Campanian fruit growing is always typical, because there is always a strong identification between products and the land, usually sharing centuries of



Ma i nuovi scenari del mercato moderno, più competitivo e globalizzato, dettano l'esigenza di porre in atto moderne strategie di tutela e promozione del prodotto campano. Così, se da un lato vengono varati progetti di recupero dei prodotti tipici di qualità, dall'altro vengono adottate misure di tutela dell'ambiente, affinché siano salvaguardati gli aspetti qualitativi delle produzioni campane. Il fine è quello di mantenere intatto,

history together. The ancient vocation of Campania for fruit growing is currently confirmed by the leading role of this activity in the regional economy. Campania is the second Italian region, soon after Emilia-Romagna, for the export of fruits. However, the current conditions of global economy call for an effective protection

attraverso l'agricoltura compatibile, uno dei territori agricoli più fertili, le cui caratteristiche morfologiche, climatiche ed idrogeologiche sono alla base delle produzioni di eccellenza apprezzate in tutto il mondo.

Un trend in crescita, infatti, quello dell'esportazione di prodotti agroalimentari campani di qualità, tanto che quelli a marchio dop e igp sono cresciuti complessivamente del 5,7% in quantità e del 7,4% in termini monetari.

Questi risultati premiano l'impegno di molte imprese che, aderendo ai sistemi di certificazione, non solo dei marchi di qualità, ma anche del biologico e dell'integrato, hanno intrapreso l'importante sfida per la competitività. È la qualità certificata, infatti, a costituire oggi per le imprese agricole, il fattore decisivo per competere nel mercato europeo: il consumatore sempre più esigente ed informato, è interessato a conoscere l'origine di ciò che acquista.

of traditional products. So, while launching projects aimed at salvaging quality products, decisions are taken to safeguard the environment in which they grow. Sustainable agriculture is the key to keep the land unadulterated, because here, in Campania, weather and morphological and hydrogeological conditions are supposed to yield products with a worldwide reputation. Campanian production of agricultural products and groceries is rapidly growing, with an increase of 5,7 per cent (amount) and 7,4 per cent (value) in dop and igp products export.

Those results are yielded by the effort carried by many firms that have conformed to the



La tipicità, poi, rappresenta un ulteriore elemento di valore per il consumatore, che oggi è sempre più in grado di apprezzare tutte quelle caratteristiche di esclusività che rendono un prodotto unico e non riproducibile altrove.

Ma vediamo, nel dettaglio, quali sono gli elementi più caratterizzanti la produzione frutticola campana. Sicuramente le aree più vocate si trovano nelle zone costiere e nelle pianure interne, soprattutto nelle province di Caserta, Napoli e Salerno. È qui che troviamo alcuni dei prodotti tipici più rappresentativi: l'Albicocca Vesuviana, il Kaki Napoletano, i limoni di Sorrento, Costa d'Amalfi e di Procida, la Ciliegia Napoletana, la Melannurca campana, la Noce di Sor-

certification systems. Nowadays, indeed, in the agriculture business, it is quality that matters, when firms have to face international competition. European consumers tend to be increasingly informed, demanding, and willing to know the origin of what they buy. So typical products are extremely valued on the market. So, Campania does not fail to provide the kind of environment needed for the development of such products. Undoubtedly, the areas dedicated to fruit growing are located beside the coast

rento, la Percoca Napoletana, la Nocciola di Giffoni, la Castagna del Vulcano di Roccamonfina. Ma anche le province di Avellino e Benevento si distinguono per alcune produzioni di eccellenza che hanno trovato nell'esportazione il mercato principale: la Castagna di Montella e la Castagna di Serino, ad esempio, sono molto apprezzate all'estero ed utilizzate dalle industrie di trasformazione. Senza dimenticare le altre produzioni di eccellenza: Fico bianco del Cilento, Marrone di Roccadaspide, Castagna di Acerno, Ciliegia dell'Irno, Nocciola avellana.

Le aziende che operano nel comparto frutta sono, generalmente, di piccole dimensioni e ad indirizzo misto. Ma il dato più importante riguarda la crescita dell'interesse, da parte di queste aziende, per il riconoscimento e per la tutela delle peculiarità delle loro produzioni.

and in the internal plans, mostly in the Caserta and Naples province, and on a lesser extent, in the Salerno province.

Here we find the most representative products: the Albicocca Vesuviana, the Kaki Napoletano, the Limone di Sorrento and the Limone Costa d'Amalfi, the Ciliegia Napoletana, the Mela Annurca, the Noce di Sorrento, the Percoca Napoletana. Anyway, the Avellino and Benevento provinces are reputed for excellence productions as well: the Castagna di Montella and the Castagna di Serino, for instance, are very appreciated abroad and mainly used by canning industries. However, other excellent productions must be mentioned



Sono sempre più numerosi i produttori che sanno cogliere le opportunità strategiche offerte dall'adesione alle filiere delle dop e igp già esistenti e di quelle in via di riconoscimento: i Consorzi di Tutela, oltre a svolgere attività di controllo sul corretto uso dei marchi di qualità, rappresentano infatti un efficace strumento di valorizzazione e di rilancio delle produzioni tipiche. È soprattutto in loro, attraverso le iniziative che, accanto alla tutela e alla vigilanza del marchio, sapranno porre in essere per la migliore promozione del prodotto sui mercati, che si confida per il rilancio di un comparto da sempre vanto della tradizione e dell'economia agricola della Campania.

as well: Fico bianco del Cilento, Marrone di Roccadaspide, Castagna di Acerno, Ciliegia dell'Irno, Nocciola avellana. Firms involved in fruit production are usually small-sized and supplying a mixed production. The main current trend is their effort to have their products acknowledged as typical. An increasing number of firms is able to get the opportunity to enter the thread of production of dop and igp varieties: the Safeguard Consortia monitor the right use of the quality labels. Furthermore, they work to promote and relaunch typical products.



► *Melannurca campana igp*

There is a very ancient link between this apple and the territory of Campania. The denomination Melannurca comes from the Latin term "Mala Orcula", as it was called by Pliny. This fruit was cultivated in the area of Puteoli, considered to be where the Hell was situated, because of the intense volcanic activity of the flegrean area. It is considered one of the most precious Italian products, and it is cultivated in all the provinces of Campania, above all Naples, Caserta and Benevento. The main typical feature of the mellanurca is the way the apples are left on the ground in the apple field to ridden. The apple fields are protected with anti-hailstone nets which also provides shade, to protect the fruit from the direct sunlight. Its undoubtful



È antichissimo il legame della "Mela Annurca" – o meglio Melannurca nella denominazione proposta alla UE per il riconoscimento dell'igp - con il territorio campano: lo stesso nome riecheggia la mitologia classica, poiché la "Mala Orcula", come riferisce Plinio il Vecchio, era coltivata nell'agro puteolano, ritenuto la sede degli Inferi per l'impressionante presenza di fenomeni legati all'attività vulcanica dei Campi Flegrei. Raffigurata nei dipinti rinvenuti ad Ercolano nella Casa dei Cervi, la Mela Annurca, chiamata "Orcola" e poi ancora "Annorcola", attraversa i secoli fino ad entrare nella letteratura tecnica nel 1876, con il suo attuale nome, nel Manuale di Arbi-

coltura di G.A. Pasquale. Considerata una delle più pregiate cultivar italiane, la Mela Annurca è coltivata in tutte le province campane, anche se le aree in cui si concentra la maggior parte della produzione sono la Giuglianes-Flegrea (in provincia di Napoli), la Maddalonese,



l'Aversana e la Teanese (in provincia di Caserta) e le Valli Caudina – Telesina e il Taburno (in provincia di Benevento). Tra gli elementi di tipicità che caratterizzano questo prodotto è l'arrossamento a terra delle mele che si effettua in "melai" protetti da reti ombreggianti, affinché la luce diffusa possa favorire la maturazione del frutto fino a raggiungere la caratteristica colorazione rossa. Laboriosa l'attività dei coltivatori, che dopo aver disposto il raccolto su strati di aghi di pino o trucioli di legno, devono periodicamente rigirare le mele per assicurare la loro completa esposizione alla luce.

Le indubbie caratteristiche organolettiche di questa mela, finora apprezzate soprattutto dai consumatori meridionali, stanno progressivamente conquistando anche altri mercati, grazie anche al riconoscimento del marchio di tutela e all'ingresso nei canali della grande distribuzione organizzata.

