



Parco Nazionale del Vesuvio



MANGIA PARCO

EXPO E TERRITORI

DALLA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ
ALLE PRODUZIONI DI QUALITÀ
DEI CIBI ITALIANI

Paddaccio, cacioni, tritico e lampascioni. E ancora, lucanica, pappaluni, giuraje, farrate, solina, gruttazzo. Nomi bizzarri, spesso antichi e perlopiù sconosciuti, ma dietro ai quali si celano straordinari formaggi, dolci squisiti, ortaggi e legumi rari, salumi prelibati, cereali antichi. In altre parole uno dei tesori più preziosi del Belpaese: le nostre eccellenze agroalimentari.

Quel che pochi sanno è che molte di queste prelibatezze sono custodite e prodotte all'interno dei Parchi italiani, dove natura protetta e lavoro dell'uomo sono legati indissolubilmente da millenni. Alcuni di questi prodotti fanno parte da sempre della cucina tipica regionale, altri sono stati salvati dall'estinzione e sono tornati sulle tavole grazie alla tenacia di agricoltori esperti il cui lavoro è stato promosso e sostenuto proprio dai parchi e dalle amministrazioni locali.

Quel che emerge è una geografia dell'Italia protetta all'insegna del buon gusto, dei cibi sani e delle tradizioni agroalimentari che si intreccia, in unione perfetta, con quella dei paesaggi naturali e della tutela di flora e fauna.

Dalla tutela della biodiversità alle produzioni di qualità, dunque. È questo uno degli obiettivi di Expo e territori, l'iniziativa promossa per conoscere da vicino le eccellenze agroalimentari italiane, per collegare l'evento di Milano ai campanili, ai campi, alle tavole del nostro Paese, per ampliarne l'efficacia.

È un viaggio alla scoperta dei luoghi di produzione del cibo e contemporaneamente del patrimonio culturale e paesaggistico, delle tradizioni e dell'ospitalità italiana. Ma è anche il racconto del rapporto che lega ogni prodotto tipico con il suo territorio: storia, arte, stile di vita. È un catalogo con oltre 80 prodotti tipici d'eccellenza per scoprire i sapori e le bellezze delle regioni italiane, in tutta la loro ricca e preziosa diversità.

Il progetto è coordinato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri; realizzato con il Dipartimento per lo Sviluppo e la Coesione Economica e il supporto operativo di Invitalia, l'Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo dell'impresa. Sono coinvolte tutte le Regioni Italiane, che hanno formulato un pacchetto d'offerta territoriale, e cinque Ministeri (Affari esteri e cooperazione internazionale; Politiche Agricole, alimentari e forestali; Beni e attività culturali e turismo; Istruzione, università e ricerca; Ambiente, tutela del territorio e del mare) che hanno avviato, in Italia e all'estero, iniziative collaterali di promozione, interscambio culturale, animazione e formazione.

VESUVIO

★ IL PARCO ★

Il Vesuvio è uno dei monumenti della natura più famosi del mondo. Spesso si dice che il parco è nato per tutelarlo. In realtà proteggendo la natura di questo vulcano si proteggono soprattutto le popolazioni che per decenni – nel secolo scorso - hanno fatto avanzare la linea delle case in direzione del cratere, in barba a ogni norma urbanistica e al buon senso. Con la costituzione del Parco la stagione degli abusi è terminata e si è aperta una pagina diversa basata sulla valorizzazione dello straordinario patrimonio paesaggistico e naturalistico. Tutto il territorio è stato modellato dall'attività vulcanica del Gran Cono del Vesuvio e dell'antica caldera del Monte Somma (ciò che resta di un antico vulcano alto oltre 2.000 metri in parte smantellato dalla violenta esplosione del 79 d.C. che distrusse Pompei ed Ercolano) che hanno prodotto una lunga serie di eruzioni, l'ultima nel 1944. Dunque un suolo lavico ricco di minerali che, grazie anche all'ottimo drenaggio e al clima mediterraneo, ha dato luogo a una produzione agricola unica al mondo.

Il parco vanta un centinaio di specie di albicocche (dalla Pellecchiella, che è considerata la migliore per il suo gusto particolarmente dolce, alla Boccuccia liscia di sapore agro dolce e alla Cafona), ciliegie (la Malizia, con polpa rossa e consistente dal gusto succoso e aromatico e la Ciliegia del Monte), pomodorini detti da serbo perché vengono raccolti acerbi durante l'estate e conservati legati a uno spago attorcigliato a cerchio, in modo da farli maturare lentamente conservando la polpa succulenta, protetta dalla buccia che appassisce. E poi ci sono vitigni straordinari: la Falanghina del Vesuvio, la Coda di Volpe (chiamata localmente Caprettone), il Piediroso del Vesuvio da cui si ricava il famoso Lacryma Christi. Un cenno particolare merita l'uva detta Catalanesca perché introdotta da Alfonso I d'Aragona: un'uva da tavola dalla polpa carnosa e zuccherina che si coltiva sulle falde del Monte Somma e che da

pochi decenni, anche grazie alla presenza del Parco, si inizia a vinificare e commercializzare con ottimi risultati.

Un paradiso dell'enogastronomia che è molto interessante, oltre che per la particolarità del paesaggio, anche dal punto di vista biologico. Qui ad esempio si trovano numerosi endemismi come lo *Stereocaulon vesuvianum*, un lichene che colonizza le distese di lava appena la temperatura scende a un livello accettabile.

