

La Biodiversità dei prodotti tipici campani

Mela cassanese



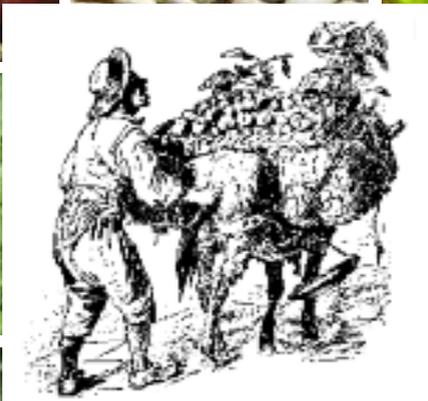
Fagiolo a farfalla



Pera Mastantuono



Scarola riccia



Peperoncino fiume



Carciofo di Castellammare



Pomodoro di Sorrento



Zucca di Napoli





Fagiolo occhio nero di Oliveto Citra



SOMMARIO

Susina Scarrafona

Enti partecipanti al progetto	2
Presentazione	3
Cos'è la biodiversità	4
L'origine della biodiversità	4
Minacce di alterazioni della biodiversità	5
Perché preservare la biodiversità?	6
Biodiversità campana	7
Calendario di presenza dei prodotti stagionali dell'orto	8
Azioni specifiche del progetto SALVE	9
Le aree di produzione di prodotti tipici campani	10
Pomodoro "San Marzano"	11
Melanzana "Napoletana"	12
Peperone "Cazzone rosso e giallo"	13
Fagiolo "Dente del Morto"	14
Carciofo "Ecoti" o "di Montoro"	15
Ciliegia "Della Recca"	16
Albicocca "Baracca"	17



ENTI PARTECIPANTI AL PROGETTO

CRAA - Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura

Università Federico II di Napoli

DISSPAPA - Dip. Scienze del Suolo, della Pianta, dell'Ambiente e delle
Produzioni Animali

ARBOPAVE - Dip. Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale

CNR - Consiglio Nazionale Ricerche

IGV - Istituto Genetica Vegetale

ISA - Istituto di Scienze dell'Alimentazione

ISAFOM - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo

IGB – Istituto Genetica e Biofisica

Istituto Tecnico Agrario “F. De Sanctis” di Avellino





PRESENTAZIONE

La politica comunitaria negli ultimi anni dà grande rilevanza alla conservazione della biodiversità genetica delle piante e degli animali, vista come una delle possibili strategie per consentire uno sviluppo agricolo sostenibile e garantire un uso maggiormente conservativo delle risorse. La Regione Campania ha previsto di tutelare le varietà vegetali autoctone attivando due specifiche azioni all'interno della misura 214 "Pagamenti agroambientali" del proprio Programma di Sviluppo Rurale: l'azione f1), rivolta agli agricoltori, che ricevono un pagamento annuale rapportato alla superficie aziendale sulla quale coltivano varietà locali a rischio di estinzione, individuate negli studi e nelle ricognizioni del patrimonio di specie e varietà locali degli anni passati; l'azione f2), destinata agli Enti ed Istituti di ricerca, per il rafforzamento delle attività indispensabili per garantire la conservazione, la moltiplicazione, la valorizzazione e la fruizione di tale patrimonio. Il progetto SALVE, di cui viene fornita una breve sintesi in questo opuscolo, vede protagonisti i più validi referenti scientifici presenti sul territorio per conseguire l'obiettivo di conservazione, caratterizzazione, valorizzazione e documentazione della biodiversità delle risorse genetiche vegetali della Campania. Esso rappresenta uno strumento unico e all'avanguardia per giungere alla costituzione di una rete regionale dei soggetti operanti nel settore della ricerca, della programmazione e della conservazione del patrimonio genetico regionale, con lo scopo di formare un sistema duraturo per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità agricola regionale, attraverso attività di recupero, mantenimento, caratterizzazione agronomica e genetica, di servizio agli agricoltori, di raccolta, di valorizzazione delle utilizzazioni salutistiche, nutrizionali, ecc. e la produzione di inventari, banche dati e collezioni. Un aspetto non secondario è rappresentato, infine, dall'impulso che con questo progetto si vuole dare al miglioramento dell'informazione e della diffusione delle conoscenze, attraverso la consulenza aziendale, la formazione degli operatori del settore e le attività dimostrative, finalizzate alla valorizzazione ed all'uso delle risorse agrogenetiche regionali.