La "Melannurca Campana" rivendica da sempre virtù salutari: altamente nutritiva per l'alto contenuto in vitamine (B1, B2 PP e C) e minerali (potassio, ferro, fosforo, manganese).

Essendo ricca di fibre, regola le funzioni intestinali, ma è anche diuretica, particolarmente adatta ai bambini ed agli anziani. È indicata spesso nelle diete ai malati ed in particolare ai diabetici. Anche per l'eccezionale rapporto acidi/zuccheri, le sue qualità organolettiche non trovano riscontro in altre varietà di mele.



organoleptic properties, so far appreciated only by Southern Italians, are increasingly reaching other markets, also tank to its newly recognized protection mark and introduction into the large-scale organized distribution.

The "Melannurca Campana" has always boasted healthy virtues: highly nutritional and rich in vitamins (B1, B2 PP and C) and minerals (potassium, iron, phosphor, manganese). Being diuretic and rich in fibres, it regulates intestinal functions and is particularly suitable for children and elders. It is often recommended for sick and diabetic people. Due to its exceptional acid-to-sugar ratio, its organoleptic properties have no comparisions among other varies of apples.



► *Limone di sorrento igp*

The origin of the Limone di Sorrento igp goes back to the Roman age, as numerous paintings and mosaics show, of Pompeii and Ercolaneum, there are lemons very similar to the limoni di Sorrento. The most important written testimonies concerning the presence of lemons in the area of Sorrento go back to the Renaissance period. We find some news on lemon in the works of the writer Torquato Tasso, who was from Sorrento, and Giambattista della Porta and also the historian Bonaventura da Sorrento, who tells about the lemon export to America, since the 19th century. Today this is a high selected lemon of primary quality, thanks to the work of the local producers. The Limone di



Il “Limone di Sorrento” ha antenati genetici che risalgono addirittura all’epoca romana, come testimoniano numerosi dipinti e mosaici rinvenuti negli scavi di Pompei ed Ercolano in cui sono raffigurati limoni molto simili agli attuali “ovali sorrentini”.

Ma le più importanti testimonianze scritte sulla presenza di limoni nella zona sorrentina risalgono all’epoca rinascimentale. Atti di vendita, dipinti e trattati di letteratura ci raccontano dell’impiego dei limoni per i più svariati usi.

Citato nelle opere di Torquato Tasso, nativo proprio di Sorrento, e di Giambattista della Porta, dell’“Ovale” ci parla anche lo storico Bonaventura da Sorrento che ne testimonia l’espportazione verso l’America, sin dall’800.

Si deve comunque alla tenacia e alle capacità dei produttori locali se oggi disponiamo di un prodotto altamente selezionato e di assoluta qualità.



È soprattutto grazie al loro impegno che il paesaggio della penisola sorrentina si è andato caratterizzando per la diffusa presenza dei “giardini di limoni”, posti sui celebri terrazzamenti, inebriati dal profumo inconfondibile delle zagare.

Il “Limone di Sorrento” è un frutto medio di forma ellittica, con polpa giallo-paglierino il cui abbondante succo, di elevata acidità, è ricco in vitamina C e sali minerali.

La buccia, di color giallo intenso, è di medio spessore, molto profumata per la presenza di oli essenziali.

Queste peculiari caratteristiche qualitative fanno del “Limone di Sorrento” igp un prodotto di eccellenza per la sua categoria, sia per il mercato dei limoni freschi che per la produzione del famoso “limoncello”, infuso di bucce di limone immerse in alcool purissimo, che proprio in quest’area alimenta un importante indotto economico.

Il “Limone di Sorrento” igp è praticamente presente tutto l’anno sui mercati, ma è soprattutto la produzione estiva, realizzata attraverso la pratica della forzatura delle piante sotto le famose “pagliarelle”, che rende del tutto originale e prezioso questo frutto.

Numerose sono le ricette locali che prevedono l’impiego del Limone di Sorrento, dagli antipasti ai dolci.

Particolarmente apprezzati sono i “babà al limoncello”, le “delizie al limone” e il “sorbetto al limone”.



Sorrento is a mid round shape fruit, with light yellow pulp and acid juice rich in C vitamin and mineral salts. The peel deep yellow coloured, is very perfumed thanks to the essential oils. For this particular qualitative features the Limone di Sorrento igp is an excellent product, presented on the market fresh or as basic ingredient for producing the famous Limoncello, instilled prepared with lemon peels immersed into pure alcohol, which represents in this area an important economic resource. The limone di Sorrento igp is present on the market all the year, but above all during summertime, when it is produced by the forcing practice of the plants under the famous “pagliarelle”. The Limone di Sorrento igp is the main ingredient of a lot of recipes, from appetizers to desserts. Particularly appreciated are desserts like “babà al limoncello” “delizie al limone” and “sorbetto al limone”.



► *Limone costa d'amalfi igp*

According to recent studies, lemons therapeutic properties were discovered by the Himalayan gurus, even though Arab peasants are credited for having firstly cultivated these fruits. The constant commercial relationships between Amalfi and the East account for the introduction of the cultivation of the lemon on the Amalfi coast in the 10th and 11th centuries. On audaciously terraced cliffs falling sheer to the sea, between Vietri and Positano, the first lemon trees were planted, providing a fruit known as "limoncello de India", derived from a graft with the citron tree. This lemon was still duced after the end of the Arab rule in Southern Italy and



Secondo studi recenti sarebbero stati i santoni Lama dell'Himalaya a scoprire le proprietà terapeutiche del limone, anche se dobbiamo ai contadini Arabi la prima coltivazione di questo frutto. I continui traffici che gli Amalfitani intrattennero con l'Oriente e più in generale con i popoli del

Mediterraneo, favorirono, tra il X ed il XII secolo, l'introduzione della coltivazione del limone sul territorio costiero.

Su arditi terrazzamenti a strapiombo sul mare, tra Vietri e Positano, furono impiantati i primi limonei, che producevano un frutto molto simile agli odierni "sfusati". Questo limone continuò ad essere prodotto nel periodo successivo alla dominazione araba dell'Italia meridionale e commercializzato sulle piazze di Roma, Napoli e Livorno già nel XV secolo. Con la scoperta delle proprietà disinfettanti e terapeutiche di questo frutto (utile nel prevenire e curare lo scorbuto) aumentò notevolmente l'interesse per questa coltivazione che si diffuse ulteriormente.



Il limone “Sfusato Amalfitano”, IGP dal 2001 con la denominazione Limone Costa d’Amalfi, si caratterizza per due peculiarità: la forma, affusolata, e l’areale di produzione, la Costiera Amalfitana con i comuni di Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.

Il Limone Costa d’Amalfi si distingue per lo spessore della buccia, di colore particolarmente chiaro con aroma e profumo intensi grazie alla ricchezza di oli essenziali, la polpa succosa, profumata e con pochi semi; è tra le varietà di limone la più ricca in vitamina C.

Le tecniche di coltivazione si avvalgono ancora di metodi tradizionali: le piante vengono sostenute da impalcature di legno di castagno, su cui vengono stagionalmente distese apposite coperture che hanno la duplice funzione di riparare le piante dalle intemperie e di ritardare la maturazione dei frutti. La raccolta avviene più volte l’anno: la produzione migliore, si ottiene nel periodo compreso tra marzo e fine luglio.

Lo “Sfusato Amalfitano” è protagonista dei piatti prelibati della cucina tradizionale locale, ma anche di ricette moderne proposte dagli chef della Costiera. È la base ideale di bibite, liquori e gelati, ma è anche ideale per aromatizzare creme, torte e biscotti, per condire secondi di carne o pesce, per insaporire risotti.

Un prodotto di eccellenza è il celebre “limoncello”, che qui come a Sorrento ha trovato la sua area di elezione.



was sold in Rome, Naples and Livorno since the 15th century. When its disinfectant and therapeutic properties were discovered, interest in this cultivation grew further, thus promoting the spread of the fruit. The “Sfusato Amalfitano” lemon is characterized by two main features: tapered shape (that is the meaning of “sfusato”) and area of production within the Amalfi Coast. This variety shows a thick, porous and sharply bright peel and a juicy, scented pulp having very few seeds. This lemon is very rich in C vitamin. Harvesting happens more than once in a year: the best lemons are picked in the period from March to late July. The “Sfusato Amalfitano” plays a major role in the delicious dishes of the local traditional cuisine, as well as in the contemporary recipes proposed by the chefs of the Coast. It is the ideal ingredient for drinks, spirits and ice creams, and it is suitable for creams, pies and biscuits, and to dress meat, fish or risotti.