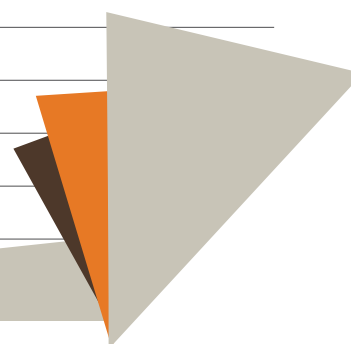


www.parconazionaledelvesuvio.it



Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.





VESUVIO

★ I PRODOTTI ★

Albicocca Vesuviana

Le albicocche, sono un frutto tipico dell'area vesuviana: a documentarne la presenza sulle pendici del vulcano è già Plinio il Vecchio nel I° secolo d. C., mentre la prima

testimonianza di una coltivazione intensiva risale alla fine del 1500, quando lo scienziato napoletano Gian Battista Della Porta le divide in due grandi gruppi: le Bericocche di forma tonda, con la polpa bianca e le Chrisomele (dal greco chrisomelos, mele d'oro). Di fatto, nella zona vesuviana, le albicocche vengono chiamate ancora oggi con il loro nome cinquecentesco, "crisomolle".


Anche se la Campania è in assoluto la regione italiana più rinomata per la coltivazione delle albicocche, l'area del Vesuvio - con i suoi circa 2 mila ettari di albicoccheti per una produzione che può raggiungere i 400 mila quintali - ne è veramente la capitale. La crescita delle piante è infatti facilitata dall'alto tasso di fertilità del terreno vulcanico, ricco di sali minerali e in particolare di potassio, che conferisce alle albicocche caratteristiche organolettiche di sapidità e dolcezza inconfondibili. Ma non è la quantità in termini di peso a riassumere le peculiarità del frutto in questa determinata area geografica. Di fatto, sono almeno 40 i tipi di albicocca che vengono coltivati sulle pendici del vulcano: una biodiversità sorprendente, in una zona circoscritta. Tra le più conosciute ci sono: Ceccona, Palummella, S. Castrese, Vitillo, Fracasso, Pellecchiella, Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa e Portici. A caratterizzare e distinguere una varietà dall'altra sono le dimensioni, l'intensità del profumo, la levigatezza della buccia ed il sapore che va da quello molto dolce delle albicocche Pellecchiella all'aroma amarognolo della varietà Vitillo. Destinata al consumo diretto e fresco, nei mesi estivi, l'Albicocca Vesuviana è molto richiesta anche dall'industria di trasformazione, per la produzione di marmellate, succhi, nettari, sciroppi e canditi.

Ciliegia del Monte

La provincia di Napoli è la terra delle ciliegie: se ne trovano raffigurate anche negli affreschi di Pompei, anche se la tradizione agricola moderna risale al 1500, quando si hanno testimonianze di coltivazioni estese nell'area che oggi è uno dei quartieri di Napoli, Pianura.

Ma è sulle pendici del Vesuvio che si trova una delle eccellenze regionali, la Ciliegia del Monte Somma, una delle cime del rilievo vesuviano. Come nel caso delle albicocche, anche per la "Durona del Monte" non esiste una specificità genetica: il frutto è la risultante di incroci spontanei di diverse cultivar locali non ancora del tutto censite. Si tratta di una varietà tardiva che si raccoglie tra la fine di maggio e l'inizio di giugno. La polpa è chiara, molto succosa e soda, quasi croccante. Notevole anche il profumo e il gradevole retrogusto acidulo: le ciliegie vengono quindi utilizzate per il consumo da tavola come per realizzare confetture di grande qualità organolettica.

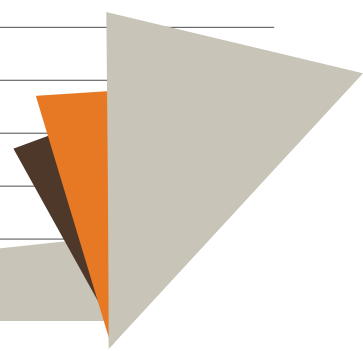
Il territorio di elezione è quello compreso nei comuni di Massa di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, S. Anastasia, Somma Vesuviana. Le caratteristiche della pianta ne rendono per certi versi più complessa e costosa la raccolta: spesso gli alberi superano gli 8 metri e sono necessarie scale altissime e operai specializzati. Ma ne vale la pena. La Ciliegia del Monte viene coltivata sul Vesuvio fin da epoca angioina e viene considerata la migliore tra quelle campane.





Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.



VESUVIO

★ LE RICETTE ★

Paccheri con baccalà e pomodorini del Piennolo D.O.P.

La classica pasta napoletana, con un sugo saporito e sostanzioso preparato con i pomodorini del Piennolo. Questo piatto è tradizionale del periodo natalizio.

Modalità preparazione:

Preparare un trito di olive, aglio, scalogno, capperi, acciuga e peperoncino e farlo soffriggere con olio. Lavare i pomodorini del Piennolo con acqua corrente e tagliarli in quattro, aggiungerli al soffritto e lasciarli cuocere per pochi minuti.

