

Vegetables of
Ortaggi
della
Campania



Campania Qualità Quotidiana

Presentazione	1
Campania: “Il più bell’orto d’Europa”	2-5
Pomodoro san marzano dell’agro nocerino-sarnese dop	6-7
Cipollotto nocerino dop	8-9
Carciofo di paestum igr	10-11
Pomodorino del piennolo del vesuvio	12-13
Pomodoro di sorrento	14-15
Pomodoro corbarino	16-17
Peperoncino verde friariello o di fiume	18-19
Broccolo friariello di napoli	20
Torzella	21
Fagiolo di controne	22
Fagiolo occhio nero di oliveto citra	23
Fagiolo a formella	24
Cece di cicerale	25
Peperone papaccella	26
Cippolla ramata di montoro	27
Melanzana cima di viola	28
Zucca lunga di napoli	29
Patata novella campana	30
Mais spogna bianca	31
Aziende Sapore di Campania	32

Coordinamento: Maria Passari, Maurizio Cinque, Maria Raffaella Rizzo

A cura di Assunta Di Mauro, Antonino Di Gennaro

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.

► Centro Orticolo Campano

Il Centro Orticolo Campano è nato nel 2007 per mettere in rete, attraverso azioni sinergiche, le varie istituzioni che operano nel campo della sperimentazione e collaudo delle innovazioni in orticoltura sia da pieno campo che in coltura protetta al fine di trasferire le conoscenze acquisite al sistema produttivo fornendo a quest’ultimo le informazioni necessarie per orientare le scelte tecniche e commerciali degli ordinamenti produttivi aziendali.



Sulla base delle indicazioni che emergono dal tavolo tecnico di filiera, al quale partecipano rappresentanti delle imprese agricole campane, viene predisposto un programma di attività che, sottoposto al vaglio di un Comitato tecnico scientifico, viene poi approvato dalla Giunta Regionale della Campania e realizzato dalle strutture pubbliche di sperimentazione operanti sul territorio campano costituite, prevalentemente, dai Centri afferenti al Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura che hanno sottoscritto un protocollo di intesa con l’Assessorato all’Agricoltura e alle Attività Produttive. Le attività su cui è impegnato il Centro afferiscono a tre aree tematiche ritenute strategiche per il comparto: orientamento varietale, messa a punto di tecniche colturali ecosostenibili e recupero e valorizzazione di ecotipi tradizionali.

La divulgazione avviene sia attraverso incontri, visite guidate, stampa tecnica di settore che attraverso il sito WEB istituzionale.

Per saperne di più visita il sito:

www.sito.regione.campania.it/agricoltura/erbacee/centro-orticolo-index.html



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



▶ Campania: “il più bell’orto d’Europa”

Un antico e prezioso patrimonio di storia e cultura: questo è ciò che rappresenta l’orticoltura in Campania, una risorsa economica primaria caratterizzata da un’offerta molto differenziata e da produzioni tipiche di pregio.

Contraddistinti da un forte legame con il territorio di cui sono espressione, i prodotti “tipici” campani appartengono alla memoria storica dei loro luoghi di produzione, ne conservano le tradizioni e ne custodiscono i segreti. Il loro è un antico sapore, non comparabile a quello standardizzato, a cui ci ha abituato il mercato globalizzato. E’ il sapore della Campania Felix.

Saranno stati i grandi vulcanici (la Campania conta ben quattro centri vulcanici: Roccamonfina, Campi Flegrei, Ischia e il Vesuvio) a conferire alla terra la straordinaria fertilità, oppure sarà il

Campania as “Europe’s most beautiful orchard”

Horticulture in Campania is an ancient and priceless heritage, a major economic resource with an extremely varying range of products and many valued typical varieties. Typical products are characterised by a strong identification with the land they come from. Rural towns keep their traditions and their secrets related to the products. As a result, flavours cannot be compared to the ones provided by the standard market. This is the unmistakable flavour of “Campania felix”.

Many factors have contributed to provide the land with its



clima mediterraneo o l’eterogenea distribuzione di territori pianeggianti, montuosi e collinari: forse è per l’insieme di queste caratteristiche che la Campania ha sempre presentato una spiccata vocazione per l’orticoltura.

Per quantità prodotte, la Campania detiene il primato della produzione orticola nazionale, ma è soprattutto in nome della *qualità* che il “più bell’orto d’Europa” oggi rivendica l’importanza della “tipicità”, che rappresenta il vero valore

extraordinary fertility: undoubtedly, the big volcanoes (Roccamonfina, Campi Flegrei, Ischia and Vesuvius) played a major role, as well as the Mediterranean climate and the extreme variety in low, hill and mountain land. All those aspects explain Campanian vocation for horticulture. For the amount of production, Campania is the first Italian region in the horticulture

aggiunto delle produzioni agricole campane. Puntare sulla rintracciabilità, sulla qualità e sulla tutela del prodotto “tipico”, significa garantire il mantenimento della biodiversità e del patrimonio gastronomico regionale, oltre che offrire all’economia locale una concreta occasione di rilancio.

Il comparto ortofrutticolo nazionale sta affrontando una fase critica, dovuta alle conseguenze dell’ampliamento dell’Unione Europea, alla crescente influenza dei Paesi del Nord Africa sulle nostre produzioni, agli effetti della globalizzazione, alla riduzione, a livello mondiale, del consumo di ortofrutta, ma anche alle ricorrenti crisi, dovute per lo più a cause climatiche. E’ una sfida complessa, che può essere affrontata solo partendo dalla valorizzazione delle diverse vocazioni colturali e territoriali.

sector. It is however on quality that the real premiership is based, assigning to the region the denomination of “most beautiful orchard in Europe”. The origin of local products is always detectable and at the same time its quality is granted. So biovariety and regional gastronomy are safeguarded, and furthermore local economy is boosted. Italian traditional agriculture is currently suffering from EU enlargement and Northern Africa export, from the downsides of globalisation, from a global decrease in demand of those products, and, last but not least, from recurring natural disasters and climate change. Campania is able to face the challenge, because it is advantaged by many aspects, such

3



In questo scenario, la Campania può sfruttare molteplici fattori che la pongono in condizioni di vantaggio: la quota considerevole dell’orticoltura regionale nella produzione nazionale che si attesta al 10%, dal momento che le rese ottenute in Campania dalle principali colture ortive sono quasi sempre superiori sia alla media del Sud che a quelle nazionali; l’offerta di un’ampia gamma di prodotti; lo sviluppo e la diffusione di una cultura della qualità, principalmente riferita alle dop-igp-stg, sia nel produttore che nel consumatore.

La Campania conta oggi 16 prodotti agroalimentari registrati, tra cui il Pomodoro San Marzano dell’Agro Nocerino-Sarnese dop, il Cipollotto

as its large share (10 per cent) of the national horticulture production: a result explained by the land output, which is bigger, on average, than in the other Italian regions; furthermore, the wide range of products accounts for the Campanian success. Dop - igp and stg labels also play a major role: in Campania, both producers and consumers have developed a strong sensibility to quality. In the region there are currently 16 registered agriculture products, among which the “pomodoro San Marzano dell’agro Nocerino-Sarnese” (dop), the Cipollotto Nocerino

Nocerino dop e il Carciofo di Paestum igp e 7 in protezione nazionale transitoria (in istruttoria presso la UE per il definitivo riconoscimento), tra cui il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, mentre sono in istruttoria presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali altre 13 richieste di registrazione, tra le quali il Pomodoro di Sorrento (dop).

L'insieme di questi prodotti rappresenta un grande valore, non solo per il patrimonio di cultura e tradizione, fatto di eredità contadine ed artigiane, ma anche per le potenzialità di sviluppo in termini economici.

Importantissimo poi, ai fini della tutela della ricchezza varietale campana, è il progetto pluriennale, varato dalla Regione Campania, di recupero e valorizzazione delle produzioni tipiche e di

(dop) the “carciofo di Paestum” (igp), plus 7 products with a temporary national protection, waiting for the EU label): among those ones there is the Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, while the national Ministry for Agriculture is planning to register further 13 products, among which the “pomodoro di Sorrento (dop)”. Those products yield a considerable value, in terms of culture and tradition as well as in terms of economic development. Campania Regional Government takes part in this effort, mostly directing a multiyear project aimed at promoting whole sets of products: especially those typical and valued products suffering



pregio, quasi completamente scomparse perché sostituite con ibridi di elevata capacità produttiva, ma scarsamente caratterizzati da pari qualità organolettiche.

Si intende così, esaltando le peculiarità della “qualità” e “tipicità”, contrastare la standardizzazione delle produzioni, l’omologazione degli aspetti qualitativi ed organolettici, la perdita del tradizionale connubio tra genotipo e ambiente. Probabilmente, quando si dice che i sapori non sono più quelli di una volta si dice il vero: ma non è così per i prodotti tipici che vi presentiamo in questa monografia e per molti altri che potrete scoprire osservando meglio il paesaggio e ciò che offre, ed imparando a conoscere le straordinarie risorse della Campania Felix.

from replacement by mixed varieties that yield a higher output, but whose organoleptic properties are undoubtedly poorer. So local governments fight standardisation of the products, unvarying organoleptic properties, and loss of the traditional link between the environment and the ecotypes. It has repeatedly been said that nowadays flavours are not the same as in the past, and that is rue most of the times: but it is false for the typical products included in this monograph, as well as for many other products you could discover while travelling “Campania felix” and learning to know its extraordinary resources.