► *Castagna di montella igp*

Undoubtedly it is one of the best Italian chestnut varieties. The «castagna di Montella» is one of the distinguishing features of the landscape in the Terminio-Cervialto mountain area. The «castagna di Montella» has been the first and unique case, in Italy, of an agricultural product having ever been assigned the doc label from the Agriculture Ministry, in 1987, replaced nine year later by the igp label. The area of cultivation is located inside the territory of the towns of Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina and Monte-Marano. The wide appreciation of the product leans on some distinguishing features, such as the fragrance, the savour and a very slow decay. The «castagna di Montella» is



Considerata tra le migliori castagne prodotte in Italia, la “Castagna di Montella” è parte integrante del paesaggio dell’area del Terminio-Cervialto: qui, nel cuore dell’Irpinia, la ricchezza dei boschi di castagno caratterizza da sempre il territorio, tanto che già nel 571 d.C. i Longobardi emanarono la prima legge per la tutela di questa coltivazione, considerata già a quel tempo una risorsa preziosa. La “Castagna di Montella” è stato il primo ed unico caso in Italia di prodotto ortofrutticolo cui sia stata riconosciuta, da parte del Ministero dell’Agricoltura, la doc, nel 1987, sostituita nove anni dopo dall’igp. L’area di produzione è concentrata nel territorio dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina e Montemarano. Le caratteristiche distintive che fanno di questa castagna un prodotto pregiato, sono rappresentate dalla fragranza, sapidità e serbevolezza, qualità queste che ne consentono un utilizzo sia allo stato fresco (anche surgelato) che allo stato secco, in guscio o senza. Particolarmente



richiesta dall'industria di trasformazione, soprattutto per la produzione di marron glacés e marmellate, la "Castagna di Montella" è destinata per oltre il 70% al mercato internazionale, in particolare agli Stati Uniti e al Canada. L'Indicazione geografica protetta "Castagna di Montella" è riferita alle castagne della varietà *Palummina* e, in misura ridotta, della *Verdole*. I frutti sono di forma tondeggiante e di pezzatura media o medio-piccola, con la faccia inferiore piatta, base convessa e sommità ottusa (ricorda una piccola colomba come suggerisce il termine dialettale "palummina").

La polpa è bianca, croccante, dal sapore dolce; la buccia è sottile, di colore marrone carico, facilmente staccabile. Ottima per guarnire carni e nelle minestre, la Castagna di Montella trova il suo migliore impiego soprattutto nella preparazione di dolci, di diverso tipo.

Tra le tipologie commerciali più apprezzate della Castagna di Montella, va citata la famosa *castagna infornata*, detta anche del Prete, tipica del periodo natalizio. Essa è realizzata con le castagne in guscio essiccate, tostate e successivamente idratate con acqua. In particolare la preparazione prevede che le castagne, una volta essiccate su graticci di legno, al di sotto dei quali si accendono per 15 giorni dei fuochi utilizzando legno di castagno, vengano tostate in forni ventilati e poi reidratate. Queste castagne una volta sgusciate si presentano dal colore marrone intenso e dal sapore caratteristico che ricorda quello del caramello.



especially demanded by the canning industry (to produce marrons glacés and jam) and is mostly exported abroad, especially to the United States and Canada. The "castagna di Montella" protected geographical indication is mostly assigned to the «palummina» chestnut family and to the "verdole" family, to some extent. Among the most appreciated commercial versions of the "castagna di Montella", the "infornata" plays a leading role. Also known as «castagna del prete» («chestnut of the priest»), it is traditionally linked to the Christmas period.

Its preparation involves dried unshelled chestnuts, toasted and then watered.

Chestnuts are dried on wooden hurdles under which fire burns for fifteen days, fed by chestnut wood and then they are toasted in well-aired ovens and eventually watered. Once shelled, these chestnuts show an intense brown colour and a peculiar flavour resembling caramel.



► *Nocciola di giffoni igp*

The cultivation of hazelnut tree has ancient origin, as it is documented by Latin writers Pliny, Virgili and Cato, by the Pompeian frescos and also by archaeological reminders exposed at the National Museum of Naples. The denomination “Nocciola di Giffoni” concerns one of the most precious Italian variety: the Tonda di Giffoni.



Diffusa in Campania già dal III secolo avanti Cristo, la coltivazione del nocciolo ha origini antiche, documentate dalle preziose testimonianze di Plinio, Virgilio e Catone, dalle raffigurazioni degli affreschi pompeiani e perfino da reperti archeologici, come i resti carbonizzati di nocciole, esposti al Museo

Nazionale di Napoli.

La denominazione “Nocciola di Giffoni” si riferisce ad una delle varietà italiane più pregiate in assoluto: la Tonda di Giffoni. Diffusa già dal XI



secolo nella Valle dell'Irno e nella zona dei Monti Picentini, in provincia di Salerno, prende il nome da un antico borgo della zona.

Consistente ed aromatica, dalla polpa bianca e dalla pellicola interna facilmente staccabile, la Nocciola di Giffoni è particolarmente adatta alla produzione industriale per le sue peculiari caratteristiche, tra cui la rotondità assoluta del frutto, che la rendono idonea alla tostatura, alla calibratura e alla pelatura.

Eccellente è il prodotto sgusciato e tostato posto in commercio come snack, a volte caramellato o ricoperto di cioccolato.

Come materia prima fornisce prodotti di ottima qualità, utilizzati soprattutto per le produzioni dolciarie. Nell'area di origine è utilizzata come ingrediente nella preparazione di una variegata gamma di prelibatezze: torte, gelati, elisir, creme, ma anche di insoliti primi piatti.

La "Nocciola di Giffoni", grazie alle caratteristiche di tipicità e di pregio, ha ottenuto nel 1997 la registrazione della Indicazione Geografica Protetta (igp).



Diffused from the 11th century in the Irno Valley and in the area of Picentini Mounts, in the province of Salerno, its name comes from an old village of this zone. The Nocciola di Giffoni, is particularly suitable for the industrial production, thanks to its features, like the round shape, that makes it ideal for being toasted or peeled. This fruit is excellent covered with caramel or chocolate. It is very suitable as basic ingredient for confectionery industry, it is used for preparing cakes, ice creams, creams and also unusual dishes. The Nocciola di Giffoni, has received in 1997 the igp label.



► *Albicocca vesuviana*

Cultivation of apricot in the vesuvian land can be traced back since 4th century, but the first scientific description of the fruit is credited to the Neapolitan naturalist Giovanbattista della Porta. The “golden apples”, here named “crisommole”, a word coming from Greek, are the most common fruits in the Vesuvian area, where the volcanic origin of the soil and the high density of minerals and potassium make the land espely adaptive for this cultivation, providing its peculiar flavour to the fruits. The denomination of “albicocca vesuviana” covers 12 ancient varieties whose area of



Le prime tracce della coltivazione dell'albicocco nel territorio vesuviano risalgono al IV secolo, anche se è allo scienziato napoletano Giovanbattista della Porta, autore nel 1583 dell'opera “Suae Villae Pomarium”, che dobbiamo la prima classificazione delle albicocche.

Le “mele d'oro”, chiamate qui “crisommole”, termine dialettale derivato dal greco, sono i frutti più coltivati nell'area vesuviana, dove la natura vulcanica del terreno, la ricchezza di minerali e di potassio, favoriscono questa coltura conferendo ai frutti un sapore caratteristico.

Con la denominazione di Albicocca Vesuviana si indicano in realtà una dozzina di antiche varietà, la cui area di produzione coincide con il territorio di 18 Comuni della provincia di Napoli, all'interno



del Parco Nazionale del Vesuvio.

Originali e bizzarri sono i nomi attribuiti alle diverse varietà: Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa, Pellecchiella, Ceccona, Palummella, Vitillo, San Castrese, Fracasso, Cafona, Baracca.

A caratterizzare e distinguere una varietà dall'altra sono le dimensioni, l'intensità del profumo, la levigatezza della buccia ed il sapore che va da quello molto dolce delle albicocche Pellecchiella, all'aroma agro-amarognolo della varietà Vitillo.