Tagliare il baccalà già ammollato e desalato in acqua corrente a cubetti grossolani e aggiungerli alla salsa, aggiustare di sale e continuare la cottura per 10 minuti a pentola coperta. Cuocere i paccheri in acqua salata, scolarli al dente e mantenerli con la salsa. Profumare con origano e servire con un filo di olio crudo sul piatto.

Paccheri trafilati al bronzo 500 g.
 baccalà (ammollato) 300 g.
 pomodorini del Piennolo 400 g.
 olive nere denocciolate 20 g.
 capperi 10 g.
 1 spicchio di aglio
 scalogno 20 g.
 peperoncino fresco q.b.
 origano q.b.
 sale q.b.
 olio 20 g.
 1 acciuga

Stoccafisso al forno con patate e pomodorini

Modalità preparazione:

Ammollare per 12 ore lo stoccafisso, se non trattato in precedenza. Trascorso questo tempo, pulire, spinare e tagliare lo stoccafisso in pezzi da 6-7 cm.

A parte preparare un trito con sedano, carote e cipolla e un altro di aglio e prezzemolo. Mescolare in una terrina questi due composti, il finocchietto tritato, il peperoncino, l'uvetta e i pinoli. In un altro recipiente schiacciare i pomodori con le mani, in maniera da lasciare qualche pezzetto intero. Pulire, lavare e tagliare a fette le patate.

Ungere una pirofila e disporvi uno strato di patate, due cucchiaini del composto di verdure ed erbe aromatiche, un pizzico di sale, una manciata di pepe, una spruzzata di pomodori schiacciati, un po' d'olio e uno strato di stoccafisso condito con altre verdure ed erbe aromatiche, pomodori schiacciati, olio, sale, pepe. Creare un nuovo strato di patate e condirlo come il primo. Continuare a sovrapporre strati alternati di stoccafisso e patate, fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti, facendo attenzione che l'ultimo strato sia di patate (lo stoccafisso a contatto con il calore si asciugherebbe troppo).

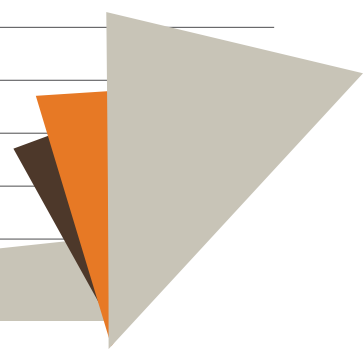
Coprire la composizione a strati con vino bianco secco. Infornare con coperchio a 250° C e far cuocere per circa 2 ore. Lasciare raffreddare un po' prima di servire, questo piatto è buono anche freddo il giorno successivo.

Stoccafisso (bagnato e diliscato) 1 kg.
 patate 2 kg.
 pomodorini freschi 1,5 kg.
 4 gambi di sedano
 4 carote
 2 cipolle piccole
 3 spicchi di aglio
 prezzemolo
 1 mazzetto di finocchietto
 1 peperoncino tritato
 2 cucchiaini di uvetta sultanina
 2 cucchiaini di pinoli
 olio 4 dl.
 vino bianco secco ½ lt.
 sale q.b.
 pepe q.b.



Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.





Uva Catalanesca

Il vitigno deve il suo nome alla sua patria d'origine. Fu infatti importato dalla Catalogna da Alfonso I d'Aragona nel XV secolo e impiantato sulle pendici del Monte Somma, fra Somma Vesuviana e Terzigno, dove ha prosperato sui terreni vulcanici che gli conferiscono la caratteristica sapidità. Fu quindi ben presto utilizzato per produrre vino: negli imponenti "cellai" delle masserie ancora oggi è possibile trovare torchi che risalgono al '600. Solo il prodotto eccedente veniva utilizzato come uva da tavola.

L'uva catalanesca ha un grappolo di grandezza media, acini di forma lievemente allungata e una buccia di colore verdastro che vira al giallo dorato quando raggiunge la completa maturazione. La polpa è bianca e carnosa e viene molto apprezzata per il suo sapore dolce. L'elevato tasso zuccherino la rende adatta alla vinificazione, che avviene solo localmente ed esclusivamente a livello familiare. Dal 2006 è stata ufficialmente aggiunta all'elenco delle uve da vino.

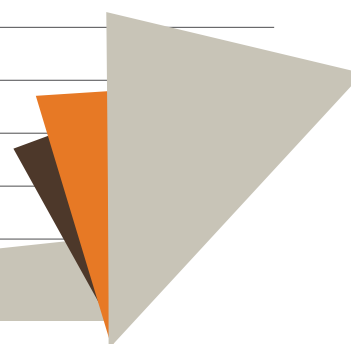
Si raccoglie tra ottobre e novembre ma può permanere sulla pianta fino alla fine dell'anno: un tempo vi era la consuetudine di lasciare sulla pianta i grappoli più belli, eliminando via via gli acini guasti, così da favorirne il mantenimento fino al periodo natalizio, momento in cui veniva consumata fresca come prodotto della festa o inserita in preparazioni elaborate. Oggi si coltiva soprattutto a Somma Vesuviana, Sant'Anastasia e Ottaviano.





Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.





Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.