Dott. Antonio Irlando
Dirigente Settore Interventi per la Produzione Agricola
Regione Campania

A close-up photograph of several white onions, showing their layered texture and smooth, rounded shapes. The lighting is soft, highlighting the natural curves and ridges of the vegetable.

COS'È LA BIODIVERSITÀ

Cipolla bianca di Pompei

La biodiversità è determinata dalla variabilità delle forme viventi, nonché delle loro strutture e funzioni. È espressa dai geni, dal numero di specie esistenti e dagli ecosistemi a cui queste appartengono. La diversità biologica è considerata non solo come l'insieme delle differenti specie, sottospecie, varietà, cultivar, ecotipi, ecc., ma anche la diversità genetica tra i singoli individui e l'ineguaglianza degli ecosistemi. Si può dire, quindi, che la biodiversità permette il buon funzionamento dell'ecosistema terra.

A close-up photograph of several red onions, showing their characteristic purple-red color and layered texture. The onions are resting on a bed of green grass, and the lighting is bright, emphasizing their natural colors and shapes.

L'ORIGINE DELLA BIODIVERSITÀ

Cipolla Ramata

Gli individui di una determinata specie sono diversi, in maniera casuale, l'uno dall'altro. Talune differenze, per quanto piccole, possono aiutare l'individuo, che ne è il portatore, a superare alcune avversità dell'ambiente in cui vive, favorendone la riproduzione; al contrario altre risulteranno svantaggiose. Nel primo caso, le differenze si propagheranno nelle generazioni successive; mentre nel secondo caso tenderanno, col passare del tempo, a scomparire. Questo processo, noto come evoluzione per selezione naturale, ha prodotto la biodiversità che osserviamo oggi.



Peperone Papaccella napoletana

MINACCE DI ALTERAZIONI DELLA BIODIVERSITÀ

Oggi l'uomo sta profondamente alterando o distruggendo gli ambienti naturali, determinando l'estinzione di moltissime specie. Considerando le tantissime specie ancora sconosciute, si stima che la sola distruzione delle foreste pluviali comporti l'estinzione di 27.000 specie l'anno. Circa 1/5 delle specie viventi potrebbe scomparire nei prossimi 30 anni.

Il 2010 è stato dichiarato dall'ONU anno della biodiversità. Le organizzazioni internazionali, gli enti e le associazioni che si occupano di ambiente ed agricoltura si sono impegnate ad organizzare una serie di manifestazioni per sensibilizzare l'opinione pubblica e stimolare i governi ad un maggiore impegno a livello globale e locale. Ma c'è ancora molto da fare.

I costi derivanti dalla mancata comprensione e valorizzazione di tali risorse e le conseguenze della politica, sino ad oggi attuata potrebbero essere molto elevati.

Una volta che il piatto della bilancia è stato alterato, il nuovo equilibrio non verrà raggiunto né in poco tempo né tanto meno in maniera indolore. Potremmo aver perso per sempre l'opportunità di scoprire nuove medicine, nuove varietà vegetali, nuovi tipi di legno, nuove fibre, nuove piante che rigenerano il suolo, nuovi cibi, nuovi sostituti del petrolio e di altri prodotti. Per quanto concerne la frutta, ad esempio, oggi è disponibile un esiguo numero di varietà in grado di produrre frutti di grandi dimensioni, in tutte le stagioni, che presentano una uniformità di pezzatura, resistenti alle manipolazioni e ai trasporti. Per tutti i prodotti ortofrutticoli sono particolarmente diffuse, inoltre, le varietà in grado di garantire un piacevole effetto estetico agli occhi di un consumatore, ma sono sempre più lontane dalla cultura contadina. Il consumatore così è diventato sempre meno capace di effettuare scelte qualitative e consapevoli.