Pomodoro san marzano dell'agro nocerino-sarnese dop

«If those precious fruits, belonging to the Solanaceae family and coming from South America, would be rarer, they would be as expensive as truffles, or even more expensive than them». With this words Pellegrino Artusi expressed his fondness for the Pomodoro San Marzano, defining it «red gold» of the Campanian land, «true panacea for human health, thanks to its high rate of minerals, oligoelements and vitamins». The San Marzano variety, enjoying worldwide reputation, is nowadays one of the products which are more immediately linked to the concept of «Mediterranean diet», meaning a balanced and healthy diet. The denomination «Pomodoro San



«Se questo prezioso frutto della famiglia delle solanacee, originario dell'America Meridionale, fosse più raro, costerebbe quanto e più dei tartuffi». Così l'Artusi esprimeva il suo apprezzamento per il Pomodoro San Marzano, definendolo l'«oro rosso» della terra campana, «vero toccasana per la salute dell'uomo, grazie

al suo elevato contenuto di minerali, oligoelementi e vitamine».

Giunto a Napoli dalla Spagna nel XVI secolo ed inizialmente considerato prima pianta medicinale, poi potente afrodisiaco ed infine creduto addirittura velenoso, il Pomodoro è finalmente entrato a pieno titolo nella cucina partenopea all'inizio dell'800.

La specialità San Marzano, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo, è oggi uno dei prodotti più indissolubilmente legati al concetto di «dieta mediterranea», intesa come alimentazione sana ed equilibrata.

La denominazione Pomodoro San Marzano del-



l'Agro Sarnese Nocerino è riservata ai pomodori pelati dell'ecotipo San Marzano e da linee ottenute a seguito di miglioramento genetico dell'ecotipo San Marzano. Così impone il disciplinare con cui è stato conferito dall'Unione Europea, nel 1996, il marchio dop al prodotto trasformato in "pelato": in questo modo la Regione Campania, e il Consorzio per la valorizzazione e la tutela del San Marzano, sono riusciti a salvaguardare e a rilanciare una produzione che, negli anni ottanta, era stata gravemente compromessa dalla drastica riduzione delle superfici coltivate dovuta ad una serie di problematiche, tra cui anche quelle fitosanitarie.

Oggi la produzione di Pomodoro San Marzano è concentrata nella vasta pianura della provincia di Salerno identificata come "Agro Sarnese Nocerino", nell'Acerrano-Nolano, nell'area Pompeiana-Stabiese, in provincia di Napoli e nel Montorese, in provincia di Avellino: la coltivazione, sostenuta da tutori, avviene in terreni pianeggianti, ricoperti di materiale vulcanico, profondi, soffici, con buona dotazione di sostanza organica ed una elevata quantità di fosforo e potassio.

La raccolta si effettua a mano e, così come impone il disciplinare, la lavorazione avviene esclusivamente ad opera di laboratori artigianali o di industrie conserviere presenti nella zona di produzione. Il risultato è quel sapore tipicamente agrodolce, quel profumo di terra e di sole che rende unici tanti piatti tipici della cucina campana.



Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» is solely assigned to peeled potatoes from the San Marzano variety and to threads obtained from natural genetic improvement of San Marzano variety. This denomination is ruled by the European Union act which in 1996 assigned the dop label to the product transformed in «pelato» (peeled canned tomatoes).

Further-more, it is spread into the Nola-Acerra area, in the Pompeii outskirts, and in the Avellino province (in the Montoro area): potato plants, held up by supporting wire, grow in level ground, where the soil is usually deep and soft and covered with volcanic material, and characterised by high rates of potassium, phosphorus and organic material. Picking is handmade and, as the EU standard dictates. As a result we get a typically bittersweet flavour, and the aroma of land and sun, which makes Campanian typical food unique.



► *Cipollotto nocerino dop*

An ancient tradition links the «cipollotto» to the Sarno Valley. The origin and spreading of this kind of onion is strictly due to the land on which it grows. Its value depends on the natural and everlasting interaction between the human and natural resources available in the Nocera-Sarno Plain. That is why it has been granted the EU dop label. In ancient times the onion, coming from East Mediterranean, reached Pompeii. Since then, local people have been growing onion in the fertile soil of the Sarno Valley, traditional source of vegetables and fruit for Pompeii. For about



Un profondo ed antico legame unisce la coltivazione del “cipollotto” alla Valle del Sarno.

L’origine, la diffusione e l’affermazione della coltura del Cipollotto Nocerino dimostrano infatti il legame imprescindibile di questo

ortaggio con il territorio.

Il suo valore è dato dalla naturale e continua interazione tra le risorse umane e quelle ambientali tipiche ed esclusive dell’Agro Nocerino-Sarnese, al punto da fargli meritare il riconoscimento Comunitario del marchio dop.

In età classica la cipolla, proveniente dal Mediterraneo orientale, approda nel golfo di Stabia e a Pompei, città che, per la sua privilegiata posizione geografica, costituiva un abituale e sicuro approdo per i navigatori.



Da allora la cipolla venne coltivata nei fertili terreni della Valle del Sarno, che rifornivano di ortaggi e frutta fresca l'antica Pompei.

Da circa 2.000 anni la coltura delle cipolline bianche dell'agro Nocerino-Sarnese, è stata protagonista, insieme ad altre colture tradizionali, dell'agricoltura della zona, ed oggi anche se il settore delle produzioni agricole italiane è mutato soprattutto per le pressanti azioni concorrenziali da parte dei Paesi terzi, il Cipollotto Nocerino, per le sue qualità, riesce a mantenere e consolidare le posizioni di mercato.

I cipollotti vengono raccolti a mano o con mezzi meccanici, ma prima di essere immessi sul mercato devono essere sottoposti a "pelatura", operazione necessaria per pulirli dai residui di terreno ed asportare le tuniche più esterne al bulbo, al fine di conferire all'ortaggio lucentezza ed omogeneità. Il Cipollotto Nocerino è ricco di vitamine e ha proprietà nutritive e depurative.

Purtroppo molte delle sue proprietà benefiche si perdono con la cottura per cui, se tollerato, il cipollotto andrebbe consumato crudo, nelle insalate oppure aggiunto nella pasta e fagioli secondo una tradizionale ricetta della cucina napoletana.



2,000 years, cultivation of white onion has been one of the main agricultural activities in the area: and even nowadays, in spite of transformation in Italian agriculture due to international competition, the Cipollotto Nocerino, thanks to its acknowledged properties, manages to keep and strengthen its market positions. Harvesting of cipollotti is either handmade or machine aided. It is rich in vitamins and has gained a scientific reputation for feeding properly and purifying the body. Unfortunately, most of its benefits are lost when it is cooked, so, if it is tolerated, should be eaten as a raw vegetable, in salads or added to pasta and beans, according to the most traditional recipe of Neapolitan cuisine.



► *Carciofo di paestum igp*

«An armed vegetable in its battle-dress, but tender-hearted and with peaceful pulp», so the artichoke is described in an ode by Pablo Neruda, which manages to emphasize the shape and the heart of a vegetable with many healthy properties. The Carciofo di Paestum, also known as «tondo di Paestum», differs from other artichoke varieties for its excellent quality and for some typical features (such as the big and subspherical shape and the pleasant flavour), resulting from an accurate cultivation technique set up in the Sele Plain by peasants who have been able to exploit an outstanding cultivation environment. The Sele Plain, transformed in the '20s by a vast reclamation, is the biggest level area in the Salerno province: a



“Un vegetale armato vestito da guerriero, ma tenero di cuore e di polpa pacifica”, così è descritto il carciofo in un’ode di Pablo Neruda, che sintetizza forma e sostanza di un vegetale dalle innumerevoli proprietà benefiche.

Il “Carciofo di Paestum”, noto anche come “tondo di Paestum” si distingue rispetto ad

altre produzioni carcioficole per le sue qualità di eccellenza e per le caratteristiche tipiche (la pezzatura grossa, la forma sub-sferica ed il sapore gradevole), frutto di un’accurata tecnica di coltivazione messa a punto negli anni dagli agricoltori della Piana del Sele, che hanno saputo sfruttare un eccezionale ambiente di coltivazione.

La Piana del Sele, interessata negli anni’ 20 da una vasta opera di bonifica, rappresenta infatti la più vasta area pianeggiante della provincia di Salerno; una piana geologicamente giovane, formatasi in



seguito alla deposizione di materiale alluvionale proveniente da alture retrostanti, che ha dato origine alla creazione di terreni freschi, profondi e fertili.

In questo scenario si inserisce il “Carciofo di Paestum” che ha trovato qui la zona ideale per esprimersi in tutta la sua maggiore potenzialità produttiva, tanto da diventare il simbolo dell’agricoltura locale caratterizzando il paesaggio con immense distese di foglie spinose protese verso il cielo.

L’aspetto rotondeggiante dei suoi capolini, la loro elevata compattezza, l’assenza di spine nelle brattee, sono le principali caratteristiche qualitative e peculiari del “Carciofo di Paestum”.

