

In Good we trust!

by Salvatore Caputo



Sono una persona che sostiene il valore del "buono".

Sono anche molto fortunato in quanto nato in una Terra dove ho sempre "respirato ed assaporato" il significato di qualità alimentare, considerato un valore reale della vita. La Terra ed il Sole sono i doni forniti da Madre Natura, il resto viene dalle mani di uomini e donne abili e appassionati che hanno creato il Cibo che mangiamo e il Design che ammiriamo.

Ho lavorato per molti anni nel settore dell'ospitalità e del F&B dove ho sempre concentrato i miei sforzi per selezionare meticolosamente le migliori materie prime prime e fresche.

Oggi mi sono reso conto che l'affermazione "**Made in Italy**" significa molto più che una semplice denominazione geografica, rappresenta davvero un modo di vivere, una passione per il gusto, la qualità e il sapore che provengono da un luogo profondo nell'anima.

ALTO Artigianale offre un modo ... per provare quelle esperienze sensoriali. Promuoviamo e "*trasmettiamo i valori del marchio*" dei prodotti eccezionali ed unici di alta qualità provenienti dall' *Ager Campanus* o dalla *Campania Felix* nel Sud Italia, noti fin dall'epoca romana.

La nostra storia ha dimostrato il rapporto ancestrale tra le persone e la loro terra, la naturale e grande bellezza che ha influenzato le nostre vite nei secoli!

Collaboriamo con molti produttori artigianali che danno un significato profondo alla loro arte per creare prodotti eccellenti apprezzati e conosciuti in tutto il mondo.

Per condividere le esperienze sensoriali, organizziamo anche workshop ed eventi di degustazione in ogni tipologia di location dove il consumatore ha il beneficio di assaggiare ed ottenere tutte le informazioni opportune sul prodotto.

Tutto ha senso quando la vita mostra la sua essenza migliore.

Ecco perché' ...**In Good we trust!**

Quality
Brand
Broadcaster

In
Good
We Trust

Selezione di
Eccellenze
dalla
Campania
&
Regioni Italiane



Lente emozioni

***Per raggiungere il cuore, ci vuole un'e-Mozione.
E più a lungo persiste, più piacevole risulta!***

Apriamo le porte e le finestre dei nostri prodotti alimentari di qualità a molti amanti dell'essenza e dell'eccellenza italiana nel mondo, creando un collegamento diretto tra i produttori artigianali ed i consumatori.

***Avremo sempre bisogno dell'agricoltura e dei suoi frutti.
Il mondo sta cambiando e anche i modelli di vendita cambieranno.
La catena di approvvigionamento sarà completamente superata e farà spazio a nuove.
In questo senso, Covid è stato un grande acceleratore di cambiamenti.***

Il nostro modello è offrire prodotti regionali a consumatori privati o gruppi di persone che acquistano, oltre ad alcuni rivenditori che devono aggiungere nuove offerte di prodotti per sopravvivere e salvare la propria attività.

Essendo generalmente pallet misti di prodotti, abbiamo bisogno del tempo appropriato per raccogliere l'assortimento di merci ordinate e imballate dai vari produttori in Italia. Tuttavia, poiché tutti gli articoli hanno una produzione limitata ed il nostro ruolo etico garantisce che i produttori vengano pagati immediatamente al momento dell'acquisto, qualsiasi ordine di acquisto richiede una doppia verifica preliminare della disponibilità di magazzino della merce.

Ecco perché prevediamo una tempistica della consegna di "**Pal-et Home**" tra 10 e 15 giorni dall'ordine effettuato ufficialmente all'avviso di rimessa.

Il sistema di pagamento applicato è **PayPal / Carta di credito** con tutte le garanzie derivanti dalle attuali regole del circuito di credito.

Cetara è un villaggio in provincia di Salerno nella regione Campania dell'Italia sud-occidentale. Si trova nel territorio della Costiera Amalfitana. Il villaggio era originariamente un insediamento per un gruppo di musulmani armati nell'880. Caratterizzato da un villaggio di pescatori (in particolare di tonno), il suo nome deriva probabilmente dalla parola latina *Cetaria* (in greco *Ketèia*), che significa *almadraba* (in italiano *tonnara*); o *cetari*, che significa pesca di grandi pesci.