Sono numerose le testimonianze storiche legate alla coltivazione del Pomodorino del Piennolo, che risalgono già alla seconda metà dell'800. E caratteristico è anche il sistema di conservazione descritto dal nome: a "piennolo", a pendolo. Infatti i pomodorini vengono appesi all'aria in grappoli e conservati durante l'inverno fino all'estate successiva, in locali aerati, senza ausilio di celle frigorifere. La forma a fiaschetto è stata selezionata nel tempo, per una resa migliore del "piennolo" rispetto a quella dei classici pomodorini tondi.

Le caratteristiche del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio sono l'elevata consistenza della buccia, la forza di attaccatura al peduncolo, l'alta concentrazione di zuccheri, acidi e altre sostanze solubili che lo rendono un prodotto a lunga conservazione, durante la quale nessuna delle sue qualità organolettiche subisce alterazioni. Queste peculiarità sono garantite dalle caratteristiche del suolo vesuviano e dunque conferiscono al pomodorino la sua unicità. Lunga conservazione e gusto acidulo sono i veri caratteri distintivi di questo prodotto D.O.P. del Parco del Vesuvio che una volta era soprattutto utilizzato, assieme a una fetta di pane e un filo d'olio, per il veloce spuntino di mezza mattina dei contadini mentre oggi serve a condire i piatti di pesce, le pizze e le paste della tradizione campana.

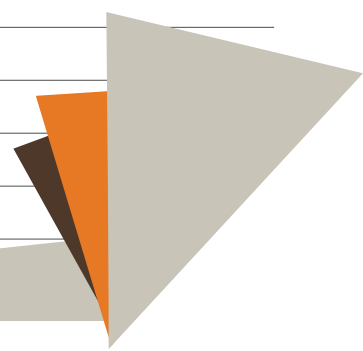
Il pomodorino vesuviano è inoltre coltivato con metodi a basso impatto ambientale e ridotto consumo idrico, rendendo questa coltura particolarmente adatta all'agricoltura di qualità in un'area protetta.

This section is a writing area with a decorative border. It contains 20 horizontal lines for text entry. In the bottom right corner, there is a stylized graphic element consisting of a grey arrow pointing upwards and to the right, with a smaller orange arrow pointing upwards and to the left, partially overlapping it.



Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.



VESUVIO

★ LE RICETTE ★

Curuniello 'a cassuola (Filetto di stoccafisso in casseruola con pomodorini)

filetto di stoccafisso 1 kg.
pomodorini freschi pelati
500 g.
1 spicchio di aglio
olio q.b.
prezzemolo q.b.
sale q.b.

Modalità preparazione:

Ammollare per 12 ore i filetti di stoccafisso.

Imbiondire l'aglio in padella con olio. Togliere l'aglio e nella stessa padella aggiungere i filetti i pomodorini, salare e far asciugare il sugo, lasciandolo ricco di pomodorini a pezzetti.

Una volta cotto il sugo, aggiungere il *curuniello*, lo stoccafisso, tagliato a grossi tocchetti e fare in modo che il pesce sia coperto dal sugo. Spolverizzare con foglie di prezzemolo e lasciare cuocere coperto per 15-20 minuti.

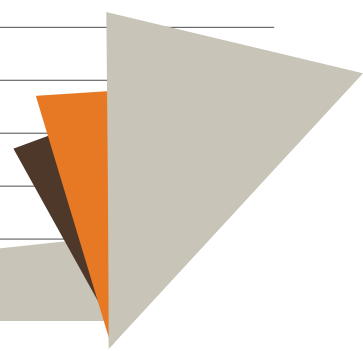
La ricetta tradizionale è più lunga e prevede la cottura del curuniello fino a sfaldarsi e diventare un'amalgama unica con il sugo di pomodorini.

Area con linee guida per la scrittura, con un elemento grafico decorativo in basso a destra.



Blank lined writing area on the left page.

Blank lined writing area on the right page.





VESUVIO

★ I PRODOTTI ★

Mieli di Acacia, Castagno e Melata di Somma Vesuviana

Sono tre le tipologie di miele che contraddistinguono l'area del Parco del Vesuvio: quello di acacia, del quale la Campania è diventata principale produttrice in Italia;

quello di castagno e quello di melata di bosco. La ricca vegetazione vulcanica ha da sempre favorito la produzione di diversi tipi di miele che, oltre a essere consumato fresco, è anche l'ingrediente principale di numerosi piatti della tradizione dolciaria tipica, tra cui il torrone o gli struffoli.

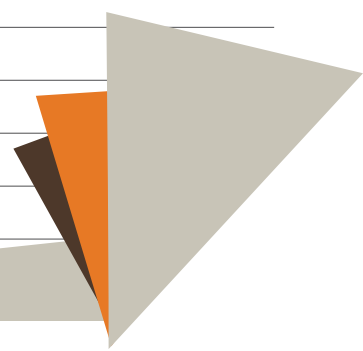
Il miele di acacia ha un colore chiaro e un profumo leggero e vanigliato, come i fiori della pianta dalla quale prende il nome. È il più diffuso in Campania, ma nella zona del Vesuvio raggiunge il picco di fragranza e un elevato grado di purezza. Viene raccolto manualmente tra aprile e ottobre e lasciato a maturare per 3-4 settimane; è poi confezionato in contenitori di vetro e posto in commercio non oltre l'autunno dell'anno successivo a quello di raccolta.