Anche la precocità di maturazione può essere considerata un elemento di positività conferitogli dall’ambiente di coltivazione, che consente al “Tondo” di essere presente sul mercato prima di ogni altro carciofo di tipo Romanesco.

A favorire il consumo di questo ortaggio è il suo impiego in svariate ricette tipiche e piatti locali come pizze, creme e pasticcini, nonché nella versione del semplice ma inebriante “carciofo arrostito”. Numerosissimi i suoi pregi, tra cui le virtù terapeutiche e salutari dovute al contenuto salino e vitaminico, che rendono il Carciofo di Paestum un eccezionale disintossicante.



young plain, in a geological timescale, shaped by the alluvium coming from the nearby hills, which created wet, deep and fertile soil. The Carciofo di Paestum found its place in this scenery: here it met the ideal conditions to fully express itself, thus becoming the emblem of local agriculture, shaping the landscape with immense expanses of thorny leaves stretched towards the sky. Round shaped and highly compact capitula and thornless bracts are the main features which make the Carciofo di Paestum unique. Earliness of ripening, made possible by the cultivation environment, is also a feature of the product, allowing it to be on the market before the «romanesco» varieties of artichoke. Demand of this vegetable is boosted by its use in many typical recipes and local dishes such as pizzas, creams and pies, let alone the simple but exciting roasted artichoke.



► Pomodorino del piennolo del vesuvio

The «pomodorino del piennolo» will shortly achieve the dop label: the procedure to assign the label is almost finished. The Pomodorino (a kind of small tomato) is one of the most typical and ancient products of Campanian agriculture: as far as the tradition goes, most Neapolitan Nativity scenes include it among the typical objects displayed for the celebration of Christmas. When the standard for the protection of the product has been set, the main feature which has been detected is the way the Vesuvian pomodorini are stored, which is called «al piennolo». It is a traditional technique, meant to stick together some bunches (or «scocche») of ripe pomodorini till they form a big bunch which then is hung in a well-aired room, thus



È ormai in fase conclusiva l'iter che porterà al riconoscimento del marchio dop per il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, uno dei prodotti più tipici ed antichi dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano.

Agli effetti dell'azione di tutela si è riscontrato che l'aspetto peculiare di tipicità che accomuna i pomodorini vesuviani è l'antica pratica di conservazione «al piennolo», cioè una caratteristica tecnica per legare fra di loro alcuni grappoli o «scocche» di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene sospeso in locali aereati, assicurando così l'ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell'inverno.

Nel corso dei mesi il pomodorino, pur perdendo il suo turgore, assume un sapore unico e delizioso: è impossibile non trovare un buon napoletano che non utilizzi il pomodorino del piennolo nel tradizionale menù natalizio che prevede la prepa-



razione di “spaghetti e vongole”.

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio viene apprezzato sul mercato sia allo stato fresco, venduto appena raccolto sui mercati locali, che nella tipica forma conservata in appesa o “al piennolo”, oppure anche come conserva in vetro, secondo un’antica ricetta familiare dell’area, denominata “a pacchetelle”, anch’essa contemplata nel disciplinare di produzione.

L’area tipica di produzione e conservazione del pomodorino del piennolo coincide con l’intera estensione del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio, includendo le sue pendici degradanti sino quasi al livello del mare.

Ordinariamente la raccolta viene effettuata recidendo i grappoli interi, quando su di essi sono presenti almeno il 70% di pomodorini rossi, mentre gli altri sono in fase di maturazione.

Nel suo ambiente di elezione, le falde del Vesuvio, la qualità del pomodorino raggiunge punte di eccellenza. Proprio la ricchezza in acidi organici determina la vivacità o “acidulità” di gusto, che è il carattere distintivo del pomodorino del Vesuvio.

Ciò, oltre a derivare da una peculiarità genetica, è indice di un metodo di coltivazione a basso impatto ambientale, con ridotto ricorso a fertilizzanti e ad acque d’irrigazione, che rende tale coltura particolarmente adatta ad un’area protetta, quale quella del Parco Nazionale del Vesuvio.



allowing an ideal storing of the precious harvest till the end of the winter. As months go by, pomodorini, while losing their turgidity, gain a flavour of rare delight. The Pomodorino del Piennolo del Vesuvio is appreciated and well-reputed on the market in its «fresh» version, when it is sold in local marketplaces soon after it is picked, as well as in its typical «al piennolo» way of storing, or even when it is canned in glass, according to an ancient local recipe, known as «a pacchetelle», included in the Dop standard.

The typical area of production and storing of the «pomodorino del piennolo» is the territory of the Somma-Vesuviana volcanic complex, with its slopes reaching almost sea level.

In its favourite environment – the Vesuvian slopes – the pomodorino quality reaches its top. Its richness in organic acids accounts for its sharp and slightly acid flavour, which is its distinguishing feature.



► *Pomodoro di sorrento*

The best of tomatoes for salad, the pomodoro di Sorrento is the basic ingredient of the famous "Caprese", typical dish of the peninsula of Sorrento, prepared with this sweet and delicate vegetable and the unique flavour of the mozzarella of Agerola. This perfect mix, flavoured with extra virgin olive oil and some basil leaves, is one of the most appreciated regional dish by national and international tourists.



È il principe dei pomodori da insalata, ingrediente base per ottenere la famosa "Caprese", piatto tipico della gastronomia della Penisola Sorrentina, che accosta il sapore dolce e delicato di questo ortaggio al gusto inconfondibile della mozzarella o del fior di latte dell'area

agerolese.

Un connubio perfetto che, condito con olio extra vergine di oliva locale e foglie di basilico, rappresenta una delle delizie più apprezzate dai turisti nazionali ed internazionali.

L'ambiente geografico e pedoclimatico della Penisola Sorrentina, attuale zona principale di produ-



zione (comprende il territorio dei Comuni di Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense, Anacapri e Capri), è particolarmente idoneo alla coltivazione del Pomodoro di Sorrento e conferisce a questo "pomodoro da mensa", caratteristiche organolettiche uniche come il sapore dolce e delicato, la freschezza dell'odore insieme alla carnosità della polpa e alla minore quantità di sugo che fuoriesce al taglio.

Innumerevoli le proprietà nutrizionali di questo pomodoro di grande pezzatura, dalla forma tondeggiante, dal colore che va dal rosa-vinato al rosso con sfumature verdi: è ricco di vitamine, minerali, sostanza antiossidanti ed antitumorali. La raccolta delle bacche viene eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, nel periodo compreso tra la I decade di maggio e la II decade di novembre, quando il colore delle bacche comincia a virare da verde a rosa vinato.

Anche per questo prodotto è stato richiesto il riconoscimento Comunitario del marchio dop.



The climate and the geographic characteristics of the Peninsula of Sorrento, the actual area of production (including Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Sant' Agnello, Sorrento, Vico Equense, Anacapri and Capri) are particularly suitable for cultivating this tomato.

This large round shaped tomato, red-wine or red coloured with green shadows is rich in vitamins, minerals, and antioxidant substances.

Berries harvesting is only handmade, from the first decade of May and the second decade of November.

For this product it has been required the acknowledgement of the EU dop label.



► *Pomodorino corbarino*



Those tomatoes are mainly produced on the Corbara hillsides (hence their name), included in the Salerno province. However, they are produced in the Naples province as well, especially around Pompeii and Castellammare di Stabia. They are intensely red coloured, oblong shaped and typically bittersweet, being one of the most remarkable samples of the local rural tradition. Those tomatoes are especially rich in vitamins, minerals and healthy anti-oxidant substances. Once they were mostly cultivated to be

Prodotto prevalentemente sulle colline di Corbara, nell'agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Salerno (ma anche in provincia di Napoli, nell'area Pompeiana-Stabiese), questo pomodorino, di colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta

una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale.

Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti.

Un tempo la sua produzione era destinata prevalentemente al consumo fresco o alla preparazione artigianale di conserve: particolare la tecnica di conservazione, tramandata fino ai nostri giorni, che prevede l'intreccio dei rametti portanti grappoli di pomodorini, fino ad ottenere dei grossi "piennoli" da conservare durante l'in-



verno, appesi in luoghi semiombreggiati e ben ventilati.

Oggi l'aumento della domanda di Pomodoro Corbarino ed il crescente interesse da parte delle industrie di trasformazione locali, hanno determinato uno sviluppo delle coltivazioni anche in aree di pianura, sebbene questo ortaggio esprima le migliori caratteristiche nelle produzioni delle zone collinari, dove le elevate escursioni termiche favoriscono il vivo arrossamento e la coltivazione in asciutta conferisce consistenza e sapidità.

Il prodotto trasformato (in barattoli di vetro o di latta) è rappresentato dai pomodorini interi, non pelati, immersi in succo ricavato generalmente dagli stessi pomodorini.

Esso è particolarmente adatto per preparare, anche in inverno, gustose pietanze tipiche a base di pomodoro.

Una curiosità: tipico piatto della gastronomia partenopea è il sugo con le "vongole fujute" che pur non prevedendo tra gli ingredienti l'utilizzo delle vongole, ha un profumo inconfondibile di mare.