PERCHÉ PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ?

Torzella

In passato i contadini hanno tramandato da una generazione all'altra una serie di semi, piante ed animali. Quando ci si sposava, della dote spesso facevano parte le marze di fruttiferi o semi di cereali, legumi e ortaggi, la cui coltivazione era tramandata da generazione in generazione. Insomma, il materiale genetico o germoplasma, veniva scambiato tra i contadini come un dono, una promessa di prosperità e ricchezza.

A seguito del grande sviluppo dell'agricoltura intensiva è nata l'esigenza di preservare le varietà locali che rappresentano un importantissimo patrimonio di biodiversità. Negli ultimi 30 anni abbiamo assistito ad un vero e proprio stravolgimento delle colture rurali tradizionali. L'industrializzazione dell'agricoltura ha condotto ad un vero e proprio cambiamento dei paesaggi rurali tradizionali, rendendoli simili a "deserti biologici", rispetto alla ricchezza precedente.

Le cultivar, geneticamente simili e coltivate in modo standardizzato, hanno soppiantato le numerose varietà locali portando ad un impoverimento della variabilità genetica delle specie coltivate.

Si tratta ora di avviare un processo di riscoperta per far comprendere agli agricoltori moderni ed anche ai consumatori, che vi sono diverse specie e varietà di frutta, ortaggi, cereali e legumi, da tempo dimenticati, che possono tornare sulla tavola con grande vantaggio del gusto, della salute e dell'economia.

Il consumatore deve assumere la consapevolezza che è meglio poter disporre di tanti sapori, colori e aromi variamente distribuiti nell'arco dell'anno.

La diversità è un valore perché arricchisce la nostra vita e ci dà la libertà di mangiare in modo consapevole.



Cipollotto Nocerino

Il nome Campania potrebbe derivare dal termine latino *campus*, che significa campagna, e per commistione linguistica, dal termine osco *Kampanom*, che indicava l'area nei pressi della città di Capua. A questo spesso si unisce l'aggettivo *felix*, dove *felix* stava per l'opulenza e produttività della regione, dovuta ai fertili terreni vulcanici che già gli antichi Romani conoscevano. La Campania è, quindi, una delle regioni italiane più ricche in varietà locali, soprattutto tra le specie orticole e frutticole. La diversità del nostro patrimonio vegetale di tipo ortofrutticolo, un tempo sarebbe arrivata a non meno di 8.000 entità. Come è possibile immaginare vi erano anche cultivar di difficile reperimento e quindi rare, altre di particolare effetto decorativo perché aventi forme e colori strani. Le piante con queste caratteristiche erano utilizzate, non solo per la produzione ortofrutticola locale, ma anche come piante di particolare pregio da utilizzare negli allestimenti di parchi e giardini soprattutto privati. I giardini così allestiti venivano a costituire una sorta di gioiello da ammirare nelle sue diverse fasi stagionali.

Negli ultimi decenni si è assistito ad un abbandono pressoché completo della frutticoltura e l'orticoltura tradizionale, ma nelle diverse contrade, di sovente in orti abbandonati, nei chiostri di antichi monasteri o in piccoli frutteti inselvaticiti, vegetano ancora numerose piante di varietà antiche di frutta ed ortaggi.

Per ridurre la tendenza all'abbandono delle tradizioni agroalimentari tipiche delle singole località, la Regione Campania sta promuovendo azioni di sensibilizzazione e valorizzazione di quei prodotti che rappresentano la tipicità e la ricchezza del comparto agricolo regionale. In collaborazioni con Università, Enti di ricerca e Agenzie Agricole sta creando le basi per la costituzione di una rete regionale di conservazione, messa in sicurezza delle risorse genetiche agricole regionali e scambio di informazioni tra i soggetti competenti in materia.