Altra varietà molto apprezzata e antichissima è il miele di castagno: molto importante nella tradizione alimentare campana, costituisce un ingrediente fondamentale nell'artigianato dolciario tradizionale spesso in abbinamento con frutta essicata. Il colore che varia dall'ambrato al marrone scuro. Il profumo è caratteristico: forte e penetrante, così come il sapore: pungente e lievemente amaro.

Anche il miele di castagno non cristallizza e viene raccolto tra aprile e ottobre per poi essere confezionato in contenitori di vetro. Va venduto entro l'autunno dell'anno successivo a quello di raccolta.

Degno di menzione è anche il miele di melata di bosco, derivato secrezioni vegetali zuccherine prodotte da molte specie vegetali dell'area vesuviana. È di colore ambrato scuro, quasi nero. Il profumo è intenso, fruttato; ha un sapore dolce ma non troppo, con retrogusto salino appena percettibile. L'aroma, mediamente intenso, di malto d'orzo e caramello, è poco persistente.





VESUVIO

★ LE RICETTE ★

Genovese di baccalà

Un primo piatto che esalta il gusto del baccalà, valorizzando le tradizioni culinarie vesuviane della pasta trafilata al bronzo.

Pasta del tipo "candele" 400 g.

baccalà 300 g.

5 pomodorini del Piennolo

1 cipolle media

2 cucchiaini di parmigiano

1 bicchiere di vino bianco

basilico q.b.

olio q.b.

pepe q.b.

Modalità preparazione:

Dissalare in acqua il baccalà per 12 ore prima di realizzare la ricetta se già non è stato acquistato ammollato. In una pentola portare a ebollizione dell'acqua per cuocere la pasta.

A parte preparare il sugo facendo soffriggere una cipolla tagliata a striscioline sottili con olio insieme ai pomodorini tagliati in 4 parti e al baccalà a cubetti. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Mescolare il sugo e saltare la pasta, aggiungendo il parmigiano grattugiato, una spruzzata di pepe e il basilico spezzettato.

Baccalà marinato

Modalità preparazione:

Prima della preparazione della ricetta: dissalare il baccalà in acqua per 12 ore e sciacquare i capperi più volte sotto acqua tiepida corrente.

Tagliare grossolanamente i capperi lasciandone alcuni interi insieme alle olive e ai pomodori secchi.

Portare a ebollizione in una pentola il baccalà, coprendolo con acqua, scolarlo e dividerlo in pezzetti (scagliarlo) con le mani una volta che si sia raffreddato.

Pulire il basilico e sminuzzarlo alla julienne. In una ciotola versare il succo di un limone, unire 4 cucchiaini di olio e sbattere con una forchetta per emulsionare il preparato.

Disporre il baccalà su un piatto, cospargerlo di basilico e versarvi l'emulsione di olio e limone. Lasciare marinare al fresco per circa 30-40 minuti. Recuperare l'emulsione per la marinatura e versarla sul trito di capperi, olive e pomodori secchi, mescolare questo composto e distribuirlo sul fondo delle ciotole da portata. Sopra ogni porzione disporre le scaglie di baccalà marinato e servire.

Filetto di baccalà 300 g.

olive nere denocciolate
40 g.

2 cucchiaini di capperi
sotto sale

6 pomodori secchi sottolio

2 cucchiaini di succo di
limone

basilico q.b.

olio q.b.



VESUVIO

★ I PRODOTTI ★

Nocillo

L'origine del nocillo si perde nei secoli e la sua preparazione è legata a un metodo preciso e rituale, a partire dalla raccolta del suo ingrediente principale, le noci ancora verdi sino ad arrivare al periodo di fermentazione e

maturazione. Le noci verdi vengono raccolte, infatti, il 23 giugno, alla vigilia del giorno di San Giovanni: è il momento in cui tutti gli aromi sono al loro massimo, in cui il gheriglio (la parte interna della noce che poi è quella che viene normalmente consumata come frutto secco), protetto dal mallo verde e dal guscio morbido, non presenta gocce d'acqua all'interno ma è ricco di oli essenziali. Naturalmente, esiste anche una componente tradizionale magica: il giorno di San Giovanni, antico "Natale d'estate", era collegato a culti precristiani e considerato nelle credenze contadine – anche – la notte delle streghe, quella in cui le accolite di antichi riti si riunivano per celebrare danzando attorno a un noce.

Meno ricca di contenuti simbolici ma altrettanto peculiare la preparazione. Le noci, comprese di mallo, vengono lasciate macerare in alcool per 30-40 giorni in bottiglie di vetro ben chiuse ed esposte al sole, e devono essere agitate di tanto in tanto. Al termine del periodo di macerazione il composto viene filtrato e diluito a freddo con uno sciroppo preparato a parte con acqua sterilizzata e zucchero e aromatizzato con chiodi di garofano e cannella. Dopo l'imbottigliamento si lascia riposare per almeno due mesi prima di consumarlo. Il risultato è un rosolio di colore scuro e gradazione alcolica molto elevata, intorno ai 40°, dalle spiccate proprietà digestive e dal prelibato sapore amaro.

Ogni famiglia nell'area vesuviana ha la sua specifica e irripetibile ricetta. L'area di produzione più vocata, all'interno del Parco Nazionale, è quella del comune di Sant'Anastasia.