Il segreto è proprio nel Pomodorino di Corbara, che ha la caratteristica unica di assorbire l'aspro salmastro del mare e di conferire ai sughi l'aroma penetrante dei frutti di mare, anche se non ci sono.

eaten fresh or to be canned by hand. According to a traditional system, little branches of tomatoes are woven, forming big "piennoli", that have to be stored during the winter: they are hang up in shady and well-aired places. Nowadays, increase in demand of "pomodoro corbarino", and growing interest by the local canning industry, have boosted cultivation, which has spread from the hillsides to flat land, even if pomodoro corbarini fully express themselves when they grow on the hills (mainly because of the wider range of temperature, providing them with their peculiar red colour). Whole and unpeeled tomatoes are dipped into their own juice and canned in glass or tin. They are especially suitable to prepare delicious dishes based on pomodori even in winter. Pomodori corbarini are the main ingredient for the so called "vongole fujute" (escaped hen clams) sauce. This recipe is able to provide the sauce with a seafood aroma, even if hen clams are not featured at all! That depends on the pomodorino di corbara, which absorb the salty and bitter taste of the sea.



► *Peperoncino verde friariello o di fiume*

The peperoncino dolce friariello is a precious vegetable of the traditional cuisine of Campania, it is called friariello because it is usually eaten fried.

It has small size and long shape and it is sold when it is not completely mature, intense green

coloured. It includes both the "peperoncino napoletano" with its characteristic long shape and pointed apex, and the "peperoncino nocerese" with its characteristic irregular mouth and trilobate apex. This vegetable is grown in the Acerra-Nola area, in the Naples area, in the Sarno-Nocera



Questo peperoncino è una vera prelibatezza dell'arte culinaria campana e prende il nome di "friariello" per essere prevalentemente consumato fritto intero.

Di piccole dimensioni (6/12 cm) e di forma allungata, viene commercializzato e consumato a maturazione incompleta, quando il colore è verde intenso: comprende sia il peperoncino napoletano caratterizzato da

forme allungate ed apice appuntito, che il peperoncino nocerese caratterizzato, invece, da bocca irregolare ed apice trilobato.

La coltivazione del "Peperoncino Verde Friariello" interessa il territorio: dell'acerrano-nolano, nella provincia di Napoli, il territorio dell'Agro-Sarnese



Nocerino, in provincia di Salerno e di Napoli. La più probabile origine del Friariello sul territorio della Valle del Sarno risale all'opera svolta dai monaci Cistercensi, chiamati dalla Francia da re Carlo d'Angiò, per fondare due abbazie nel territorio tra Napoli ed Eboli.

Fu proprio lungo il fiume Sarno, a San Pietro di Scafati, che i Cistercensi francesi fondarono la prima abbazia dedicata a Santa Maria della Real Valle: da qui iniziarono a diffondere le loro conoscenze rurali, arricchendo la già florida coltivazione autoctona con numerose coltivazioni portate dalla Francia.

Alla loro esperta opera dobbiamo, molto probabilmente, la presenza nei campi dell'Agro Nocerino-Sarnese di specialità tipiche francesi divenute poi produzioni tradizionali locali, come il Peperone Chiochiera, il Cetriolo piccolo per sott'aceti, e per l'appunto il Peperone Friariello.

La coltivazione si effettua sia in pieno campo che in coltura protetta ed è una produzione specialistica che richiede cure attente.



area, in the provinces of Salerno and Naples. It was introduced in the Sarno Valley from Cistercensi French monks, who were invited by the King Carlo d'Angiò, to build up two abbeys in the territory of Naples and Eboli. The first abbey was founded around the Sarno river: here they started to learn and to practice agriculture, adding to the local products the cultivation of French products. Some of the French product rapidly became traditional products of Campania: the Peperone Chiochiera, the Cetriolo and the peperone friariello.



► *Broccolo friariello di napoli*

They are a true speciality of Campanian cuisine, since they are unfailingly used in many traditional winter recipes based on pork. You can fry them with garlic, oil and chili pepper, and as a result you get this slightly and pleasantly bitter flavour. Since they are usually fried, these broccoli are called "friarielli" in the Neapolitan dialect.

«They're», mostly known as «broccoletti di rapa» or «cime di rapa» in other Italian regions, cultivated in the Caserta outskirts, in the Nocera-Sarno Plain, in the Sele Plain and in the North and East Neapolitan hinterland. Sowing is done from June or July till October or November, whereas harvesting goes from August till April, providing the best «friarielli» from the late autumn to the early spring.



È una specialità della gastronomia campana, il contorno di molti piatti invernali come la costata di maiale o la salsiccia, anche se recentemente è entrata nelle ricette più fantasiose proposte dagli chef, che ne propongono l'abbinamento anche a specialità ittiche o a zuppe di legumi. Fritti in padella con aglio, olio e peperoncino, sprigionano un sapore piacevolmente amarognolo ed un profumo inconfondibile.

Proprio per la principale modalità di cottura vengono chiamati con termine dialettale "friarielli", termine che indica anche, nei detti popolari, una persona che non "trova pace" e che "frigge come un friariello". I "friarielli", più conosciuti fuori Napoli come broccoletti di rapa o cime di rapa, sono coltivati nella zona a nord e ad est del capoluogo campano, nel basso Casertano, nell'agro Nocerino-Sarnese, e nella piana del Sele. La coltura richiede uno scarso impiego di fertilizzanti chimici e di fitofarmaci, per cui è a scarso impatto ambientale. I migliori "friarielli" si trovano sul mercato nel periodo che va dal tardo autunno agli inizi della primavera. Le infiorescenze non ancora aperte e le foglie più tenere sono la parte edibile, è necessario scartare il fusto legnoso e le foglie più vecchie.



► Torzella

La Torzella è una delle più antiche forme di cavolo, originatesi nell'area Orientale del bacino del Mediterraneo.

Nella storia recente questa pianta si trovava largamente coltivata negli orti della zona Acerrana-Nolana e veniva consumata in vario modo: la ricetta più tipica è la zuppa di torzelle con salsa di Pomodoro San Marzano oppure la Minestra Maritata.

Ma negli anni del dopoguerra questa pianta è stata quasi del tutto dimenticata, tanto da rendersi oggi necessario un intervento per recuperare il germoplasma di questa pianta, ritrovata in un orto del Comune di Marigliano, in provincia di Napoli.

Intervento di recupero reso ancor più importante dalla scoperta delle proprietà antiossidanti ed antitumorali di questo cavolo, che tra l'altro è stato inserito in un intervento di valorizzazione dei prodotti tipici della provincia di Napoli, promosso dalla Regione Campania.



The Torzella is one of the oldest form of cabbage, coming from the Oriental area of the Mediterranean basin. In the recent history this plant was largely cultivated in the orchards of the area of Acerra and Nola and was eaten in various way: the most typical recipe is the torzelle soup

with tomato sauce of the Pomodoro San Marzano or the Minestra Maritata. In the postwar period this plant was completely forgotten, today it has been necessary a strong action to rescue the germplasm of this plant, founded in an orchard of the town of Marigliano, in province of Naples. This action has become more important thanks to the discover of the antioxidant properties of this cabbage.



► *Fagiolo di controne*

The Cilento National Park, the Vallo di Diano and the valleys between the Alburni Mounts are the places where the «fagiolo di Controne» (bean of Controne) has been cultivated since a long time ago: the name is due to a small town about 60 kms away from Salerno.

*It is a small-sized, round-shaped and purely white bean, without stains or «eyes». On the last weekend of November, Controne hosts a yearly feast dedicated to its most famous product. During the «sagra» it is possible to purchase beans or taste traditional dishes, such as the «fagioli al tozzetto» (fresella bread dressed with boiled legumes and extravergine oil), beans with *cos lettuce*, pasta with beans and *làgana* (a kind of handmade sheet of pastry) with beans.*



All'interno del Parco del Cilento e del Vallo di Diano, nelle vallate tra i Monti Alburni, viene coltivato da lungo tempo il Fagiolo di Controne, che prende il nome da un piccolo Comune a circa 60 Km da Salerno. È un fagiolo bianchissimo, di forma rotondeggiante, senza macchie né occhi, particolarmente pregiato per l'alta digeribilità e per la buccia sottile, praticamente impalpabile. Coltivato da un'ottantina di piccoli produttori su un'area

di circa 200 ettari, viene raccolto tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. I baccelli, prima di essere sgranati, vengono lasciati al sole per qualche giorno; i fagioli vengono invece essiccati all'aria e poi riposti in sacchi di tela grezza.

Ogni anno, nell'ultimo fine settimana di novembre, Controne dedica una sagra al suo prodotto più celebre. In questa occasione è possibile acquistare i fagioli o degustare i piatti tipici della zona: fagioli al tozzetto (una fresella condita con olio extravergine e legumi lessi in bianco), fagioli e scarola, pasta e fagioli e làgana (una sfoglia di pasta fatta a mano) e fagioli.



► *Fagiolo occhio nero di oliveto citra*

Detto anche fagiolo all' "occhietello" viene coltivato nel territorio del Comune di Oliveto Citra, nel Salernitano, e in alcuni comuni limitrofi della provincia di Avellino. Da sempre alla base dell'alimentazione contadina, è utilizzato nella preparazione di tanti piatti tipici locali, tra cui primeggiano le zuppe condite con olio extravergine crudo. Il Fagiolo Occhio Nero si presta, più di altre varietà, a cotture brevi e quindi è in grado di mantenere inalterate tutte le sue proprietà organolettiche. Il seme, di colore bianco, è caratteristico per l'evidente macchia scura che circonda l'ilo.