CALENDARIO DI PRESENZA DEI PRODOTTI STAGIONALI DELL'ORTO NEI MERCATI

Pomodoro del piennolo

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Aglio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Carciofo	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓
Cavolo	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
Cece *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cetriolo						✓	✓	✓	✓			
Cicerchia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cipolla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fagiolo *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fava			✓	✓								
Lattuga			✓									✓
Lenticchia *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mais							✓	✓	✓			
Melanzana							✓	✓	✓	✓		
Peperone						✓	✓	✓	✓	✓		
Pomodoro							✓	✓	✓	✓		
Scarola	✓	✓	✓	✓							✓	✓
Zucca								✓	✓	✓	✓	✓
Zucchino					✓	✓	✓					
Melone					✓	✓	✓	✓				
Melo (Annurca)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Albicocco					✓	✓	✓					
Ciliegio					✓	✓						
Pesco						✓	✓	✓	✓			
Susino					✓	✓	✓	✓	✓			
Vite (da pasto)									✓			

(*) L'asterisco indica la disponibilità del prodotto in tutto l'anno, dato che la granella viene commercializzata anche secca.



Limone di Procidia

AZIONI SPECIFICHE DEL PROGETTO SALVE

La Regione Campania, per tutelare la conservazione delle proprie risorse genetiche autoctone, ha emanato un programma di azioni volte alla valorizzazione delle sue coltivazioni tradizionali. In particolare, il Progetto SALVE si propone di recuperare, catalogare e proteggere dal rischio d'estinzione importanti risorse genetiche agricole autoctone, attraverso la costituzione di una Rete regionale per la salvaguardia della biodiversità agricola.

Conservazione

Riconoscimento, reperimento e raccolta del germoplasma autoctono campano mediante allestimento di campi catalogo e banche semi delle varietà coltivate nelle regione Campania.

Riproduzione e diffusione

Moltiplicazione e diffusione delle varietà locali a rischio di estinzione tra gli agricoltori campani.

Indagini conoscitive

Analisi genetico-molecolari, fisiologiche, biochimiche, nutrizionali, morfologiche e agronomiche del germoplasma raccolto.

Inventario dati

Costituzione di una banca dati elettronica del germoplasma per la fruizione dei dati relativi alla biodiversità ortofrutticola campana.