Lacryma Christi DOC

Il vino del Vesuvio è un prodotto che entra a pieno titolo nella storia dell'enologia nazionale e internazionale. Qui l'uva ha un sapore e un profumo inconfondibili. Il Lacryma Christi è una sottodenominazione della DOC Vesuvio, di cui i vini possono fregiarsi qualora la resa in vino sia limitata al 65% del peso in uva e il vino presenti una gradazione di almeno il 12% di alcool. Il Lacryma Christi è vinificato bianco, rosso e rosato ed è prodotto con un blend di vitigni diversi Coda di Volpe, Falanghina, Greco e Piediroso. Nonostante la leggenda dica che "Dio riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi" sembra che il nome sia stato attribuito a questi vini ancora nell'antichità da monaci che coltivavano la vite alle pendici del Vesuvio e della cui preparazione custodivano i segreti.

La zona di produzione comprende oggi le aree a vocazione viticola di 15 comuni in provincia di Napoli localizzati sulle pendici del Vesuvio, dove i vigneti ospitano varietà autoctone, da sempre coltivate in questa zona. Ne risultano bianchi di buona struttura, con sentori fruttati di pesche bianche; rossi di corpo con intensi aromi fruttati e talvolta speziati; rosati che mantengono il profilo organolettico dei rossi. Si accompagnano con la maggior parte dei piatti tradizionali campani, come l'impepata di cozze, la pasta trafilata al bronzo condita con pomodorini al piennolo, i formaggi piccanti e le preparazioni a base di pesce o selvaggina.

VESUVIO

★ LE RICETTE ★

Mousse di albicocca del Vesuvio

Purea di albicocca del Vesuvio 500 g.
5 albumi d'uovo
zucchero semolato 150 g.
acqua q.b.
gelatina in fogli 10 g.
panna da montare 300 g.

Modalità preparazione:

Per la meringa: (nella ricetta ne verranno utilizzati 100 g.) preparare lo sciroppo di zucchero sciogliendo lo zucchero semolato in acqua, fino ad addensamento, senza farlo bollire. Montare a neve ferma gli albumi e aggiungervi a filo lo sciroppo di zucchero portato a 120° C, continuando a sbattere gli albumi. Portare a raffreddamento il composto lavorandolo continuamente con le fruste. Distribuire il composto su una placca da forno formando delle "quenelle" con il cucchiaino. Cuocere le meringhe in forno preriscaldato ad una temperatura massima di 100° C per 15 minuti circa.

Per la mousse: ammollare la gelatina in acqua ben fredda, scaldare una piccola parte di purea e farvi sciogliere la gelatina dopo averla ben strizzata. Far intiepidire e aggiungere il resto della polpa fredda e la meringa sbriciolata. Amalgamare e unire da ultima la panna semi-montata.

Far riposare per un'ora circa e servire in coppette da portata con qualche cubetto di albicocca come guarnizione.

Carpaccio di baccalà

Modalità preparazione:

Prima della preparazione della ricetta, dissalare in acqua per 12 ore il baccalà e diliscarlo. Tagliare il baccalà a fettine il più sottili possibili, partendo dalla coda e mantenendo il filo del coltello parallelo al piano di lavoro, per tutta la lunghezza del filetto. Disporre queste fettine in una terrina.

A parte spremere il succo di un limone e emulsionarlo con un bicchiere di olio, tre piccoli spicchi di aglio a fettine, un pizzico di sale, il pepe in grani dopo averli leggermente schiacciati. Versare questa emulsione sulle fettine di baccalà. Coprire con pellicola alimentare e lasciare marinare in frigo per tutta la notte.

Al momento di servire sgocciolare bene le fettine di baccalà, adagiarle nei piatti di portata e cospargerle di borragine spezzettata su un letto di insalata valerianella (o insalata a foglie piccole a piacere), condire con l'emulsione di marinatura filtrata.

Filetto di baccalà 700 g.
valerianella 200 g.
3 spicchi di aglio piccoli
borragine q.b.
olio q.b.
sale q.b.
pepe in grani q.b.



VESUVIO

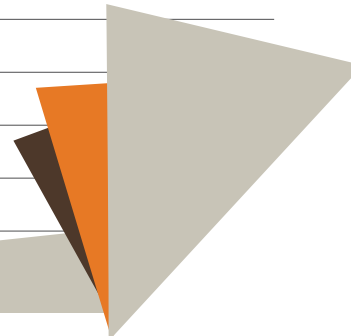
★ I PRODOTTI ★

Pomodorino giallo del Vesuvio

A differenza di quello che si crede, il Pomodorino giallo è la versione originale della bacca: a dimostrarlo è proprio il nome pomo d'oro. È qui, nel Mediterraneo, che con la diffusione della coltivazione, in pieno Seicento, il

pomodoro acquista colori più forti e vistosi. Tranne che per alcuni ecotipi, che rimangono della sfumatura originaria: il Pomodorino Giallo si coltiva e si consuma da secoli sulle falde del Vesuvio. La coltivazione, su pali di sostegno che tengono il frutto separato dalla terra, si realizza totalmente a mano.