La coltivazione si effettua su appezzamenti di terreno non troppo ampi, dove coesistono altre attività come la zootecnia e la olivicoltura; la pianta di fagiolo, sostenuta da tutori, raggiunge anche i due metri di altezza e produce una trentina di baccelli che arrivano a maturazione all'inizio del mese di novembre. Eseguita la raccolta a mano, i baccelli, essiccati al sole, vengono sgranati: il Fagiolo Occhio Nero è dunque pronto per essere consumato o conservato per l'inverno.



Also known as «fagiolo all'occhietello», the «fagiolo occhio nero» («black eye bean») is cultivated inside the territory of Oliveto Citra, in the Salerno province, and in the towns next to the borderline of the Avellino province. The

traditional diet of the local peasants is based on this variety of bean. It is more suitable for short cooking: so its organoleptic properties are unadulterated when it is cooked. Seeds are white and characterised by a noticeable dark stain. Bean plants, held up by supporting wire, reach up to 2 metres height and provide about 30 pods, getting ripe in early November. After handmade picking, pods are dried in the sun and then shelled: so the fagiolo occhio nero is ready to be eaten soon or stored for the winter.



► Fagiolo a formella

The “fagiolo a formella” was very common in the Naples province, especially in the Acerra-Nola area, where the population cultivated it soon after harvesting peas, using the same supports. The name of those beans comes from the typically flat seeds, recalling buttons (“formelle” in Neapolitan dialect). The main feature of the «a formella» variety is plenty of harvest, even when the soil is intensely watered and having high density of minerals. The flavour of those beans is unmistakable, both in waxy or dried state. Once referred to as the «poors’ meat», according to the popular language, those bean could be included among the most complete foods in contemporary diet, thanks to their chemical properties.



Il Fagiolo, originario delle regioni del Sud America, fu portato in Europa e messo in coltivazione già dal 1.500. Il Fagiolo a Formella era molto diffuso in provincia di Napoli, nella zona acerrana-nolana, dove veniva coltivato in successione al pisello utilizzando gli stessi sostegni. La sua denominazione deriva dalla caratteristica forma schiacciata del seme, che ricorda un bottone, da cui deriva il

termine dialettale “formella”, per indicare appunto il bottone. La caratteristica di questo ecotipo è l’elevata produzione anche in ambienti irrigui e in terreni con elevate concentrazioni saline.

Il sapore del Fagiolo a Formella è inconfondibile sia allo stato ceroso che secco, ed è dovuto alla forte concentrazione di asparagina contenuta nella frazione proteica che conferisce sempre un sapore di ortaggio fresco alle zuppe e alle minestre in cui viene utilizzato. Un tempo classificato come la “carne dei poveri”, in riferimento ad un vecchia definizione popolare, questo fagiolo, grazie alla sua composizione chimica, potrebbe essere indicato tra gli alimenti insostituibili della dieta moderna.



► *Cece di cicerale*

È il migliore esempio di come il prodotto tipico possa identificarsi con il territorio: è il caso del Comune di Cicerale, (“terra vocata alla produzione di ceci”, come si legge sullo stemma del Municipio) che deve il suo nome proprio al Cece. Piccolo Comune a 15 km dal tempio di Paestum, Cicerale è impegnato nella promozione di questo prodotto e nella protezione della denominazione, con un disciplinare che impone la coltivazione su terreni certificati biologici e ne vieta l’irrigazione per mantenere inalterate le qualità organolettiche di questo legume. Particolarmente ricco di potassio e di componenti essenziali, deve le sue caratteristiche proprio al terreno di produzione e alle metodiche rigorosamente tradizionali utilizzate nella coltivazione. Il Cece di Cicerale si distingue per serbevolezza, ha gusto delicato e buona tenuta alla cottura. Numerose sono le specialità gastronomiche locali a base di Ceci: dai “cicci maritati”, zuppa di legumi e cereali, alle insalate con molluschi e polpi, ai contorni per la selvaggina, e ai dolci con frutti di bosco.



Cultivation of chickpeas at Cicerale can be considered a case of best practice in promoting the identification between a traditional product and a territory. The name of the town itself,

indeed, comes from the «cece», the chick-pea («land dedicated to the cultivation of chick-peas»), is the sentence that can be read on the municipal flag). Cicerale, a small town just 15 kms away from the Paestum temples. Rich in potassium and minerals, it owes its properties to the soil where it grows and to the strictly traditional technique used in cultivation. There are many local traditional recipes based on ceci: those include the «cicci maritati», a legume and cereal soup, the salads with molluscs and octopuses, the stuffing for game dishes, the berries sweets.



► *Peperone papaccella*

The Peperone Papaccella or papaccella, is one of the most delicious typical product of the cuisine of Campania. It is the basic

ingredient of many recipes of the traditional peasant culture, like the "insalata di rinforzo" a typical Neapolitan Christmas salad, prepared with cabbage, olives, eggplant and salad, and it is also good with meat or fish. They are produced only in the area of Naples. Long time ago this cultivation was largely diffused nowadays, it has been rescued, after a critic period during which it was replaced with more productive hybrids but less precious. Harvesting is from the end of June to December.

Papaccelle have big round shape. When ripened it is yellow or red, but as habitude it is also eaten when it is green.



Tra i prodotti agroalimentari tradizionali va annoverato il Peperone Papaccella, un'altra delle prelibatezze che arricchisce di sapore la gastronomia campana. Immaneabile nell'"insalata di rinforzo" natalizia, dove trionfa sottaceto, oppure consumato come contorno di carni o pesce o ripieno al forno, è sempre l'ingrediente principe di tante ricette della cultura contadina napoletana.

La Papaccella è una produzione circoscritta alla provincia di Napoli: quest'area risulta adatta alla coltivazione di tale peperone, un tempo molto diffusa perché legata alle tradizioni contadine dell'autoconsumo, oggi riscoperta grazie all'utilizzo degli ombrai antiafide, dopo un periodo di crisi, che ne aveva visto la sostituzione con ibridi più produttivi ma meno pregiati dal punto di vista organolettico. Attualmente buona parte della produzione viene destinata al consumo fresco, mentre la restante parte viene conservata sotto aceto di vino rosso. Le papaccelle vengono raccolte da fine giugno a tutto dicembre; sono di pezzatura piuttosto grossa, rotondeggianti, costolute e schiacciate ai poli. A maturazione fisiologica il colore è giallo o rosso, ma vi è l'abitudine di consumarle anche verdi.



► *Cipolla ramata di montoro*

Anche per questo prodotto tipico, è assolutamente inscindibile il legame con il territorio: insieme alla patata, la Cipolla Ramata, durante il periodo bellico e post bellico, è stata il principale alimento delle popolazioni rurali della provincia di Avellino, che la coltivavano da secoli secondo metodi tradizionali giunti inalterati fino ai nostri giorni. L'area di produzione, che negli anni del boom della coltivazione del tabacco ha risentito di una drastica riduzione, è compresa tra Avellino e Salerno, nei comuni di Montoro Inferiore e Superiore, Solofra, Fisciano, Mercato San Severino e Baronissi. Attualmente si è costituito un comitato per la valorizzazione e difesa di questo ortaggio, in quanto la coltura è limitata e prodotta da coltivatori anziani che svolgono attività agricola residuale e di autoconsumo. Annoverata tra le cipolle da serbo, particolarmente apprezzata dai mercati nazionale ed esteri per il sapore dolce ed aromatico e l'elevata tenuta alla cottura, la Cipolla Ramata di Montoro viene consumata sia cotta che cruda in minestre, zuppe, contorni, crudità, creme e perfino marmellate. Eccezionali le sue proprietà dietetiche e medicamentose, in grado di controllare la pressione arteriosa ed il colesterolo.



The link to the territory is absolutely unbreakable, for this traditional product: during the world wars and the early post-war age, the «cipolla

ramata» (copper-coloured onion) was the main food, with potatoes, for rural population in the Avellino province. The area of cultivation, which happened to decrease severely in the years of massive tobacco spreading, is located between Avellino and Salerno, in the towns of Montoro Inferiore and Superiore, Fisciano, Mercato S. Severino, Baronissi and Solofra. Especially appreciated for its sweet and aromatic flavour, it is used as a raw or cooked vegetable in soups, creams, salads and even jam. Its dietetic properties are extraordinary, effective in balancing blood pressure and cholesterol rate.