Ma vi sono caratteristiche comuni quali la polpa gialla zuccherina, il profumo intenso ed il colore giallo aranciato della buccia, cui si sovrappone il rosso sfumato o punteggiato.

La maturazione avviene nel periodo medio-precocce, tanto che la raccolta è effettuata già a partire dalla metà del mese di giugno.

Destinata al consumo diretto e fresco, l'Albicocca Vesuviana è molto richiesta anche dall'industria di trasformazione, per la produzione di marmellate, succhi, nettari e sciroppi, canditi ed essiccati.

Per la ricchezza varietale, interamente autoctona, e per i sistemi di coltivazione ancora di tipo tradizionale, è stato richiesto per l'Albicocca Vesuviana il riconoscimento comunitario del marchio igp.



production is included in the borders of 18 towns inside the Naples province and the National Park of Vesuvius. The names assigned to the varieties are somehow weird: Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa, Pellecchiella, Ceccona, Palummella, Vitillo, San Castrese, Fracasso, Cafona, Baracca. Size, intensity of scent, smoothness of the peel and flavour are the features which define the different varieties. Flavour may vary from the very sweet Pellecchiella apricots to the bitter-sweet Vitillo. All the varieties share the yellow sugary pulp, the intense scent and the yellow-orange colour of the peel, with pale red stains. Usually eaten as a fresh fruit, the Albicocca Vesuviana is demanded by the canning industry as well, in order to produce jam, juices, syrups and candies.



► *Marrone di roccadaspide igp*

More over than 1,000 years the chestnut tree is the main character of the landscape of the Calore river of Salerno, of the Alburno mountains and Cilento valley. The cultivation of the marrone (particular kind of chestnut) in association with the cultivation of the olive tree and the screw, represents the main economic resource for the population of this area. This fruit, ecotype derived from the Marrone of Avellino is a



Da oltre mille anni i boschi di castagno caratterizzano il paesaggio del Calore Salernitano, degli Alburni e del Cilento. Insieme alla coltivazione della vite e dell'olivo, hanno rappresentato la principale risorsa economica per la popolazione della zona, che ha saputo sapientemente sfruttare le caratteristiche uniche del clima e del territorio.

Il Marrone di Roccasaspide, ecotipo derivato dal Marrone di Avellino è un frutto di dimensioni medio-grandi, di forma rotondeggiante con buccia di colore marrone-bruno e strie scure poco evidenti. Il seme è avvolto da una pellicola sottile, facilmente staccabile, la polpa è consistente, di



sapore dolce. La zona di produzione comprende i monti Alburni, la Valle del fiume Calore e parte del territorio del Parco del Cilento e Vallo di Diano. Il Marrone di Roccasaspide viene raccolto dalla metà di ottobre fino tutto novembre.

E' molto richiesto dall'industria dolciaria e di trasformazione: ideale per marron glace e confetture, questo frutto, come ingrediente, si trova in una vasta gamma di ricette locali, soprattutto torte e castagnacci. Essiccato e reidratato come "castagna infornata", tostato ed affumicato nella cappa del camino, oppure accostato a piatti a base di selvaggina, il Marrone di Roccasaspide è protagonista della gastronomia locale. Da segnalare la tradizionale modalità di conservazione di questo prodotto, attraverso la "curatura". Per nove giorni le castagne, contenute in tini di legno, vengono immerse in acqua fredda, che periodicamente viene cambiata in tutto o in parte. Successivamente selezionate, le castagne vengono sistemate in locali arieggiati e poi disposte in strati di sabbia fine ed asciutta.

Il Marrone di Roccasaspide ha ottenuto di recente il riconoscimento della UE del marchio igp.



medium-large fruit, round shape with dark-brown coloured peel. The seed is wrapped in a thin film easy peel, consisting pulp with sweet flavour. The production area includes Alburno mountains, the valley of the river Calore and parts of the territory of the Cilento Park and Diano Valley. This fruit is harvested from half of October to all November. It is a fruit largely demanded in the confectionery and manufacturing industry: ideal for marron glace and jam. This fruit, as ingredient for a large range in local recipes, above all cakes and castagnacci. The Marrone di Roccasaspide has recently been granted the igp label by the EU.



► *Fico bianco del cilento dop*

Since ancient times, fig trees have been a distinguishing feature of Campanian landscape, especially in Cilento, where they are thought to have been introduced by the Greek settlers in the 6th century BC.

Traditionally linked to the territory, the “fico bianco del Cilento” (a kind of white fig tree) has been an important source of food, through centuries, for the local rural population. Figs of Cilento have been labelled as the “poors’ bread”, because they were the only all-year available food, when dried: harvests were plentiful, indeed, and figs were especially suitable for storing. At the same time, this variety of figs has always been demanded by wealthy gourmets: since the 15th century. Dried Cilento figs, gilded in ovens and filled with walnuts and almonds. In Cilento, the Fico Bianco ecotype has been selected as a result of centuries



Le piante di fico da millenni caratterizzano il paesaggio campano ed in particolare il Cilento, dove sembra siano state introdotte dai coloni greci, all'incirca nel VI secolo a.C. Strettamente legato al territorio, il Fico Bianco del Cilento, nel corso dei secoli, ha rappresentato un'importante fonte di

sostentamento per le popolazioni rurali. Già in età romana, infatti, i fichi essiccati, per l'alto contenuto calorico, costituivano l'alimento base degli schiavi impiegati nel lavoro dei campi. Considerato “pane dei poveri”, unico alimento disponibile, per l'abbondanza delle produzioni e per la possibilità di conservarlo, essiccato tutto l'anno, il fico cilentano ha però rappresentato nel contempo anche un prodotto ricercato per le mense dei buongustai benestanti, tanto che già nel '400 è documentata l'esistenza di una fiorente attività di produzione e commercializzazione sui



principali mercati italiani. I fichi del Cilento essiccati, dorati al forno e farciti di noci e mandorle, erano considerati irrinunciabili prelibatezze che non potevano mancare nei banchetti importanti della nobiltà di tutta Europa.

Nel corso dei secoli nel Cilento si è selezionato un ecotipo, derivato dall'antica varietà "Dottato", il "Bianco del Cilento" che si distingue per qualità, sapore e alto contenuto nutritivo. Coltivato nelle terre soleggiate e floride che vanno dalle colline del litorale di Agropoli fino al Bussento, il Fico Bianco del Cilento essiccato ha ottenuto il meritato riconoscimento della dop da parte della UE. Ha caratteristiche di eccellenza: buccia di colore giallo uniforme, polpa giallo ambrato abbondante di consistenza pastosa e di gusto molto dolce; gli acheni (i semi interni) sono vuoti e questa è una caratteristica di qualità.

Le preparazioni a base di Fico Bianco del Cilento sono numerosissime: oltre che fresco ed essiccato, può essere apprezzato trasformato in marmellata o in sciroppo.

Nelle aree di produzione il fico essiccato viene preparato in vari modi: ripieno di noci, mandorle, scorze di agrumi e finocchietto, o "steccato", infilato cioè in cannette accostate per formare i "mustaccioli" o le "spatole" (due stecche parallele). Ripieni o interi possono essere anche coperti di cioccolato fondente o immersi nel rum.



of agriculture. Coming from the "Dottato" ancient variety, the Bianco of Cilento features its own quality, flavour and nutritional content. Grown on the sunlit and prosperous lands between the hills above the Agropoli coastline and the Bussento area, the Fico Bianco del Cilento has deservedly been granted the dop label by the EU. Its excellent qualities include a regularly yellow peel, an ambercoloured, very sweet flavoured and densely mellow pulp; the internal seeds are empty, that being a very valued quality. There are several recipes based on Fico Bianco of Cilento, which can be eaten fresh as well as dried, or transformed in jam and syrup. In the area of origin, dried figs are dressed in many ways: stuffed with walnuts, almonds, citrus fruit peels and fennel, or prepared as "steccati", i.e. threaded in coupled small sticks to form the "mustaccioli" or "spatole". Stuffed or not, they can be covered with fondant chocolate or dipped into rum.