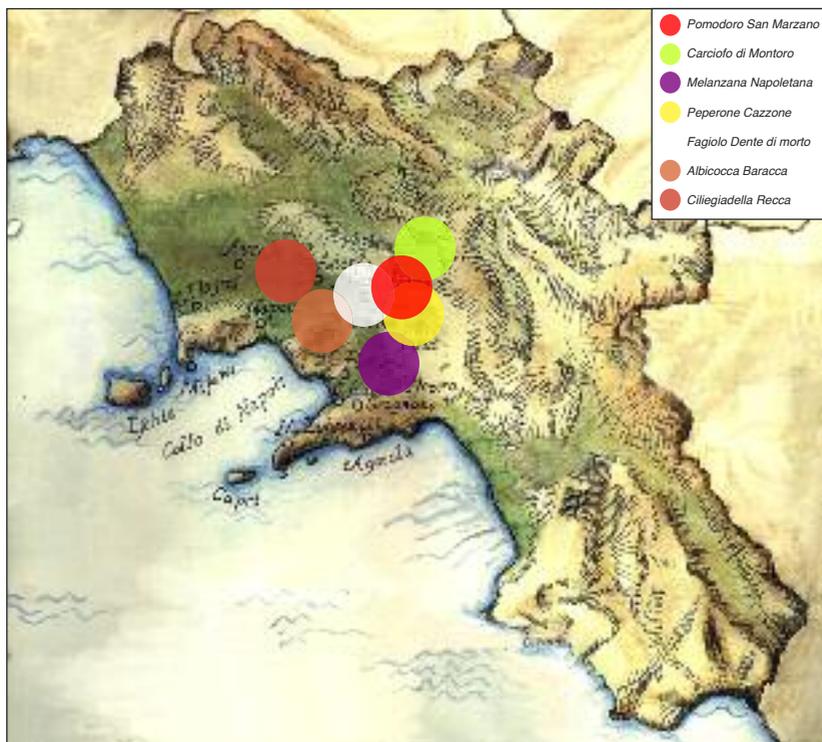
Divulgazione

Diffusione informazioni sull'importanza della conservazione della biodiversità genetica e consulenza aziendale. Sviluppo percorsi educativi e formativi. Creazione di un registro degli "agricoltori custodi della biodiversità" competenti per la raccolta, catalogazione, conservazione e gestione di risorse genetiche vegetali campane.



LE AREE DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI TIPICI CAMPANI RIPORTATI NELL'OPUSCOLO

Le aree di produzione dei prodotti tipici locali si presentano di piccole estensioni e in alcuni casi persino puntiformi, questo perché le specie hanno bisogno di particolari condizioni climatiche e pedologiche. A titolo di esemplificazione si riportano gli areali di produzione di alcune cultivar ortofrutticole caratteristiche della Campania a cui fanno seguito le loro rispettive schede descrittive.





POMODORO "SAN MARZANO"

Specie botanica: *Solanum lycopersicum* L.

Secondo le fonti storiche più accreditate già nel 1554 la presenza del pomodoro in Italia era già registrata. Così il viaggio dal Perù all'Italia iniziò presto, ma solo nel settecento si diffuse la coltivazione in numerose parti del Regno di Napoli, arrivando anche alla zona che corrisponde al comune di San Marzano. Da ciò quindi deriverebbe l'origine di questo famoso pomodoro, che nel tempo, con varie azioni di selezione, ha acquisito le caratteristiche della varietà attuale. Secondo altre testimonianze però, solo nel 1902 si ha la prova certa della presenza, tra Nocera, S. Marzano e Sarno, del famoso pomodoro.

Area di produzione: Il "Pomodoro San Marzano" DOP si coltiva nell'Agro Sarnese-nocerino, in provincia di Salerno, nell'Acerrano-nolano e nell'area Pompeiana-stabiese, in provincia di Napoli e nel Montorese, in provincia di Avellino, per un totale di 41 comuni.

Attualmente nella banca del germoplasma della Regione Campania sono in collezione 34 ecotipi afferenti alla tipologia San Marzano.

Quando si raccoglie: La raccolta dei frutti maturi si svolge dalla fine di luglio a tutto settembre.

Caratteristiche organolettiche: I pomodori San Marzano con sapore tipicamente agrodolce, sono tra i prodotti basilari per la preparazione di tanti piatti della cucina tradizionale napoletana, così come pure si prestano all'utilizzo nella preparazione di piatti nuovi e originali.

Descrizione della pianta: Le caratteristiche distintive del frutto sono: forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, colore rosso vivo, scarsa presenza di semi e di fibre placentari, buccia di colore rosso vivo, presenza della "spalla verde" nel frutto immaturo, sezione trasversale quadrata, frutto con due logge. Le piante, infatti, essendo a sviluppo indeterminato hanno bisogno di tutori. Tutte le operazioni colturali sono manuali (dalla semina alla raccolta dei frutti).



MELANZANA “NAPOLETANA”

Specie botanica: *Solanum melongena* L.