► *Melanzana cima di viola*

The Cima di Viola aubergine is widely cultivated and is an important ingredient in many typical recipes of families in and around Naples. It is elongated with a shiny dark purple skin, suitable for fresh consumption and is popular for its tender flesh, particularly mild flavour and the low numbers of seed it contains. It is the basic ingredient for several excellent dishes, such as fried aubergines with Piennolo cherry tomatoes or buffalo mozzarella, in San Marzano tomato sauce. There is renewed interest in this aubergine today. It is mainly grown in the Acerrano-Nolano and Sarnese-Nocerino countryside, where the land is easy to work and water is readily available. The vegetable was traditionally harvested twice, the first time at the end of June or beginning September or October, with a higher quality production. Today, however, the Cima di Viola aubergine is harvested from May until the end of December. The Neapolitan aubergine is also worth mentioning here. It looks like the Cima di Viola on the outside and has similar cultivation techniques but it is harvested from the end of September to the end of November. It is excellent for preserving, thanks to its limited number of seeds, firm flesh and the preserved product does not lose much of its color. It is a local vegetable with deep roots in the country traditions of private consumption and has an important place in the Neapolitan family's pantry. Traditionally, most of the aubergines were peeled, sliced, put in brine, blanched in water and white wine vinegar, squeezed out and preserved in oil (with garlic and oregano) for a whole year. Aubergines are still used today preserved in oil or vinegar and then eaten with strong provolone cheese, roast pork ribs or in the "peasant's snack (bread and aubergines in oil).



Tradizionalmente molto diffusa, e strettamente associata alle tipiche ricette in uso presso le famiglie di Napoli e provincia, la Melanzana Cima di Viola è un ecotipo locale che presenta bacche di forma allungata, con buccia di colore verde scuro, molto lucida. Adatta al consumo fresco e prediletta per la sua polpa tenera, dal sapore particolarmente dolce e con esigua presenza di semi, forma l'ingrediente base di numerosi piatti prelibati, come le melanzane indorate e fritte, a funghetti con pomodoro

del piennolo o con mozzarella di bufala in salsa di pomodoro San Marzano. Questa caratteristica melanzana, oggi fortemente riscoperta, viene prodotta soprattutto nell'agro Acerrano-Nolano e Sarnese-Nocerino, e la sua coltivazione è sempre stata legata alla facilità di lavorazione dei terreni e alla disponibilità di acqua. Per tradizione le bacche venivano raccolte due volte, la prima tra la fine di giugno e gli inizi di luglio e la seconda verso settembre-ottobre, con una produzione più pregiata. Attualmente invece la raccolta della Melanzana Cima di Viola si svolge da maggio a tutto dicembre. Merita un cenno la Melanzana Napoletana, simile nell'aspetto esteriore e nelle tecniche di coltivazione alla Cima di Viola, che viene raccolta a fine settembre a tutto novembre e rappresenta un'eccellente melanzana da serbo, grazie ai pochi semi, alla consistenza della polpa e alla scarsa decolorazione del prodotto conservato. Anche in questo caso si tratta di un tipico ortaggio profondamente radicato nelle tradizioni contadine dell'autoconsumo e che occupava un posto di rilievo nella dispensa delle famiglie del Napoletano. Tradizionalmente la maggior parte delle bacche venivano sbucciate, affettate, passate in salamoia, sbollentate in acqua e aceto di vino bianco, strizzate e conservate sott'olio (con aglio, origano e patella - peperone piccante) per l'intero anno. Attualmente le Melanzane Napoletane continuano ad essere utilizzate per la preparazione domestica dei sottoli o sottacceti, magari gustate assunte a provolone piccante, a costatela di maiale arrosto o in versione "merenda del cafone" (cozzo di pane con melanzane sottolio).

► *Zucca lunga di napoli*

Un'altra delle produzioni tipiche dell'area della provincia di Napoli è quella della Zucca Lunga o Coccozza Zuccharina, ortaggio tipico di tante ricette della tradizione contadina locale.

Dalla caratteristica forma allungata e stretta (può superare anche i 30 kg), con buccia tinta arancio con striature verdi e polpa dal sapore dolciastro ed aromatico, la "Coccozza" è una miniera di sali minerali, zuccheri, vitamina C, betacarotene, fibra alimentare, potassio.

È ideale nelle diete dimagranti perché dà senso di sazietà benché contenga poche calorie e si presta ad innumerevoli ricette, come le più tipiche della zona che prevedono l'utilizzo della "Coccozza" arrostita con aglio e peperoncino oppure nella preparazione di zuppe, minestrone o pasta.

La coltivazione oggi viene effettuata secondo criteri moderni ed attenti alla qualità, la raccolta avviene da luglio a settembre. Dai semi si ricavano i "seminchi", gustoso passatempo di fine pasto domenicale, ricchi di vitamina A.



One of the typical productions of the province of Naples is the Zucca Lunga or Coccozza Zuccharina (pumpkin of long shape), typical vegetable of many recipes of the local peasant tradition. It has

the characteristic long and strict shape (the weight could be more than 30 kilos) with orange pulp with sweet and perfumed flavour, the "Coccozza" is rich in mineral salts, and C vitamin. It is ideal for low calories diet. It is suitable for many recipes, like the Coccozza roasted with garlic and pepper or for making soups or pasta. Today the cultivation is based on modern technique quality oriented, harvesting is made from July to September.



► *Patata novella campana*

“Patata novella” (new potato), also known as “primaticcia” because it gets ripe so early, is undoubtedly one

of the most appreciated Campanian products on the national and European markets. Cultivation of the “primaticcia” potato has been for more than a century one of the leading economical activities of the rural towns within the Naples, Caserta and Salerno provinces. The most common variety is the yellow pulp one, followed by white pulp and red peel varieties. It is sowed from January to March and harvested from May to June.

It is organoleptic properties make it suitable to be combined with “cipollotti nocerini”, boiled zucchini, tomatoes, basil and, in case, other seasonable vegetables, forming rich salads.



Tra i prodotti tradizionali campani, la patata novella, cosiddetta “primaticcia” per la precocità di maturazione rispetto ad altre varietà, riveste un ruolo di primo piano nell’ambito del mercato nazionale ed europeo. Per quantità prodotta e caratteristiche qualitative, la Patata Novella Campana è al centro di un progetto, promosso dalla Regione Campania, che mira al raggiungimento di un sistema di autocontrollo e di certificazione

che identifichi le produzioni ottenute con bassi input energetici, cioè con scarso impiego di fitofarmaci e di concimi chimici. La coltivazione della patata “primaticcia” rappresenta da più di un secolo una delle produzioni trainanti per l’economia dei centri agricoli delle province di Napoli, Caserta e Salerno. Le varietà più coltivate sono quelle a pasta gialla, seguite da quelle a pasta bianca e a buccia rossa. Seminata da gennaio a marzo, la primaticcia viene raccolta tra maggio e giugno, quando non vi sono in commercio altre varietà di patata fresca. Ciò favorisce l’esportazione e la buona redditività di questa produzione. Si presta ad essere consumata nelle insalate con Cipollotto Nocerino e zucchine lesse, basilico e pomodoro e, se gradito, con aggiunta di altri ortaggi di stagione.



► *Mais spogna bianca*

Il mais “*Spogna Bianca*” è un mais molto antico.

Nella zona Acerrana-Nolana era molto diffuso ed era esclusivamente utilizzato per l'alimentazione umana, mentre il mais di colore rosso era destinato solo all'alimentazione del bestiame.

Caratteristica fondamentale del mais *Spogna Bianca* è il colore bianco perlaceo della cariosside con forma reni-formae.

A maturazione latteata è indicato per il consumo fresco, data la particolare dolcezza della spiga; a maturazione cerosa, invece, le spighe bollite o arrostiti rappresentano una vera e propria leccornia, tradizionalmente venduta da ambulanti del lungomare di Napoli.

Con le cariossidi secche, ridotte in farina, si ottenevano fragranti polente e farinate bianche, piatti tipici della cultura contadina di un tempo.



It is a very ancient variety of maize. In the Nola-Acerra area it was very common ad solely used for human nutrition, whereas redcoloured maize was cultivated to feed the livestock. The main feature of the Mais Spogna Bianca is the white pearly colour of the kidney-shaped

grains. When the maize is ripe in a milky state, it is usually eaten raw, given the peculiar sweetness of the corncob; whereas, in a waxy state, boiled or roasted corn cobs are a true delicacy, commonly sold by mobile shops along the Neapolitan sea-shore. Fragrant polente (puddings of maize) and white porridges were obtained from dried grains, transformed in flour: those are old-fashioned typical recipes of the culture of the peasants.





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 ortaggi. Per ulteriori informazioni e per l'elenco completo delle imprese si potrà consultare il sito www.saporedicampania.it."

Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Il vecchio uliveto Via Azzone, 59 Grottaminarda (AV) Tel.: 0825 449663	Zucchine, pomodori, peperoni, piselli, fagioli, finocchi, cavoli, carote, ceci, broccoli, fagiolini, fave, zucche
Raduazzo C.da Lagni - Flumeri (AV) Tel.: 0825 443643	Pomodorini e peperoni
SPAM Via Provinciale S. Francesco Montella (AV) Tel.: 0827 601414	Passata di pomodoro
Minieri Via Modena - Carife (AV) Tel.: 0827 95626	Pomodorino di collina, zucchine, aglio, fiori di zucca. Melanzane, asparagi, e pomodori sott'olio
Petrilli Via Scampata - Flumeri (AV) Tel.: 0825 443319	Pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, fave, zucca, olive, peperoncini verdi e piccanti, insalate, broccoli, friarelli, cime di rapa. Peperoni sott'aceto, prodotti sott'olio
Serra dei Lupi Via Serra dei lupi - Flumeri (AV) Tel.: 0825 443000	Pomodori, peperoni, patate, zucchine, olive, fave, zucca, insalate, broccoli, friarielli, cime di rapa, aglio. Olive in conserva, peperoni sott'aceto, prodotti sott'olio
Coop. La Valle Via Palazzisi, 11/A Ariano Irpino (AV) Tel.: 347 6864824	Melanzane, pomodori, peperoni, asparagi, zucchine, fiori di zucca, aglio fresco e secco. Sott'olio: melanzane, pomodori, zucchine, asparagi. Conserve e succo di pomodoro
Di Fiore Via Coste, 199 Morcone (BN) Tel.: 0824 951281	Insalata, fagiolini, zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, patate, bietole, scarole, broccoli, piselli, fagioli borlotti e cannellini, covoli verza, broccoli, cime di rapa, carciofi, aglio, cipolla rossa
Antiche terre del baraccone Via Insorti d'Ungheria, 2 Castelpagano (BN) Tel.: 0824 935060	Zucchine e fiori, pomodori, peperoni, peperoncini verdi e piccanti, melanzane, fave, piselli, fagioli, finocchi, carciofi, frigiarielli, cavoli, aglio, cipolla; olive in conserva. Prodotti sott'olio, marmellate, infusi, passata di pomodoro
Masseria Frangiosa Via Torrepalazzo, 125 Torrecuso (BN) Tel.: 0824 874557	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, fave, zucche, fagioli, fagiolini, finocchi, cavoli, broccoli, carciofi, aglio, cipolla rossa e bianca. Passata di pomodoro e prodotti sott'olio
Lanzi Via Lanzi - Dugenta (BN) Tel.: 0824 978225	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, piselli, zucche, fagioli, fagiolini, finocchi, broccoli, friarelli, patate novelle e patate comuni cavoli, cime di rapa, aglio, cipolla
La Credenza Via Arboscello - Pietravairano (CE) Tel.: 0823 642025	Crema di porcini e castagne, confettura di zucca



Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Coop. La Ginestra Via Gradoni, 5 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8023211	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, spinaci, cavoli, broccoli, carote, insalate. Prodotti sottolio, passata di pomodoro, pelati di pomodoro, pomodorini interi in passata
Az. Agr. Eredi Beneduce Via Fornari, 2 Somma Vesuviana (NA) Tel.: 081 5309756	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa, aglio e cipolla
Nonno Luigno Via R. Bosco, 178 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8016520	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, carciofi, carote, friarielli, broccoli, cavoli. Prodotti sottolio, passata di pomodoro, pomodorini interi in passata
Zì Carmine Via Fontana, 21 Agerola (NA) Tel.: 081 8025032	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, scarola, cavoli, broccoli, friarielli, carote, cime di rapa, aglio, cipolla rossa e bianca. Passata di pomodoro
L'Olivara Via Galatea, 16 Piano di Sorrento (NA) Tel.: 081 8083742	Melanzane, pomodori, zucchine, zucche, cipolle, patate, peperoncini verdi, pomodori da sugo
La fattoria di Paola Via S. Nicola, 15/C - Pimonte (NA) Tel.: 081 8749241	Zucchine, pomodori, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, broccoli, friarielli, insalate, aglio, cipolla
L'orto del Vesuvio Via Panoramica, 43 S. Sebastiano al Vesuvio (NA) Tel.: 081 7714392	Zucchine, pomodori, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, broccoli, friarielli, insalate, aglio, cipolla
Sapori Vesuviani Strada Prov. Pugliano, 16 Portici (NA) Tel.: 081 7753949	Melanzane, zucchine, peperoncini verdi, pomodorini del piennolo del Vesuvio, fave vesuviane
Longo Rosaria Via Duca degli Abruzzi, 83 Ischia (NA) Tel.: 329 737237	Pomodori, peperoncini verdi, melanzane, zucca, radicchio, lattuga
Gli Ulivi Via Passarano, 1 Sant' Agnello (NA) Tel.: 081 8074203	Zucchine, pomodori, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, cavoli, insalate, broccoli, friarielli, carciofi, cipolla gialla e bianca
Naclerio Antonio Via Case Naclerio, 2/3 Agerola (NA) Tel.: 081 8791106	Zucchine, pomodori, patate, fave, piselli, fagioli, broccoli, friarielli, cime di rapa
Villa Giusso Via Camaldoli, 51 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8024392	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, carciofi, cavoli, friarielli, insalate, finocchi, carote, patate. Prodotti sott'olio, passata di pomodoro



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Agriturismo Casa Scuola Via Fornace, 1 - Borgo Castello Gragnano (NA) Tel.: 081 5392198 - 338 2803702	Zucchine, pomodori, melanzane, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, peperoni, insalate, broccoli
Russo p.zza Montechiaro, 18 Vico Equense (NA) Tel.: 081 8028404	Zucchine, pomodori, melanzane, patate, fave, piselli, fagioli, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa, cipolla gialla e bianca, finocchi
Di Guida Alberto Via Casa Putana, 197 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7427982	Melanzane, patate, cime di viola, zucchine, peperoni, pomodorini vesuviani, friarielli, piselli, patate, rucola, cavolfiori, cavoli, fave
Villa Chiara Via Pacognano, 17 Vico Equense (NA) Tel.: 081 80291665	Pomodorini, zucchine, peperoni, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa
Masseria Cortile Grande Via Croce, 28 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7400646	Pomodori, peperoncini verdi, melanzane, zucchine, patate, piselli, zucca
Antignano Rosario Via G. Falcone, loc. Vitacciano Qualiano (NA) Tel.: 081 8947371 - 339 3593184	Pomodori, melanzane, zucchine, fave
Lubrano Lavadera Via Regina Elena, 20 Procida (NA) Tel.: 081 8101348	Patate novelle, carciofi, pomodorini campani, piselli, fave, patate
Sentiero dei sapori Via Casalone, 35 Agerola (NA) Tel.: 081 8791900	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, fave, piselli, zucche, fagioli, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, carote. Prodotti sott'olio, passata di pomodoro, pomodori pelati s. marzano
AgriGENUS Via Soriano, 100 Acerra (NA) Tel.: 081 5202064	Pomodoro s. marzano, fresco e trasformato
Skorupa Via Carbonara, 2 Agerola (NA) Tel.: 329 2222377	Rapa, zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa, carciofi, carote, aglio, cipolla, bianca, rossa e novella
Calviati Via Emanuele Gianturco, 147 Napoli (NA) Tel.: 081 5961803	Pomodoro da salsa e da insalata, fagiolini
Lubrano Lobianco Antonio Via Amedeo, 93 Monte di Procida (NA) Tel.: 081 8682134	Patate novelle, carciofi, piselli, fave, insalate, pomodorini campani, melanzane



Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Agriturismo La Sfruscià Via Madonna di Loreto S. Gregorio Magno (SA) Tel.: 0828 956065	Patate, fagiolini, zucchine, melanzane, peperoni, lattughe, pomodori. Prodotti sott'olio, conserve di pomodoro
Cavalieri Gerardo C.da Acquara, 9 Oliveto Citra (SA) Tel.: 0828 793613	Zucchine e fiori di zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, patate, piselli, fagioli, insalate, cavoli, aglio e cipolla
I tre piccioni Via Trepiccioni, 73 Pozzuoli (NA) Tel.: 081 8044205	Cavolfiori, verza, broccoli, finocchi, friggerelli, insalate, melanzane, pomodori, zucchine, peperoni, patate, cipolle, aglio, sedano, fagioli, carciofi, carote
La Selvetella Via Casa Rizzi Caiazzo (CE) Tel.: 0823 862840	Pomodori S. Marzano, del piennolo e ciliegino, melanzane, zucchine, zucca, fagiolini, insalate, verza, broccolo, cavolo, cavolfiore, verza, cipolla rossa e bianca
La Vecchia Torre Via Montebello San Nicola Manfredi (BN) Tel.: 0824 372001	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, broccoli, friarielli, aglio, cipolla rossa e bianca. Passate di pomodoro
Casa Barone Via Vesuvio, 35/37 Torre Annunziata (NA) Tel.: 081 3621048	Pomodorino del piennolo. Conserva di pomodorini del piennolo
Torre Cangiani Via Vigliano, 1/a Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339849	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, patate, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, scarola, cavolo, broccoli, friarielli, cime di rapa, cipolla rossa e bianca, aglio
Rusciano Antonio Via Com. Margherita, 175 Chiaiano (NA) Tel.: 081 7405124	Funghi, pomodori, peperoncini verdi, melanzane, zucchine, patate, piselli, fave
Sodano Bruno Via Pratola, 4 ^a traversa Pomigliano d'Arco (NA) Tel.: 081 8038150	Zucca, fagioli, cavolo, peperoni, mais, finocchio, cavolo, indivia, fave, piselli, patate, pomodoro s. marzano, melanzane, zucchine, aglio
Abagnale Sabato Via De Luca, 23 S. Antonio Abate (NA) Tel.: 081 8735300	Pomodori s. marzano
Tenuta Montecorbo Via Montecorbo, 9 Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339601	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini verdi, melanzane, patate, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, scarola, cavolo, cicoria, carciofi, broccoli, bietole, friarielli, aglio, cipolla rossa e bianca
Sorgenti Fonzone C.da Forne di Decorata Colle Sannita (BN) Tel.: 0824 930093	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, carciofi, cime di rapa, aglio e cipolla. Passata di pomodoro