La Colatura di Alici di Cetara un prodotto alimentare tradizionale campano, prodotto nel piccolo borgo marinaro di Cetara. La fonte scritta più sicura del metodo di preparazione della salsa di acciughe si trova nel Disciplinare della Regione Campania dal titolo "**Disciplinare per la produzione della salsa di acciughe di Cetara DOP**".

La salsa di acciughe è una salsa liquida trasparente con un colore ambrato che viene prodotta con un processo tradizionale di maturazione delle acciughe in una soluzione satura di acqua e sale. Le acciughe utilizzate vengono pescate vicino alla Costiera Amalfitana nel periodo dal 25 marzo, che corrisponde alla festa dell'Annunciazione, fino al 22 luglio, giorno di Santa Maria Maddalena.

Storia del prodotto

Le origini di questo prodotto gastronomico risalgono ai romani, che producevano una salsa molto simile a quella odierna, chiamata *garum*. La ricetta fu poi in qualche modo recuperata nel Medioevo dai gruppi monastici presenti sulla Costiera Amalfitana, che in agosto conservavano acciughe in botti di legno con doghe ribassate e poste al centro di due travi, chiamate *mbuosti*; sotto l'azione del sale, le acciughe perdevano liquidi che trapelavano tra le fessure delle botti. La procedura si diffuse successivamente tra la popolazione della costa, che la perfezionò con l'uso di berretti di lana per filtrare la *salamoia*.

CETARA



Le fonti scritte risalgono al 1807 di **Padre Nicola "Columella" Onorati**, un francescano lucano, che scrisse un libro di memorie intitolato *"Memorie sull'economia rurale e domestica che possono servire a integrare l'opera delle cose rustiche, parte I, II"*, dove il quinto capitolo è intitolato *"Della Pescagione e il modo di salare le acciughe, ecc."* che viene praticato dai *"Cetaresi, popoli del Regno di Napoli: dove sono esposte altre informazioni che possono costituire la Statistica del Paese stesso"*. In memoria, il Padre francescano descrive in dettaglio come hanno fatto la salsa di acciughe di Cetara ai suoi tempi, una scrittura da cui si traggono ancora lezioni oggi.

Alla fine di settembre 1807, Padre Nicola *Columella* Onorati si fermò a Cetara, una fattoria nella città di Cava, situata nel Golfo di Salerno, di circa 2800 abitanti, per studiare la salatura delle acciughe e la pesca in generale, praticata anche nelle vicinanze posizioni. Ha appreso che gli strumenti utilizzati da circa un migliaio di pescatori cetarii erano grandi e piccoli pescherecci da traino, *rezzolle*, *menaidi* e *palangari* (tipo di reti), piccole *tartanelle* e grandi *tartanoni*. Riferì i nomi volgari e la terminologia linnaea dei pesci catturati nel Golfo di Salerno.

Descrisse la salatura delle acciughe utilizzate dai Cetaresi sia per quelli catturati nei mesi freddi, chiamati *vernatiche* che per le *maestose*, catturati nel periodo marzo-agosto. Per questa tecnica, che veniva praticata anche per le sarde, venivano utilizzate botti, comunemente conosciute come *cognette*, dove le acciughe, prive della testa e del "fiele e di qualsiasi altra cosa", ben risciacquate con acqua di mare, venivano preparate a strati con abbondante sale marino.

«Per rotoli 90 in 94 di acciughe fresche all'interno di una botte di rotoli 64 con l'intera vongola; hai bisogno di 20 rotoli e 33 once di sale. Una volta che le botti erano state riempite, si riposarono sui loro pesi per alcune decine di ore e si prese cura di rimuovere il liquido che usciva, noto come "gucco" o "versando". Dopo il primo giorno, il versamento potrebbe essere usato come condimento, combinando origano, fette di limone e olio, se lo desideri.