Molti sono i piatti tipici locali, che vedono la melanzana “napoletana” come ingrediente principale soprattutto per piatti salati, ma ve ne sono anche alcune a spiccato carattere dolce. Le ricette che associano melanzane a ingredienti con "sapori dolci" (spezie, canditi, zucchero, ecc.) con molta probabilità sono ricette di origine araba, derivano quindi probabilmente dalle invasioni musulmane nell'Italia meridionale, avvenute nel medioevo. È altresì possibile che le/la ricetta sia arrivata a noi attraverso l'arrivo dei Normanni visto che oggi è rimasto un dolce tipico di alcune località della costiera amalfitana e sorrentina. Per quel che riguarda la ricetta della parmigiana di cioccolato, non si hanno che pochissime informazioni e frammentarie, ma sembra ricetta napoletana. Sembra che la ricetta originaria prevedeva la realizzazione di un piatto salato e non dolce come oggi lo conosciamo.

Area di produzione: Area pianeggiante delle provincie di Napoli e Caserta, estendentesi anche all'agro nocerino sarnese.

Quando si raccoglie: L'epoca di coltivazione varia da aprile a fine ottobre, in questo arco di tempo è possibile effettuare più cicli di coltivazione.

Caratteristiche organolettiche: La melanzana “napoletana” è apprezzata per le sue proprietà organolettiche nonché per la consistenza e scarsa propensione all'ossidazione.

Descrizione della pianta: E' una pianta erbacea, annuale, con fusto eretto e ramificato. Le foglie sono grandi di colore verde e tomentose. La pianta presenta fiori violacei, di grandi dimensioni. I frutti sono di forma oblunga, di colore viola scuro, con peduncolo lungo e apice stilare leggermente appuntito. Le dimensioni del frutto commerciale alla raccolta variano tra i 25 - 40 cm. La raccolta manuale viene effettuata da luglio sino a fine ottobre.



PEPERONE “CAZZONE ROSSO E GIALLO”

Specie botanica: *Capsicum annuum* L.

Il Peperone dolce deve il suo nome dal pepe, di cui non ha molto da condividere visto che sono specie appartenenti a famiglie differenti. L'arrivo del peperone in Europa comincia addirittura con il ritorno di Cristoforo Colombo dal suo primo viaggio. Bisogna tener presente che il navigatore genovese era convinto di aver raggiunto l'India da Occidente spinto dalla ricerca di una via breve per effettuare commerci di spezie pregiate. Colombo, alla vita del peperone, restò molto colpito dal sapore piccante del peperoncino, scambiandolo per una varietà rossa di pepe. Di qui il nome di peperone.

Dal diario di Cristoforo Colombo:

"... i miei uomini vi trovarono molto aji che gli indigeni usano come fossero pepe e che vantano maggiori pregi del nostro, perché possono considerarsi vera e propria pietanza per chi riesca a sopportarne il sapore assai forte. Niuno là mangia senza il condimento di questo aroma..."

Area di produzione: Il peperone “cazzone” ino a 40-50 anni fa era tra le principali varietà di peperone coltivata nell’agro nocerino-sarnese, ma oggi la sua coltivazione si è ridotta enormemente a causa degli attacchi patogeni e dell’avvento degli ibridi più diffusi ed economici.

Quando si raccoglie: L’epoca di coltivazione va da aprile a fine ottobre. La raccolta vie ne effettuata dalla fine di luglio sino alla fine di ottobre.

Caratteristiche organolettiche: Di facile cottura e pelabilità, si presta in diverse preparazioni alimentari dal semplice “peperone all’insalata” al “peperone imbottito”.

Descrizione della pianta: Questa cultivar è una pianta erbacea, annuale, con fusto eretto e ramificazioni dicotomiche più o meno numerose; le foglie sono alterne, il colore verde più o meno intenso, lisce e glabre, di forma cordata. I fiori, bianchi, sono solitari o raggruppati.

Il frutto è una bacca carnosa di dimensioni variabili tra 15-25 cm di lunghezza con la polpa spessa (tra i 5,5 e 8,0 mm) carnosa, di sapore dolce e dal profumo intenso. E’ un peperone con frutti di forma conico - allungata, di colore rosso o giallo.