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Giravento Via Castagneto, 7 Melizzano (BN) Tel.: 347 2708153	Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, insalate, cavolo, broccoli, erbe aromatiche, aglio, cipolla rossa e bianca
Tre Colli Via Turchiciello Ariano Irpino (AV) Tel.: 0825 827130	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini verdi, melanzane, patate, fave, zucche, insalate, broccoli, friarielli, aglio, cipolla bianca
La vecchia trainella Contrada S. Marzano S. Lorenzo Maggiore (BN) Tel.: 0824 815065	Insalata, fagiolini, zucchine, melanzane, pomodori, peperoni, cetrioli, bietole, scarole, cicoria, cavolo, carciofi, broccoli, cime di rapa, erbe aromatiche, fagioli, piselli, carote, fave, aglio e cipolline
La Fattoria C.da Casaldianni Circello (BN) Tel.: 0824 938002	Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, patate, fave, zucca, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, carciofi, carote, erbe aromatiche, aglio e cipolla
Di Stasio Luigi Via Torquato Tasso, 13 Mugnano (NA) Tel.: 081 7452397 - 339 8825322	Zucchine, fave, zucca, finocchi, insalate, carciofi, patate
Az. Agricola Balestrieri Via Russolillo, 110 Pianura (BN) Tel.: 081 7260419	Patate, pomodori, zucchine, melanzane, scarole
Agrimel Via Acquaviva, 3 Controne (SA) Tel.: 0828 772405	Ceci, fagioli di Controne, cicerchia
Palazzone fraz. Scario - loc. Palazzone S. Giovanni a Piro (SA) Tel.: 0974 986530	Peperoni, melanzane, pomodori, fagioli, insalate
Antico borgo dei briganti Via S. Giorgio, 25 Giffoni Vallepiiana (SA) Tel.: 339 5944148	Zucchine, pomodori, pomodorini del piennolo, peperoni, melanzane, patate, fave, zucche, piselli, fagiolini verdi, finocchi, friarielli, cime di rapa, insalate, cavoli, broccoli, carciofi, erbe aromatiche, aglio e cipolla
Borgo Cerquelle Loc. Lena - Contrada Cerquelle Pontelandolfo (BN) Tel.: 0824 851176	Peperoncino verde, zucchine, pomodorini, peperoni, melanzane, bietola, zucca, cicoria, fagiolini, fagioli, radicchio, patate, insalate, scarola, peperoncino piccante, broccoli, cetrioli, scalogno, sedano, prezzemolo, basilico, erbe aromatiche, aglio
Az. Agr. Biodinamica Petrosino Sabato Via Delle vigne, 44 - Eboli (SA) Tel.: 0828 651006	Cipolle, cavolfiori e finocchi
Az. Agricola Monte Somma Via Mazzini, 4 Pollena Trocchia (NA) Tel.: 081 5303331	Pomodorini, piselli, fagiolini verdi, broccoli, friarielli, fave, cime di rapa, erbe aromatiche, aglio e cipolla



Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Scuderia Monte Somma Via Bosco, 15 Somma Vesuviana (NA) Tel.: 081 8931929	Zucchine, pomodori, peperoni, peperoncini verdi, melanzane, patate, fave, zucca, piselli, fagiolini verdi, finocchi, insalate, cavolo verza, broccoli, carciofi, carote, erbe aromatiche, aglio, cipolla rossa e bianca. Zucchine sott'olio, melanzane sott'olio, fagiolini sott'olio, carciofini sott'olio, zucca sott'olio
Azzurretti Vincenzo Via Direttissima, 5 Falciano del Massico (CE) Tel.: 0823 931422	Cavolo broccolo e cappuccio, fagiolini, borlotti, melanzane
Merolla Via Lazio, 1 Caserta (CE) Tel.: 081 5285266	Melanzane, pomodori, peperoni, finocchio, indivia, lattuga, cavolo verza, cipollotto nocerino
Colline di roseto c.da Roseto Benevento (BN) Tel.: 0824 29425	Insalata, fagiolini, zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, patate, carote, bietole, scarole, broccoli, cardo, piselli, fagioli borlotti, fagioli cannellini, cicoria, cime di rapa, carciofi, erbe aromatiche, aglio, cipolla rossa e bianca. Zucchine sott'olio, melanzane sott'olio, fagiolini sott'olio, carciofini sott'olio, zucca sott'olio, cavolfiore sott'olio, passata di pomodoro
Corrado Angelina Via XXIV Maggio, 464 Poggiomarino (NA) Tel.: 081 8651885	Pomodori San Marzano, melanzane, peperoni, peperoncini verdi, peperoncini piccanti, spinaci, bietole, scarole, fave, zucche lunghe, zucche corte, piselli, fagioli borlotti, fagioli rossi, fagioli cannellini, fagiolini verdi, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa, erbe aromatiche, aglio, cipolla rossa, cipolla bianca
Antico Casale Via Cermenna, 45 Piano di Sorrento (NA) Tel.: 081 8083462	Zucchine, pomodori, patate, fave, zucca, melanzane, peperoni, peperoncini verdi, peperoncini piccanti, piselli, fagioli borlotti, fagiolini verdi, finocchi, insalate, broccoli, friarielli, cime di rapa, cetrioli, erbe aromatiche, aglio, cipolla bianca. Zucchine sott'olio, melanzane sott'olio, fagiolini sott'olio, carciofini sott'olio, zucca sott'olio
Azienda Agricola Mirabella Via I ^a Rampa Averno, 3 Pozzuoli (NA) Tel.: 081 8665976	Fave, patate, fagiolini verdi, broccoli, friarielli, cime di rapa, zucche, pomodori, peperoncini, melanzane
Prelibatezze del Vesuvio loc. Filaro Ercolano (NA) Tel.: 081 7718979 - 333 8461074	Melanzane, zucchine, peperoncini verdi, pomodorini del piennolo, fave, piselli, finocchi
Corrado Via XXIV Maggio, 464 Poggiomarino (NA) Tel.: 081 8651885	Pomodori S. Marzano, melanzane, peperoni, peperoncini verdi, peperoncini piccanti, spinaci, bietole, scarole, fave, zucche, piselli, fagioli borlotti, fagioli rossi, fagioli cannellini, fagiolini verdi, finocchi, insalate, cavoli, broccoli, friarielli, cime di rapa, erbe aromatiche, aglio, cipolla rossa, cipolla bianca



Aziende Sapore di Campania

Denominazione Azienda	Prodotti orticoli offerti
Valle Ofanto c.da Ofanto, 107 Rapone (PZ) Tel.: 0976 96314	Insalata, pomodori, patate, spinaci, peperoni
Futuragricola 2000 Via Sentiero del Clanio snc Caivano (NA) Tel.: 081 8353521	Spinaci, bietola, rucola, zucchine, carote, scarole, friarielli, cipolle, fiori di zucca, misticanza, soncino valeriana, delizia di stagione, insalata riccia, carote, mais, minestrone di stagione, lollo, broccoli baresi
Az. agrituristica Carbone Liliana Loc. Nicolazzo S. Gregorio Magno (SA)	Pomodori, melanzane, peperoni, patate, fagioli, ceci, zucchine, broccoli, insalate
L'orto della tradizione di Opromolla Filomena Via P. di Piemonte Auletta (SA) Tel.: 0975 392944	Olive disossate, carciofini grigliati, melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucca grigliata, zucchine grigliate, melanzane sott'olio, peperoni sott'olio, giardiniera mista, asparagi selvatici, peperoni secchi, peperoncini piccanti essiccati, carciofi sott'olio, crema di carciofi
La Villanella Via Partenope, 31 Massa Lubrense (NA) Tel.: 081 5339601	Zucchine, pomodori, pomodorini, peperoni, peperoncini, melanzane, patate, zucche, piselli, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, scarola, cavolo, broccoli, friarielli, cime di rapa, aglio, cipolla rossa
Antichi sapori vesuviani di Imparato Pasquale Via S. Leonardo, 93 S. Giuseppe Vesuviano (NA) Tel.: 081 8279330	Pomodorino del Vesuvio. Passata di pomodorino
Az. Agrituristica La Fattoria Loc. Casalichio Aquara (SA) Tel.: 0828 962716	Zucchine, pomodori, pomodorini, peperoni, melanzane, patate, fagiolini, fave, fagioli, insalate, cavoli, broccoli, carciofi, aglio, cipolla
Az. Agr. Felice Cestari Via Valle Bertone, 2 Tardiano di Montesano (SA) Tel.: 0975 864162	Fagioli, zucchine, patate
Az. Agr. Poggio di valle lunga Via Perillo, 22/A Montesano sulla Marcellana (SA) Tel.: 0975 864003	Peperoni, melanzane, pomodori, fagioli, insalate
Antichi Sapori Vesuviani di Ammendola Pierfrancesco Via San Leonardo, 93 San Giuseppe Vesuviano (NA) Tel.: 081 8279330	Pomodorino del Vesuvio
Az. Agricola Guidone Mario C.so Vittorio Emanuele, 147 Lettere (NA) Tel.: 081 8022035	Ortaggi di Stagione





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