► *Noce di sorrento*

Since the 1st century AC walnuts were common in the Sorrento area, as witnessed by the carbonized rests found at Herculaneum and by the Pompeii frescoes illustrating them in the Villa dei Misteri. The Noce di Sorrento

is the most common and valued Campanian variety, which has yielded many ecotypes during the centuries. Two of them are the most common: the first one is oblong-shaped, with a slightly sharp top and flat bottom; whereas the other one is round-shaped and smaller. The first one is oblong-shaped, with a slightly sharp top and flat bottom; whereas the other one is round-



Di origine asiatica, la noce fu diffusa in Italia dai Greci e dai Romani, che la ritenevano la “Ghianda di Giove”. Sicuramente sin dal I secolo d.C. era diffusa nell’area sorrentina, come testimoniano i resti carbonizzati rinvenuti ad Ercolano e gli affreschi che la raffigurano nella Villa dei Misteri a Pompei.

La Noce di Sorrento è la varietà campana più diffusa e pregiata, che col tempo ha dato luogo ad un’ampia gamma di biotipi.

I più diffusi sono due: uno allungato, leggermente appuntito all’apice e smussato alla base; l’altro rotondeggiante, più piccolo. In entrambi gli ecotipi le valve sono lisce, non molto spesse, tanto da poter essere rotte con una leggera pressione, ed il gheriglio, di sapore ottimo, è poco oleoso e di colore bianco crema.





shaped and smaller. The most valued walnuts are produced in the Sorrento Coast, even though cultivation is now common in the Acerra-Nola plain, as well as in the Vesuvian towns, in the Vallo di Lauro, in the Baiano outskirts, in the Mount Taburno territory, in the Valle Caudina, in the Caserta plain and in the Irno Valley. This fruit is extremely healthful, rich in vitamins and minerals, among which B1 vitamin. According to an ancient rural tradition, the noci di Sorrento get their triumph at Christmas in dried fruit baskets. A glass of Nocino is usually added at the end of the lunch: it is a strong drink which, according to an ancient tradition, must be prepared on the 24th of June with 24 walnuts then left for 40 days to soak in a litre of alcohol. A request for recognition of the Noce di Sorrento's Protected Geographical Indication (igp) has been forwarded to the EU.

La produzione più pregiata è quella della costiera Sorrentina, ma la coltivazione si è diffusa nel corso dei decenni anche nell'agro acerrano-nolano, nell'area flegrea, nei comuni vesuviani, nel Vallo di Lauro e Baianese, nell'area del Taburno e della Valle Caudina, nella Piana Casertana e nella Valle dell'Irno. La raccolta si concentra nei mesi di settembre e ottobre. Private del mallo, lavate ed asciugate le noci vengono immesse sul mercato per essere consumate fresche, oppure vengono messe ad essiccare all'aperto in zone ben ventilate. La Noce di Sorrento è estremamente nutriente, ricca di vitamine e minerali, tra cui la vitamina B1 e sali minerali. Ottime accompagnate da una fetta di pane casereccio ed un bicchiere di vino, secondo un'antica tradizione contadina, le Noci di Sorrento trionfano a Natale nei cestini di frutta secca. Nell'area di origine si utilizzano anche in gustosi primi piatti, come le tagliatelle e i maccheroncini alle noci. Irrrinunciabile un bicchierino di Nocino come digestivo a fine pasto: il liquore che, secondo una tradizione secolare, deve essere preparato il 24 giugno con 24 noci intere complete del mallo, macerate per 40 giorni in un litro di alcool.

Per la Noce di Sorrento è stato chiesto alla UE il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (igp).



► *Castagna di serino*

The origin of the Castagna di Serino, is written in the manuscripts of the Benedictin monks. The diffusion of the Castagna di Serino is due to the care of the monks of the abbey of Cava dei Tirreni, which dedicated themselves, during the 11th and the 12th centuries, to improve the varieties of the chestnut woods located on their territory. Later on the presence of the cultivation of chestnuts in the area of Serino is documented in to written of the 18th century



Sono ancora una volta gli antichi manoscritti tramandati dalla paziente opera dei monaci Benedettini, a raccontarci l'origine di una delle migliori castagne campane.

È la Castagna di Serino, che affonda le sue radici in un passato millenario e deve la sua diffusione proprio alle cure dei frati dell'abbazia di Cava dei Tirreni che si

dedicarono, tra l'XI ed il XII secolo, al miglioramento varietale dei castagneti presenti sulle loro proprietà, che si estendevano fin sui rilievi picentini e del serinese.

In seguito la presenza di una florida castanicoltura nell'area Serinese è documentata da testi del Settecento e in mercuriali dell'Ottocento.



Il castagno, pur attraversando momenti difficili (a partire dagli anni '50 si sono verificate crisi produttive dovute a problemi fitosanitari), è rimasto indissolubilmente legato alle tradizioni rurali dell'area serinese, ed occupa oggi un posto di rilievo nell'economia dell'Alta valle del Sabato, nell'avellinese, e dei Monti Picentini, nel salernitano.

Nella denominazione "Castagna di Serino" si comprendono due cultivar locali: la "Montemaranano" e la "Verdole". La prima, detta anche "Santimango" o "Marrone di Avellino", è tra le migliori varietà italiane e si caratterizza per le dimensioni mediogrosse dei frutti, il colore biancolatte del seme e la polpa dolce e croccante.

La raccolta viene effettuata intorno alla metà del mese di ottobre; il prodotto è destinato per la metà al mercato internazionale, mentre la restante parte viene ripartita tra il consumo fresco e le industrie di trasformazione, per lo più dolciarie, locali. Non a caso, nell'area di Serino, è concentrato un vero e proprio polo industriale della castagna di rilevanza internazionale.

Per tutelare la denominazione "Castagna di Serino" è stato chiesto di recente alla UE il riconoscimento di un marchio dop.



and of the 19th century. The chestnut tree, although difficult periods remains still linked to the rural traditions of the area of Serino, and plays an important role in the economy of the Alta Valle del Sabato, in the province of Avellino, and the Monti Picentini, in the area of Salerno. The denomination Castagna di Serino includes two local cultivations: the "Montemaranano" and the "Verdole". The first, also named "Santimango" or "Marrone di Avellino", is one of the best Italian variety. The product is destined half to the international market and half to be eaten fresh and for canning industry. To safe this fruit recently it has been requested to the EU the acknowledgment of the dop label.



► *Kaki napoletano*

*Kaki (Japanese persimmons), also known as “loti” and “dios-piri”, had been cultivated for over a millennium in Asia when the Romans imported them, as it is witnessed by Plinius in his *Naturalis Historia*. In this region they found the best weather conditions, so Campania is nowadays the first Italian region for the amount of kaki produced. Area of production is currently very large, including the Campi flegrei, the Vesuvian area,*



Il kaki, detto anche loto o diospiro (letteralmente “cibo degli dei” per la sua squisita bontà), coltivato da oltre un millennio in Asia, era già noto ai Romani, come ci tramanda Plinio nella sua *Naturalis Historia*.

Ma è solo all’inizio del secolo scorso che la coltivazione del kaki si diffonde in Campania, trovando

nelle caratteristiche pedo-climatiche di questa regione, le migliori condizioni per raggiungere il primato produttivo nazionale.

Il bacino di produzione è tuttora molto ampio e comprende l’area flegrea, quella acerrana-vesuviana, la zona maddalonese ed il Nocerino-Paganes.



Il prodotto è di particolare pregio per la pezzatura grossa e l'ottimo sapore, dovuto per lo più all'elevato grado zuccherino che il terreno e il clima napoletano riescono a trasmettergli. Tra le sue peculiarità vi è quella di produrre frutti sia astringenti che non astringenti (i famosi **kaki vai-niglia**), a seconda se sia stata o meno assicurata la fecondazione durante la fioritura, attraverso la presenza di un adeguato numero di piante impollinatrici.

I frutti fecondati, eduli già al momento della raccolta ma con un certo numero di semi, sono tipici di questa varietà e sono utilizzati per il mercato locale nel periodo autunnale.

I loti non fecondati, invece, devono essere sottoposti ad ammezzimento, naturale o forzato, prima di poter essere consumati, ma proprio questo trattamento che ne esalta la dolcezza e il sapore li rende facilmente deperibili.

Oltre ad essere consumato come frutto fresco (eccellente è la sua utilizzazione come dessert da mangiare con il cucchiaino) il Kaki Napoletano può essere impiegato nella preparazione di confetture, oppure di un insolito ma gustosissimo gelato.

the Maddaloni outskirts, and the Nocera-Pagani area. That depends on whether flowers have been pollinated (pollination can be promoted by placing some pollinating plants).

