

Gastronomìa

(Pomodorino) Tomate del Vesubio

"El Piennolo tomate del Vesubio DOP" es uno de los más productos antiguos y típicos de la agricultura campana, incluso se representa en el escenario de la tradicional escena de la natividad napolitana. "El Piennolo tomate del Vesubio DOP" reagrupa cultivares antiguos y biotipos locales unidos por características morfológicas y cualitativas más o menos similares cuya selección ha sido curados por los agricultores en las décadas. El tomate del Vesubio es apreciado en el mercado está fresca, recién cosechado se vende en los mercados locales, que en forma típica mantienen colgado "para piennolo" o incluso conservados en vidrio, de acuerdo con una vieja receta familiar de la zona, llamado "a pacchetelle".

Las peculiaridades de "el piennolo tomate del Vesubio DOP " son la alta consistencia de la piel, la fuerza de atacatura al tallo, la alta concentración de azúcares, ácidos y otros sólidos solubles que lo convierten en un largo de la vida durante el cual ninguno de sus cualidades organolépticas sufre alteraciones.

" El Piennolo tomate del Vesubio DOP " por su calidades es un ingrediente clave de la cocina napolitana y campana en general, y tiene una gran versatilidad en la cocina. Junto espaguetis tradicionales con almejas y otros mariscos, los cocineros locales se comprometen a utilizarlo en muchos otros platos, incluyendo una variante de la deliciosa pizza napolitana.

Albicocca - Albaricoque

Entre los productos que ofrece generosa tierra volcánica, se recuerda el cultivo del albaricoque en campania y especialmente en el napolitano que se ha generalizado y que en Herculano, una ciudad famosa por sus hallazgos arqueológicos, ocupa un lugar destacado entre la producción agrícola. Uno de la primera evidencia clara de la presencia de los albaricoques en campania se debe a Gian Battista della Porta, científico napolitano, que, en 1583, la ópera "Suae villae pomarium" distingue dos tipos de albaricoques: bericocche y crisomele, mejor. Este término deriva del antiguo término napolitano "crisommole" que todavía se utiliza para indicar los albaricoques y especialmente la crisommole alejandrino, que todavía existe en la zona del Vesubio. Con el nombre "albaricoque de Vesubio" , se refiere hoy más de cuarenta tipos diferentes de frutas, todos originarios de la zona, se distinguen desde el punto de vista estético la presencia de tonos de rojos o tonalidades de punto amarillo-naranja en la piel. Ellas son apreciadas en el mercado por sus características organolépticas, especialmente para el sabor y la dulzura, debido a la particular alta concentración de potasio presente en el suelo.

Vino Lacryma Christi

Vino del Vesubio es un producto que viene en su propio derecho en la historia de vino nacional y Internacional; conocido y probado en todo el mundo. Haeciuga quam nysae colles plus bacchus amavit. "Bacchus más amabas estas colinas que las colinas nativas de Nisa". Aquí la uva tiene un

sabor y un olor inconfundible (Marziale). La fama de este maravilloso rincón del mundo y su vino ha dado lugar mitos y leyendas: " Dios reconoció el golfo de Nápoles una franja de cielo eliminado por lucifer, lloró y donde cayeron sus lágrimas divinas, subió tornillo Lacryma Christi". En la leyenda volvió escritor Curzio Malaparte que en la novela "La piel" invita a beber "este sagrado, antiguo vino". La zona de producción incluye sólo las zonas vinícolas de 15 municipios, de la provincia de Nápoles, situado en la laderas del Vesubio, donde los viñedos son el hogar de las variedades nativas, siempre ha crecido en esta zona, como el Caprettone, la Falanghina.

Lacryma Christi Bianco

Color: desde pajizo pálido a amarillo pálido

Olor: vinoso agradable

Sabor: seco, ligeramente ácido

Vides: blanco coda de zorra (lugar llamado Caprettone) y/o Verdeca (min. 80%), Falanghina y/o grieco (max 20%)

Contenido de alcohol min. : 12% vol;

Lacryma Christi Rojo

Color: rojo, rubí

Olor: agradable vínico

Sabor: seco-toque armonioso

Vides: Piediroso (lugar llamado Palummina) y/o Sciascinoso (lugar llamado Olivella) (min. 80%) Aglianico (max 20%)

Contenido de alcohol: min. 12%vol.

Lacryma Christi rosáceo

Color: rojo más o menos intenso

Olor: agradable

Sabor: seco, armónico

Vides: Piediroso (lugar llamado Palummina) y/o Sciascinoso (lugar llamado Olivella) (min. 80%) Aglianico (max 20 %)

Contenido de alcohol: min 12% vol.