Il Pomodorino giallo si coltiva da aprile a settembre, la raccolta si effettua a partire da metà luglio per i primi frutti. Al gusto è molto saporito e allo stesso tempo morbido e delicato. Il profumo è fresco, l'acidità giusta. È inoltre ricchissimo in pectina, quindi bastano pochi minuti per ottenere una salsa molto cremosa e consistente. Dopo le azioni di conservazione svolte in regione e dal Parco nazionale si comincia a diffondere anche al di fuori dell'areale tradizionale: ormai non sono pochi i mercati italiani dove si trova il "vero" pomodoro giallo, accanto ai più usuali rossi. I cuochi lo abbinano soprattutto a piatti di pesce, mentre la tradizione vorrebbe che si consumasse nella maniera più semplice, su una fetta di pane tradizionale.



VESUVIO

★ LE RICETTE ★

Crostata con marmellata di albicocche del Vesuvio

Ingredienti per la marmellata:

albicocche del Vesuvio 1,5 kg.
succo di un limone
zucchero semolato 300 g.

Ingredienti per la frolla:

farina 00 300 g.
burro 150 g.
zucchero semolato o a velo
140 g.
1 uovo
1 tuorlo
scorza di un limone

Modalità preparazione:

Per la marmellata: scegliere delle albicocche mature e dalla buccia uniforme. Tagliarle a spicchi rimuovendo il nocciolo, sistamarle in una terrina e aggiungere lo zucchero. Spremere il limone e filtrare il succo, aggiungerlo alle albicocche. Coprire il recipiente e lasciare macerare per circa 12 ore. Trasferire il composto in una pentola e portarlo a ebollizione, mescolando di tanto in tanto. Lasciare cuocere per circa 30 minuti rimuovendo l'eventuale schiuma che potrebbe formarsi. Quando la confettura avrà raggiunto il giusto livello di densità, spegnere il fuoco e travasarla all'interno di vasetti in vetro a chiusura ermetica sterilizzati. Capovolgere i vasi per creare l'effetto sotto vuoto. Quando i vasetti si saranno freddati la marmellata sarà pronta all'utilizzo.

Per la frolla: lavorare la farina e il burro a tocchetti, aggiungere lo zucchero (a velo per una frolla più compatta, semolato per una consistenza più granulosa). Aggiungere la scorza di limone e le uova, impastare rapidamente fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Stendere la frolla con il mattarello per uno spessore di circa 3-4 mm, sistematala all'interno di uno stampo per crostata di circa 25 cm precedentemente imburrrato e infarinato. Livellare l'impasto ed eliminare l'eccesso conservandolo per la decorazione. Bucherellare il fondo della crostata con una forchetta, aggiungere la marmellata e livellarla con il dorso di un cucchiaio o una spatola.

Ricavare dall'impasto delle striscioline utilizzando un coltello, poi adagiarle sulla superficie della crostata incrociandole per ottenere il classico motivo a reticolato. Infornare a 180° C per circa 45 minuti lasciare freddare e servire.



Mousse di gelsi

Modalità preparazione:

Per la meringa: (nella ricetta ne verranno utilizzati 100 g.) preparare lo sciroppo di zucchero sciogliendo lo zucchero semolato in acqua, fino ad addensamento, senza farlo bollire. Montare a neve ferma gli albumi e aggiungervi a filo lo sciroppo di zucchero portato a 120° C, continuando a sbattere gli albumi. Portare a raffreddamento il composto lavorandolo continuamente con le fruste. Distribuire il composto su una placca da forno formando delle “quenelle” con il cucchiaino. Cuocere le meringhe in forno preriscaldato a una temperatura massima di 100° C per 15 minuti circa.

Per la mousse: ammolare la gelatina in acqua ben fredda, scaldare una piccola parte di purea e farvi sciogliere la gelatina dopo averla ben strizzata. Far intiepidire e aggiungere il resto della polpa fredda e la meringa sbriciolata. Amalgamare e unire da ultima la panna semi-montata.

Far riposare per un'ora circa e servire in coppette da portata con qualche mora di gelso come guarnizione.

Purea di gelsi 500 g.
5 albumi d'uovo
zucchero semolato 150 g.
acqua q.b.
gelatina in fogli 10 g.
panna da montare 300 g.





VESUVIO

★ I PRODOTTI ★

Pane con Criscito (lievito madre)

Un prodotto tradizionale, tipico, diffusissimo: ogni forno dell'area vesuviana conserva e tramanda specifiche quantità di lievito madre nell'impasto, o di tempi di attesa per la pasta. I fornai sono considerati dei maestri nella produzione delle forme di pane che hanno però visto negli anni mantenere invariate le regole di base così da permettere la realizzazione di un prodotto genuino di altissima qualità.

La caratteristica della panificazione tradizionale è naturalmente nella lievitazione, che avviene con il "criscito": ovvero acqua, farina e parte dell'impasto delle precedenti infornate (il lievito madre), lasciato a fermentare per oltre dieci ore.

Il tipico "palatone" che si acquista nei forni della zona ha forma allungata e altezza superiore alla base; per prepararlo si utilizza farina di grano tenero, lievito madre, acqua, rigorosamente locale e la giusta dose di sale. In alcune versioni è tollerato l'utilizzo di lievito di birra. La farina viene aggiunta al lievito sciolto in acqua tiepida e il composto viene lasciato lievitare per diverse ore. La pasta viene poi modellata in forme dal peso che può variare dal mezzo chilogrammo a due chili che vengono cotte in forno a legna, altro must del pane di questa zona. Le caratteristiche del pane prodotto nel Parco Nazionale del Vesuvio sono la crosta sottile e dorata e la deliziosa mollica bianca, che si conserva fragrante per parecchi giorni.