Fecund fruits can be eaten soon after being picked. They contain some seeds and are sent to the local markets during autumn.

Seedless fruits need to get overripe instead, naturally or artificially, before being eaten.

The "kaki napoletano" deserves its reputation both as a fresh fruit (it is superb as a dessert, eaten using a teaspoon) and as an ingredient that can be used in confections or in a delicious as though unusual ice cream.



► *Ciliegia napoletana*

The first historical testimonies go back to the 1550.

The denomination "Arecca", which today indicates the hill of Marano and the cultivation of cherries produced in this area (la Della Recca), would come

*from the deformation of the owners last name, Ricca. Some centuries ago, during the month of June, mules go through the hills of Chiaiano and Marano and the warehouses where the cherries were locate into "varriate" big rectangular baskets, replaced by the "crasare" smaller and practical. The high quality of the *Ciliegia Napoletana* has promoted this*



Apprezzata dai Romani, anche la ciliegia, alla pari di altra frutta campana di pregio, appare raffigurata negli affreschi pompeiani, ma le prime vere testimonianze storiche risalgono al 1550, ed attribuiscono l'introduzione della coltura del ciliegio nel Napoletano a Gaspare Ricca, che sposando una nobildonna di Marano, divenne

proprietario di un ampio appezzamento di terreno che si estendeva fino all'attuale quartiere partenopeo di Pianura. La denominazione "Arecca", che oggi indica la collina di Marano e la cultivar di ciliegie prodotte in quest'area, (la Della Recca), deriverebbe appunto dalla deformazione del cognome del proprietario, Recca.

Nei secoli scorsi, durante il mese di giugno, i muli facevano di continuo la spola tra le colline di



Chiaiano e di Marano ed i magazzini dove lavoravano decine di operaie alla sistemazione delle ciliegie nelle “varriate” grandi ceste rettangolari, sostituite poi dalle “cerasare”, più piccole e pratiche. L’elevata qualità della Ciliegia Napoletana ha consentito l’estendersi di questa coltivazione ad altre località della Campania, interessando soprattutto, a partire dagli anni ’60, il territorio casertano. Nella denominazione Ciliegia Napoletana rientrano oltre la Della Recca, altre varietà quali Malizia, Lustra, Cornaiola, Francese.

Hanno caratteristiche comuni quali il pregio della qualità, le dimensioni medio-grosse, la polpa succosa e profumata e la buona resistenza alla manipolazione e al trasporto. Il periodo di raccolta, generalmente va da metà giugno a metà luglio.

La produzione è destinata prevalentemente al consumo fresco ma la Ciliegia Napoletana è idonea anche alla trasformazione industriale, essendo utilizzata per preparare sciropi, succhi, canditi, marmellate, distillati.

Guarnisce spesso i prodotti tipici della pasticceria napoletana come le cassatine e gli struffoli, ma viene impiegata come “dolce” di decorazione anche in preparazioni meno tipiche come le crostate e le torte.

cultivation in other localities of Campania, above all from the 60’, the province of Caserta. The denomination Ciliegia napoletana includes other varieties as Malizia, Lustra, Cornaiola, Francese. They have common characteristics as the high quality, the medium-large dimensions, juicy and flavoured pulp and the good resistance to manipulation and transport. Harvesting goes from mid June to mid-July. The production is above all reserved to the fresh fruit but the ciliegia napoletana is also ideal for industrial transformation, it is used for syrups, juices, candied fruits, jam. Often it is used as decoration for typical products of Neapolitan pastry and desserts as cassatine and struffoli, and for cakes.



► *Percoca napoletana*

Once time the percoca napoletana (neapolitan peach) was diffused only in flegrean and vesuvian area. Today the "Percoca", a peach variety with yellow pulp, particularly crisp and with hard seed has been introduced in the area of Caserta. The percoca, from the neapolitan word percuoco, has become a famous fruit thanks to the good neapolitan cuisine. Everybody know the "percoca affogata nel vino rosso" (the peach dipped in red wine) a traditional ritual of the South of Italy. The use of percoche, today, is still limited in Campania and South of Italy, but thanks to their flavour they are more and more appreciated in the north of Italy, as the growing demand in these markets shows.



Inizialmente diffuse solo nell'area flegrea e vesuviana, le "Percoche", varietà di pesche a polpa gialla, croccante e non spiccagnola, sono state successivamente introdotte anche nel Casertano. La "percoca", dal napoletano percuoco, deve la sua fortuna al noto saper mangiar bene dei napoletani, che la elessero, sin dal '700, quale regina della tavola estiva. Chi non ricorda la "percoca affogata nel vino rosso", un rito tradizionale del Mezzogiorno, che pare introdotto dai dominatori spagnoli, già maestri della "sangria". Il consumo di percoche è rimasto ancor oggi una prerogativa dei romani e dei meridionali, ma la loro bontà è sempre più apprezzata anche nel Nord Italia. La denominazione Percoca Napoletana comprende almeno due tipologie varietali, sicuramente originatesi nell'area flegrea-vesuviana: la "Puteolana" e le "Terzarole" (col pizzo, dorata, gialla). Le caratteristiche comuni di queste varietà sono rappresentate dalla pezzatura medio-grossa, dal colore giallo carico della polpa e di parte della buccia, dall'aroma e dal profumo molto intensi, dall'ottima consistenza e dal sapore dolce e vellutato.



Castagna del vulcano di roccamonfina

Risale al Medioevo la leggenda secondo la quale fu San Bernardino da Siena a piantare il primo albero di castagno della varietà Tempestiva nell'area del Vulcano di Roccamonfina. Venuto fin qui per rendere omaggio alla Madonna dei Lattani e volendo edificare un santuario, chiese a Dio un segno di approvazione: il suo bastone di legno di castagno miracolosamente germogliò e da allora, secondo la fede popolare, questo albero secolare vive ancora nei pressi del Convento fondato dal Santo. Le principali varietà coltivate nell'area del Monte Santa Croce e che fanno parte della piattaforma varietale della denominazione *Castagna del Vulcano di Roccamonfina* sono la "Tempestiva", la "Napoletana", la "Paccuta" e la "Lucida". La "Tempestiva", il cui frutto di medie dimensioni ha polpa consistente e sapore dolce. Matura all'inizio di settembre ed è la prima varietà in assoluto ad arrivare sui mercati italiani ed europei, mentre la "Napoletana", seconda per superfici coltivate dopo la "Tempestiva", matura dai primi di ottobre agli inizi di novembre. Per la tutela della denominazione "*Castagna del Vulcano di Roccamonfina*" sarà chiesto alla UE il riconoscimento di un marchio dop.



According to a medieval legend, the first plantation of a chestnut tree of the Tempestiva variety in the crater of the Roccamonfina Volcano is credited to St. Bernardino from Siena. His pilgrimage to Roccamonfina was intended to worship the Madonna dei Lattani and aimed at building a sanctuary: so he asked God for a sign for approval, and his chestnut wood stick suddenly sprang up into a tree for a miracle. The main varieties cultivated in the area of Mount Santa Croce are the "Tempestiva", the Napoletana, the Paccuta and the Lucida, all valued varieties, given the qualities of the production area, which was volcanic in the past and so currently plentiful of minerals.