FAGIOLO CANNELLINO “DENTE DI MORTO”

Specie botanica: *Phaseolus vulgaris* L.

Del fagiolo cannellino ad Acerra si ha testimonianza già in una vecchia guida del Touring Club Italiano edita nel 1938. Come molti altri tipi di fagiolo, anche il «dente di morto» era ampiamente diffuso fino a qualche decennio fa nel proprio areale di produzione, l'agro acerrano. Il fagiolo ha infatti costituito per secoli uno degli alimenti base della dieta contadina.

Area di produzione: L'area dove si coltiva, raccoglie, produce e confeziona il Fagiolo cannellino “Dente di Morto” si estende ai comuni di Acerra, Brusciiano, Castello di Cisterna, Mariglianella, Marigliano e Pomigliano d'Arco, tutti appartenenti alla provincia di Napoli.

Quando si raccoglie: La raccolta, si effettua a seconda dell'epoca di semina, e va da luglio ad ottobre.

Caratteristiche organolettiche: Si caratterizza per la buccia sottile, quasi impercettibile al palato, e per una buona pastosità.

Il sapore caratteristico ed intenso ne fa un prodotto impiegabile in diverse preparazioni alimentari. Nella tradizione gastronomica napoletana si presta particolarmente a pietanze quali la “pasta con fagioli” e a zuppe.

Descrizione della pianta: Il fagiolo cannellino “Dente di Morto” è una pianta erbacea annuale semieretta, avente un'altezza di 50-70 cm circa, si sviluppa lungo un asse principale con ramificazioni laterali. Le foglie composte sono pennate e cordiformi, di colore verde intenso; i fiori sono di colore bianco e di forma papilionacea.

Il seme presenta granella di colore bianco con una presenza di leggerissime nervature, di forma cilindrica-sub reniforme.

Il baccello allo stadio ceroso presenta un colore tra il verde chiaro e giallo chiaro con lievi striature violacee.



CARCIOFO “ECOTI” O “DI MONTORO”

Specie botanica: *Cynara scolymus* L.

Il Carciofo è una pianta di origine mediterranea, molto nota fin dall'antichità per i pregi organolettici del capolino, è per l'appunto la parte che accoglie i fiori e sue grandi squame verdi che noi siamo soliti mangiare e non i suoi frutti.

Le tecniche di coltivazione di questa specie prevedono la messa a dimora della pianta e un bassissimo uso di prodotti chimici di sintesi; quello di cui questa coltura necessita in modo particolare sono le irrigazioni che devono essere abbastanza frequenti. Nell'area del montorese la coltivazione del carciofo si è sviluppata, infatti, prevalentemente in prossimità di due sorgenti locali, le cui acque in passato erano sufficienti ad irrigare tutta l'area della Piana. Una particolarità nella coltivazione di tale ortaggio è la consuetudine di coprire i capolini appena formati con tazze di terracotta, per difenderli dall'azione lesiva del gelo. Il carciofo di Montoro viene venduto fresco, prevalentemente sul posto dopo essere stato raccolto in mazzi.

Area di produzione: Il carciofo montorese è coltivato a Montoro (Avellino),

Quando si raccoglie: La coltivazione del Carciofo di Montoro si realizza in pieno campo ed inizia nel mese di giugno, la raccolta del invece avviene principalmente tra il mese di novembre e quello di aprile.

Caratteristiche organolettiche: Per la sua consistenza tenera l'assenza di spine e grazie al suo particolare profumo, in cucina viene preferito cotto alla brace, condito con olio, sale, aglio e prezzemolo.

Descrizione della pianta: La pianta del carciofo appartiene alla famiglia delle Asteracee, quella a cui appartiene anche la Camomilla, possiede un'infiorescenza carnosa chiamata capolino, che poi è la parte (prima del momento della fioritura) utilizzata in cucina. Si mangia, quindi, il ricettacolo (il “fondo” del carciofo) e la base carnosa delle brattee, la peluria che si è soliti eliminare dall'interno, rappresentano tanti piccoli fiori. Le foglie sono molto spesse ed hanno un colore che vira al violetto.