Pasta con Trafilatura in Bronzo

La tradizione nella produzione di paste alimentari di Napoli e provincia risale agli ultimi decenni dell'Ottocento, epoca in cui si affermò un vero e proprio distretto produttivo localizzato nel cuore dell'area vesuviana. Alla fine del secolo erano presenti nella provincia di Napoli circa 213 pastifici in grandissima parte localizzati a

Torre Annunziata e nei comuni limitrofi. Sicuramente per motivi legati alla commercializzazione via mare, Torre Annunziata diventò uno dei centri commerciali più importanti dell'epoca assorbendo nella produzione della pasta tutta la manodopera locale e parte di quella dei dintorni.

L'avvento della meccanizzazione nei processi produttivi del settore, in particolare nell'essiccamento ha comportato in un primo momento la perdita di competitività dell'attività artigianale. Con l'affermarsi della cultura gastronomica mediterranea, dei caratteri della tipicità e qualità che si erano andati perdendo negli anni della produzione massificata, la mancata trasformazione del settore in grande industria ha invece favorito la nascita delle attuali imprese di pastai, eredi del grande sviluppo passato e ad esso strettamente connesse in relazione ai caratteri di naturalità e tipicità del prodotto finito.

Negli ultimi anni pastifici con produzioni di riconosciuta qualità sono nati nei comuni del Parco Nazionale del Vesuvio. I pastai di Torre Annunziata e Boscoreale hanno rimesso in auge le tecniche di lavorazione e di essiccamento ottocentesche. Ancora oggi la prima operazione che si esegue consiste nell'impastare la semola di grano duro (ottenuto dalla prima macinazione del grano) con acqua calda. L'impasto, portato al giusto grado d'omogeneità, passa poi alla fase della trafilatura. Con quest'ultima si conferisce la forma voluta, comprimendola e facendola passare attraverso delle piastre metalliche munite di fori, la cui forma corrisponde al formato che si vuole ottenere. La pasta trafilata deve poi essere asciugata in modo da portarla al grado d'umidità previsto dalla legge (max 12,50%). L'essiccamento, un tempo all'aria aperta, oggi è effettuato ponendo la pasta in ambienti vasti e ventilati, nei quali si fa circolare artificialmente una corrente d'aria calda e secca.

VESUVIO

★ I PRODOTTI ★

Stoccafisso e Baccalà

La storia culturale del merluzzo trasformato pescato nei mari del Nord e commercializzato a migliaia di chilometri di distanza è di quelle che appassionano gli studiosi di storia degli alimenti. L'origine storica della lavorazione nel Meridione italiano dello Stoccafisso e Baccalà è usualmente individuata tra la fine del 1500 e l'inizio del secolo successivo. Il Vesuvio divenne - assieme ad altre aree del Mezzogiorno - un centro di lavorazione e diffusione dei due prodotti probabilmente grazie alla presenza di sorgenti, necessarie per il trattamento di desalinizzazione e ammolamento della materia prima.

Certo, ci si potrebbe chiedere perché nel Golfo di Napoli, tradizionalmente pescosissimo, ci fosse bisogno di un prodotto conservato in arrivo da molto lontano: di fatto, probabilmente, le rotte del Baccalà e dello Stoccafisso sono frutto di un complesso intreccio tra aumento della domanda di carne di pesce (alle nostre latitudini) e dell'offerta, da parte delle flotte pescherecce dei Paesi del Nord. Alcuni studiosi mettono in relazione la maggiore rigidità della chiesa della Controriforma sull'astinenza dalla carne nei giorni e nei periodi comandati: di certo, durante i festeggiamenti delle Feste della Montagna che si tengono a Somma Vesuviana dal primo sabato dopo Pasqua a Maggio lo Stoccafisso e il Baccalà hanno un ruolo centrale sulle tavole. La lavorazione e la commercializzazione di questi prodotti sono concentrati proprio a Somma Vesuviana, sede delle più grandi aziende italiane operanti nell'importazione e nella lavorazione del merluzzo. I prodotti arrivano essiccati in maniera naturale dalla Norvegia: il pesce così trattato viene mandato intero direttamente agli stabilimenti dove viene tagliato e selezionato. Il passaggio più importante, è quello dell'"ammollaggio" nell'acqua del luogo, che secondo antiche leggende possiede caratteristiche particolari. Proprio le tecniche di lavorazione artigianale, unite all'acqua ricca di calcio e ferro-magnesio, permettono la riuscita di prodotto eccellente, ricco di proteine vitamine e sali minerali: un piatto altamente digeribile e perfetto per ogni tipo di alimentazione.



Programma realizzato nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) Stato-Regioni EXPO E TERRITORI in attuazione della Delibera CIPE del 10 novembre 2014, e della Convenzione Attuativa delle azioni per Expo 2015 di cui agli accordi quadro del 3 febbraio 2015 e dell'11 febbraio 2015.



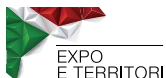
MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

 **Federparchi**
FEDERAZIONE ITALIANA PARCO E RISERVE NATURALI



 **UNIONCAMERE**

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA



Parco Nazionale del Vesuvio

Palazzo Mediceo, Via Palazzo del Principe - 80044 Ottaviano (NA) - Tel. 081/8653911