► *Elenco prodotti frutticoli “tradizionali e tipici”*

PRODOTTI FRUTTICOLI TRADIZIONALI DELLA CAMPANIA RICONOSCIUTI AI SENSI DEL DECRETO MINISTERIALE DEL 14.06.2002

- albicocca vesuviana
- amarene appassite dei colli di S. Pietro
- arancia di Pagani
- arancia di Sorrento
- caldarroste in sciroppo e rum
- castagna del monte Faito
- castagna del prete
- castagna di Acerno
- castagna di Serino
- castagna paccuta
- castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
- castagne infornate
- castagne mosce
- ciliegia del monte
- ciliegia della recca
- ciliegia di Bracigliano
- ciliegia di Siano
- ciliegia maiatica
- ciliegia melella
- ciliegia S. Pasquale
- fichi secchi con miele
- fico di S. Mango
- giallona di Siano
- kaki vainiglia napoletano
- limone di Procida
- marrone di S. Cristina
- marrone di Scala
- mela capodiuccio
- mela chianella
- mela chichedda
- mela limoncella
- mela limoncellona
- mela San Giovanni
- mela sergente
- mela tubbiona
- mela zitella
- nocciola camponica
- nocciola di S. Giovanni
- nocciola mortarella
- nocciola riccia di talanico
- noce di Sorrento
- noce malizia
- noce San Martino
- pera del rosario
- pera mastantuono
- pera pennata
- pera Sant'Anna
- pera sorba
- pera spadona di Salerno
- pera spina
- percoca col pizzo
- percoca puteolana
- percoca terzarola
- pesca bellèlla di Melito
- pesca bianca napoletana
- peschiole
- prugna coglipecuri
- susina botta a muro
- susina marmulegna
- susina pappacona
- susina pazza
- susina scarrafona
- susina turcona





Il marchio "Sapore di Campania" distingue le imprese del sistema agroalimentare (imprese agricole e di allevamento, di pesca ed acquacoltura, di trasformazione, ristoranti ed esercizi di vendita al dettaglio) che aderiscono ad un sistema di controllo della qualità promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Regione Campania. Il sistema è basato sulla rintracciabilità trasparente lungo la filiera, sulla certezza della provenienza delle materie prime impiegate e sulla qualità dei processi aziendali che si basano, nel caso delle produzioni agricole, sui metodi di produzione integrata. Di seguito l'elenco delle imprese che aderiscono al sistema e producono frutta. Per ulteriori informazioni e per l'elenco completo delle imprese si potrà consultare il sito www.saporedicampania.it."

Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Il vecchio uliveto Via Azzone, 59 Grottaminarda (AV) Tel.: 0825 449663	Noci, nocciole, susine, prugne, ciliegie, pere, cachi, mele annurche, pesche. Prugne secche, fichi secchi, marmellate
Malerba Via Verteglia, 104 - Montella (AV) Tel.: 0827 61420	Castagne. Marmellata e liquore di castagne
SPAM Via Provinciale S. Francesco Montella (AV) Tel.: 0827 601414	Susine, albicocche, pesche, mele, castagne. Confetture di frutta, nocciole tostate
Perrotta Gigliola C.da Baruso - Montella (AV) Tel.: 0827 601588	Castagne al rum, alla grappa, crema di castagne, liquore castagnetto, castagne lessate, allo sciroppo, castagne del prete a lunga conservazione
Petrilli Via Scampata - Flumeri (AV) Tel.: 0825 443319	Pere, meloni, mele, castagne, noci, pesche, susine, albicocche, ciliegie, amarene. Marmellate
Serra dei Lupi Via Serra dei lupi Flumeri (AV) Tel.: 0825 443000	Pere, meloni, mele annurche, noci, castagne, nespole, susine, pesche, ciliegie, amarene. Marmellate
Coop. La Valle Via Palazzisi, 11/A Ariano Irpino (AV) Tel.: 347 6864824	Ciliegie
DAR Via Provinciale per Lauro Lauro (AV) Tel.: 081 8249896	Nocciole tostate, sgusciate al naturale, granella di nocciole, farina di nocciole, pasta di nocciole, nocciole ricoperte al cioccolato, noci al naturale, castagne del prete, pinoli, fichi del cilento, torrone, roccòcò, mustaccioli e prodotti a base di cioccolato
Lanzi Via Lanzi - Dugenta (BN) Tel.: 0824 978225	Noci, ciliegie, fichi, albicocche, mele, cachi
Coop. La Ginestra Via Gradoni, 5 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8023211	Noci, castagne, fichi, pere, agrumi, mele, cachi, amarene, albicocche, susine
Az. Agr. Eredi Beneduce Via Fornari, 2 Somma Vesuviana (NA) Tel.: 081 5309756	Ciliegie, fichi, agrumi, susine, albicocche



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Nonno Luigino Via R. Bosco, 178 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8016520	Noci, nocciole, castagne, olive, ciliegie, fichi, pere, agrumi, susine, albicocche, mele, cachi, pesche
Masseria del Borro Via Ventilabro, 67 - Napoli Tel.: 081 7282270	Marmellata di uva falanghina e di arance
Zi Carmine Via Fontana, 21 - Agerola (NA) Tel.: 081 8025032	Noci, castagne, ciliegie, fichi, pere, susine, albicocche, mele, cachi, pesche. Marmellate e conserve di frutta
L'Olivara Via Galatea, 16 Piano di Sorrento (NA) Tel.: 081 8083742	Limoni di Sorrento
La fattoria di Paola Via S. Nicola, 15/C Pimonte (NA) Tel.: 081 8749241	Noci, nocciole, fichi, pere, limoni, susine, albicocche, mele, pesche
Apipalma Via R. Bosco, 51 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8790012	Noci di Sorrento fresche e secche, mandorle fresche e secche. Noci al miele, nocciole al miele, mandorle al miele
Li Portali Via Palomba, 3 Sorrento (NA) Tel.: 081 8072591	Arance e limoni di Sorrento, noci fresche di Sorrento
L'orto del Vesuvio Via Panoramica, 43 S. Sebastiano al Vesuvio (NA) Tel.: 081 7714392	Albicocche e susine
Sapori Vesuviani Strada Prov. Pugliano, 16 Portici (NA) Tel.: 081 7753949	Albicocche vesuviane
Longo Rosaria Via Duca degli Abruzzi, 83 Ischia (NA) Tel.: 329 737237	Fichi, pesche, pere, ciliegie
Gli Ulivi Via Passarano, 1 Sant' Agnello (NA) Tel.: 081 8074203	Nocciole, fichi, agrumi, albicocche
Naclerio Antonio Via Case Naclerio, 2/3 Agerola (NA) Tel.: 081 8791106	Noci, ciliegie, pere, mele, pesche
Villa Giusso Via Camaldoli, 51 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8024392	Noci, castagne, ciliegie, fichi, pere, agrumi, susine, albicocche, mele, cachi, pesche



Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Agriturismo Casa Scola Via Fornace, I - Borgo Castello Gragnano (NA) Tel.: 081 5392198 - 338 2803702	Nocciole, noci, castagne, fichi, agrumi, albicocche, prugne, ciliegie
Russo p.zza Montechiaro, 18 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8028404	Limoni, noci, fichi
Di Guida Alberto Via Casa Putana, 197 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7427982	Ciliegie, susine, pere, cachi, albicocche, fichi, castagne, mele
Villa Chiara Via Pacognano, 17 Vico Equense (NA) Tel.: 081 80291665	Noci, ciliegie, fichi, pere, agrumi,
Masseria Cortile Grande Via Croce, 28 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7400646	Susine, ciliegie, albicocche, noci, pesche, mele, kaki
Antignano Rosario Via G. Falcone, loc. Vitacciano Qualiano (NA) Tel.: 081 8947371 - 339 3593184	Pesche bianche, nettarine, percoche
Lubrano Lavadera Via Regina Elena, 20 Procida (NA) Tel.: 081 8101348	Limoni, arance, mandarini, nespole, uva
Sentiero dei sapori Via Casalone, 35 Agerola (NA) Tel.: 081 8791900	Noci, castagne, ciliegie, fichi, pera pennata e spadona, mele annurche, cachi, fragole, prugne
Pian dei Cedri Via Corbaro, 15 Forio d'Ischia (NA) Tel.: 081 998469	Marmellate di limoni, fichi, albicocca, arancio, uva, pere, prugne
Skorupa Via Carbonara, 2 Agerola (NA) Tel.: 329 2222377	Noci, nocciole, ciliegie, fichi, pere, susine, albicocche, mele, pesche, uva, fragoline, melograni
Calviati Via Emanuele Gianturco, 147 Napoli (NA) Tel.: 081 5961803	Fragole, pesche, percoche, nettarine, albicocche
Lubrano Lobianco Antonio Via Amedeo, 93 Monte di Procida (NA) Tel.: 081 8682134	Limoni, arance, mandarini, prugne, uva da tavola