CILIEGIA “DELLA RECCA”

Specie botanica: *Prunus avium* (L.) L.

Le prime testimonianze storiche in Campania del ciliegio risalgono al 1550 e il nome della varietà sembra derivare da “Gaspare Ricca” proprietario del terreno, nel comune di Marano, sul quale fu introdotta per la prima volta la coltivazione del ciliegio.

Nei secoli scorsi, nell’areale di coltivazione, durante il periodo della raccolta, le ciliegie venivano trasportate dai muli e sistemate nei magazzini in grosse ceste rettangolari chiamate “*varriate*” sostituite successivamente dalle “*cerasare*” di dimensioni inferiori e quindi più pratiche.

Area di produzione: La coltivazione è attualmente estesa a tutto il territorio dell’area vesuviana, dove la natura vulcanica del terreno e la ricchezza di minerali tra cui in modo particolare il potassio, favoriscono la coltivazione di questa coltura conferendo ai frutti un gradevole e caratteristico sapore.

Quando si raccoglie: La maturazione dei frutti avviene tra la prima e la seconda decade di giugno. La produzione di questa pregiata varietà indigena è destinata quasi esclusivamente al consumo fresco. Una piccola quantità della produzione è utilizzata sia per la preparazione di sciroppi, succhi, canditi e marmellate sia per guarnire prodotti della pasticceria tipica napoletana.

Descrizione della pianta: Il ciliegio, albero di buona vigoria con portamento assurgente, presenta una produttività costante ed elevata. I frutti di buona pezzatura e di forma leggermente schiacciata, hanno una buccia di colore rosso brillante e polpa succosa molto consistente di colore bianco. Tra le diverse varietà presenti nella regione Campania la “Della Recca”, per le particolari caratteristiche organolettiche è considerata una delle ciliegie di maggior pregio.

Specie botanica: *Prunus armeniaca* L.

Le prime tracce della coltivazione dell'albicocco nel territorio vesuviano risalgono al IV secolo. Le “mele d'oro”, chiamate nel napoletano “crisommole”, termine dialettale derivato dal greco, sono i frutti più coltivati nell'area vesuviana, grazie alle favorevoli condizioni ambientali.

L'albicocca, oltre ad essere ricca di vitamina A, B e C, è il frutto che contiene le dosi più elevate di potassio e carotene, sostanza quest'ultima utilizzata dall'organismo per la produzione di vitamina A. L'albicocca ha un basso contenuto calorico, nonostante il sapore zuccherino e molto gradevole, e quindi molto indicata nelle diete.

Area di produzione: Nella provincia di Napoli e più precisamente alle pendici del Vesuvio, va individuato il più antico e tradizionale areale di coltivazione di questa specie.

Quando si raccoglie: La maturazione dei frutti avviene nella terza decade di giugno e la raccolta si effettua esclusivamente a mano.

Caratteristiche organolettiche: Tra le diverse varietà coltivate in Campania, la “Baracca” è sicuramente tra le più pregiate grazie alle particolari caratteristiche organolettiche (profumo intenso, sapore zuccherino mediamente acidulo e succoso).

Per le particolari caratteristiche di pregio, la produzione dei frutti è destinata al consumo fresco, solo una piccola quantità viene destinata all'industria di trasformazione per la produzione di nettari e succhi di frutta.

Descrizione della pianta: L'albero di media vigoria, presenta una produttività costante ed elevata. I frutti di media grandezza hanno una forma ovale allungata di colore giallo chiaro con polpa molto consistente di colore giallo aranciato e non aderente al nocciolo.



Consiglio Nazionale
delle Ricerche



L'opuscolo è stato realizzato nell'ambito del progetto SALVE finanziato dalla misura 214 "Pagamenti agroambientali" del PSR 2007-2013