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Campania oro Via Cappella orefici, 24 Torre del Greco (NA) Tel.: 081 8834457	Confetture di albicocche, prugne, arance, limoni, ciliegie, fragole, mele annurche, pesche. Marmellate di pesche, albicocche, ciliegie, cotogne, prugne, limoni, arance
Improsta SS 18 Tirrenia Inferiore Eboli (SA) Tel.: 0828 347176	Albicocche, fichi, pesche, nettarine, mele, ciliegie, susine, limoni, fragole, nocciole, noci
I tre piccioni Via Trepiccioni, 73 Pozzuoli (NA) Tel.: 081 8044205	Arance, limoni, mandarini, clementine, susine, percoche, albicocche, kaki
La Vecchia Torre Via Montebello San Nicola Manfredi (BN) Tel.: 0824 372001	Noci, castagne, ciliegie, pere, susine, albicocche, pesche, uva. Marmellata di fichi, albicocche, pesche, kiwi, ciliegie
Candied organics Via Marano Pianura, 362 Marano di Napoli (NA) Tel.: 081 3385749	Frutta candita: arancia, limone, cedro, albicocca. Caramelle di frutta candita: arancia, limone e cedro
Di Maro Ciro Via Castel Belvedere, 17 Marano (NA) Tel.: 081 5761862	Mele annurche, pesche bianche e gialle, ciliegie, kiwi, albicocche
Casa Barone Via Vesuvio, 35/37 Torre Annunziata (NA) Tel.: 081 3621048	Albicocche, susine, sorbe, noci, fichi, kaki, pere, azzerruoli, mele, gelsi. Confetture, marmellate. Liquore di noci (nocillo) e liquore di limoni (limoncello)
Torre Cangiani Via Vigilano, 1/a Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339849	Limoni di Sorrento
Rusciano Antonio Via Com. Margherita, 175 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7405124	Susine e ciliegie
Sodano Bruno Via Pratola, 4 ^a traversa Pomigliano d'Arco (NA) Tel.: 081 8038150	Albicocche e noci
Tenuta Montecorbo Via Montecorbo, 9 Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339601	Limoni di Sorrento, arance, mandarini, noci, susine, fichi, cachi, nocciole, mele annurche
Masseria Strarnali Via Sessa Mignano Galluccio (CE) Tel.: 0823 925016	Castagne. Marmellata di castagne



Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Giravento Via Castagneto, 7 Melizzano (BN) Tel.: 347 2708153	Uva, susine, fichi, albicocche, ciliegie. Marmellata di fichi, albicocche, ciliegie, amarene e more. Nocillo
Tre Colli Via Turchiciello Ariano Irpino (AV) Tel.: 0825 827130	Mele annurche e golden, nespole, noci, castagne, pesche gialle, albicocche, susine, ciliegie e amarene
La vecchia trainella Contrada S. Marzano S. Lorenzo Maggiore (BN) Tel.: 0824 815065	Uva, mele, susine, fichi, ciliegie
Di Stasio Luigi Via Torquato Tasso, 13 Mugnano (NA) Tel.: 081 7452397 - 339 8825322	Mele annurche, pesche bianche e gialle, prugne, arance, limoni e mandarini, ciliegie
Azienda Agricola Balestrieri Via Russolillo, 110 Pianura (BN) Tel.: 081 7260419	Arance, noci, mandarini, limoni, prugne, albicocche, kaki, pere spadona
Agrimel Via Acquaviva, 3 Controne (SA) Tel.: 0828 772405	Noci
Palazzone fraz. Scario - loc. Palazzone S. Giovanni a Piro (SA) Tel.: 0974 986530	Fichi, ciliegie, kiwi, mele di cultivar locali
Antico borgo dei briganti Via S. Giorgio, 25 Giffoni Vallepiana (SA) Tel.: 339 5944148	Noci, nocciole, castagne, fichi, mele annurche, kaki. Noci e nocciole nel miele oppure nella marmellata
Borgo Cerquelle Loc. Lena - Contrada Cerquelle Pontelandolfo (BN) Tel.: 0824 851176	Prugne, mele, ciliegie, kaki, gelsi, amarene, albicocche, ribes, uva spina, lamponi, fragoline di bosco. Confetture e marmellate di prugne, mele, ribes, more, pere, amarene. Liquori di alloro, amarino, finocchietto selvatico, pera, ribes, nocino, fragolino
Di Stasio Via Magellano, 102- Giugliano (NA) Tel.: 081 5060390	Pesche bianche e gialle, nettarine, percoche, ciliegie, susine, albicocche
Az. Agr. Biodinamica Petrosino Sabato Via Delle vigne, 44 - Eboli (SA) Tel.: 0828 651006	Albicocche e susine



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Az. Agricola Monte Somma Via Mazzini, 4 Pollena Trocchia (NA) Tel.: 081 5303331	Albicocche vesuviane, castagne, noci di Sorrento, nocciole
Scuderia Monte Somma Via Bosco, 15 Somma Vesuviana (NA) Tel.: 081 8931929	Noci, ciliegie, fichi, arance, limoni, mandarini, susine, albicocche, mele annurche, kaki. Marmellate di arance, mandarini, albicocche
Azzurretti Vincenzo Via Direttissima, 5 Falciano del Massico (CE) Tel.: 0823 931422	Pesche, susine, mele, kiwi
Caseria c.da Montetufara Benevento (BN) Tel.: 0824 960221	Noci, more e prugne
Colline di roseto c.da Roseto Castelfranco in Miscano (BN) Tel.: 0824 29425	Uva, pere, susine, kaki, mele cotogne, fichi. Marmellate di fichi, albicocche, pesche, mele cotogne, mele limoncelle, mele annurche, ciliegie, amarene, more
Antico Casale Via Cermenna, 45 Piano di Sorrento (NA) Tel.: 081 8083462	Noci, kiwi, avocado, ciliegie, amarene, fichi, pere, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, susine, albicocche, mele annurche, mele limoncelle, kaki, noci pesche. Marmellate di arance, limoni, amarene, mele cotogne. Liquori nocillo, limoncello, finocchietto, mandarinetto, agrumello, sciroppo di amarene
Campanile Via Magellano, 31 Giugliano (NA) Tel.: 081 8946042	Pesche, albicocche, ciliegie, kaki
Gaudiello Via Gaudiello Ariano Irpino (AV) Tel.: 0825-873084	Olive
Azienda Agricola Mirabella Via I ^a Rampa Averno, 3 Pozzuoli (NA) Tel.: 081 8665976	Percoche, nespole, aranci, mandarini, limoni, prugne, uva da vino



Denominazione Azienda	Prodotti frutticoli offerti
Prelibatezze del Vesuvio loc. Filaro Ercolano (NA) Tel.: 081 7718979 - 333 8461074	Albicocche, prugne, fichi, noci
Valle Ofanto c.da Ofanto, 107 Rapone (PZ) Tel.: 0976 96314	Mele, noci. Confetture
AlmaMaterBio Via Astarita, 32 Meta (NA) Tel.: 081 8088954	Limoni, arance, noci
La Villanella Via Partenope, 31 Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339601	Limoni, pesche, albicocche, ciliegie, nespole, susine, fichi, fragoline
Antichi sapori vesuviani di Imparato Pasquale Via S. Leonardo, 93 S. Giuseppe Vesuviano (NA) Tel.: 081 8279330	Pesche, albicocche, ciliegie, nespole, susine, fichi, gelsi, limoni, arance, mandarini, pompelmi. Marmellate di frutta
Az. Agrituristica La Fattoria Loc. Casalicchio Aquara (SA) Tel.: 0828 962716	Noci, ciliegie, castagne, fichi, mele annurche, kaki, fichi d'india, pere, susine. Marmellate di fichi e di more
Az. Agr. Poggio di valle lunga Via Perillo, 22/A Montesano sulla Marcellana (SA) Tel.: 0975 864003	Ciliegie, fragoline di bosco, mele
Antichi Sapori Vesuviani di Ammendola Pierfrancesco Via San Leonardo, 93 San Giuseppe Vesuviano (NA) Tel.: 081 8279330	Pesche, albicocche, ciliegie, nespole, susine, fichi, gelsi, limoni, arance, mandarini, pompelmi, noci, nocciole, castagne. Marmellate varie.
Az. Agricola Guidone Mario C.so Vittorio Emanuele, 147 Lettere (NA) Tel.: 081 8022035	Frutta di stagione
Campania Oro via Nazionale ,516 Torre del Greco (NA) Tel.: 081 8834457	Confetture di ciliegia, albicocca, pesca, agrumi



Stampa e allestimento:
Imago Media s.r.l
Dragoni (CE) - Tel. 0823 866710
www.imagomedia.it