CETARA



Preparazione

Le acciughe, appena pescate, vengono rimosse dalla testa e dalle viscere e vengono quindi conservate per 24 ore in contenitori con abbondante sale marino. Vengono quindi trasferiti in piccole botti di castagno o rovere (chiamate *terzigni*), alternate a strati di sale, e ricoperte da un disco di legno su cui vengono posizionati i pesi, gradualmente meno nel tempo. A seguito della pressione e della maturazione del pesce, emerge liquido sulla superficie che, nel caso della preparazione delle acciughe sotto sale, viene rimosso. Questo liquido fornisce la base per la preparazione della salsa di acciughe. Viene infatti immagazzinato in grandi contenitori di vetro ed esposto alla luce solare diretta che, per evaporazione dell'acqua, ne aumenta la concentrazione. Dopo circa quattro o cinque mesi, in genere quindi tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, tutto il liquido raccolto viene nuovamente versato nelle botti con le acciughe e lentamente versato attraverso un buco, tra gli strati di pesce, in modo da raccogliere ulteriormente il suo sapore. Viene infine filtrato attraverso le lenzuola di lino ed è quindi pronto per l'inizio di dicembre.

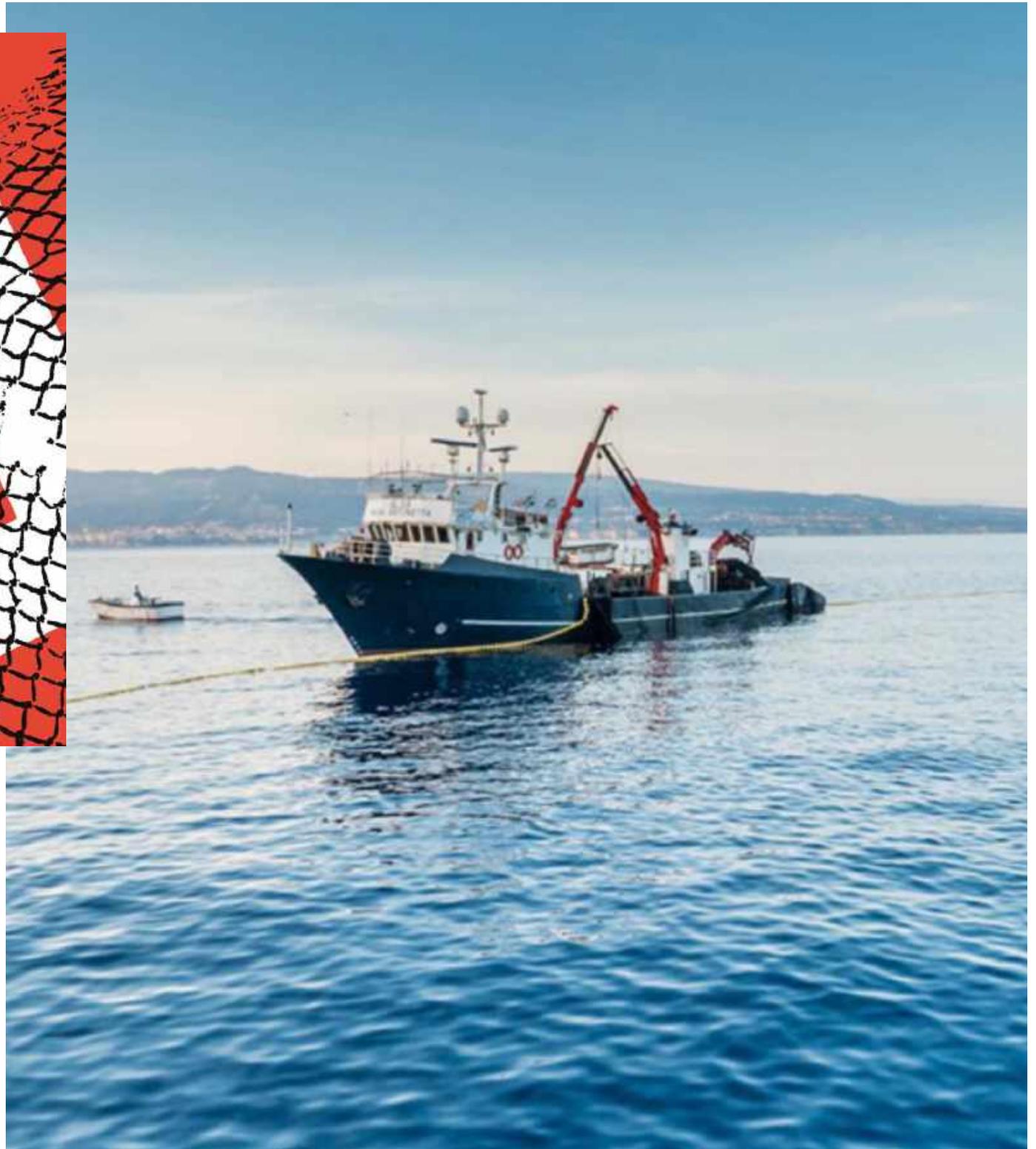
Uso in cucina

La colatura di alici viene utilizzata principalmente come condimento per spaghetti e linguine che devono essere cotte senza sale, poiché la colatura di alici è molto salata; ma anche per condire piatti a base di pesce o verdure, come la scarola per la pizza ripiena; anche con verdure saltate in padella con olio, aglio e peperoncino, come bietole, spinaci, ecc. È anche apprezzato da alcuni come condimento per pomodori, olive, anche per panini ripieni e uova cotte in vari modi.

A Cetara questo ingrediente è tradizionalmente usato per il cenone della vigilia di Natale.

CETARA







Our products



**BLUEFIN TUNA FILLETS
IN OLIVE OIL**



BLUEFIN TUNA ROE



**BLUEFIN TUNA BELLY
IN OLIVE OIL**



**CETARA'S ANCHOVIES EXTRACT
RESERVE 2017**



**CETARA'S ANCHOVIES EXTRACT
CERAMIC BOTTLE | LIMITED EDITION
RESERVE 2017**

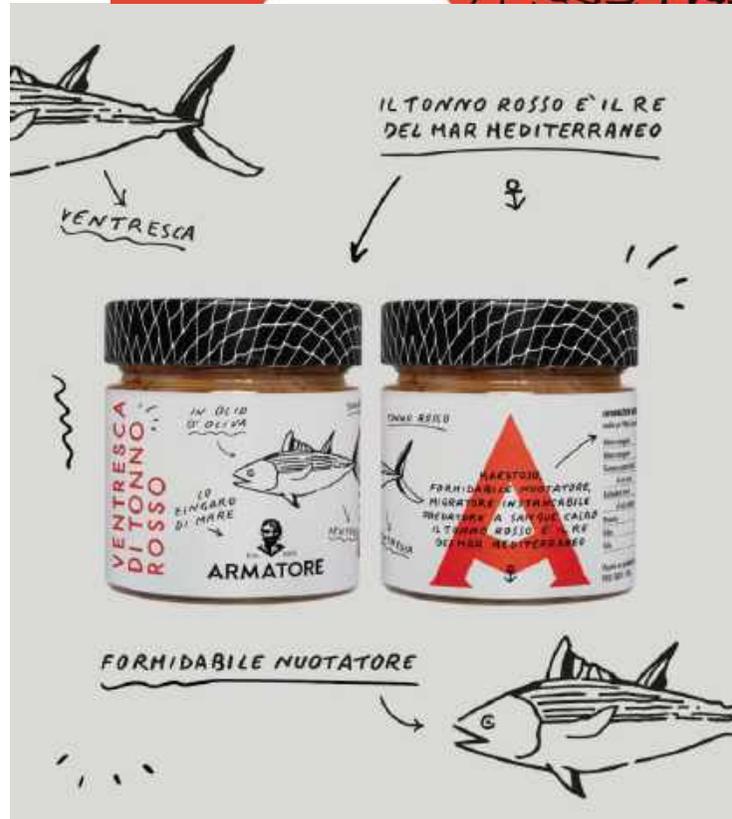


**CETARA'S ANCHOVIES
SALTED**

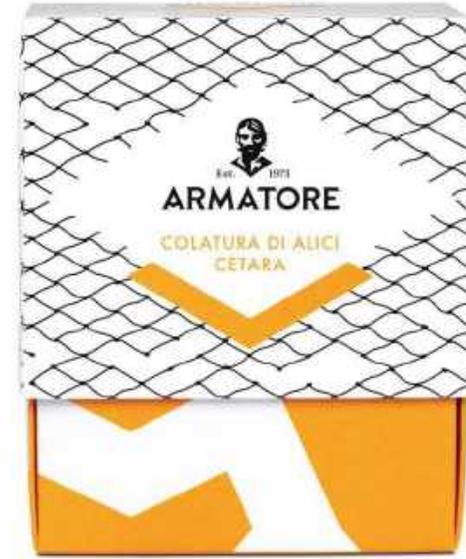


**CETARA'S ANCHOVIES FILLETS
IN OLIVE OIL**

Seafood canned

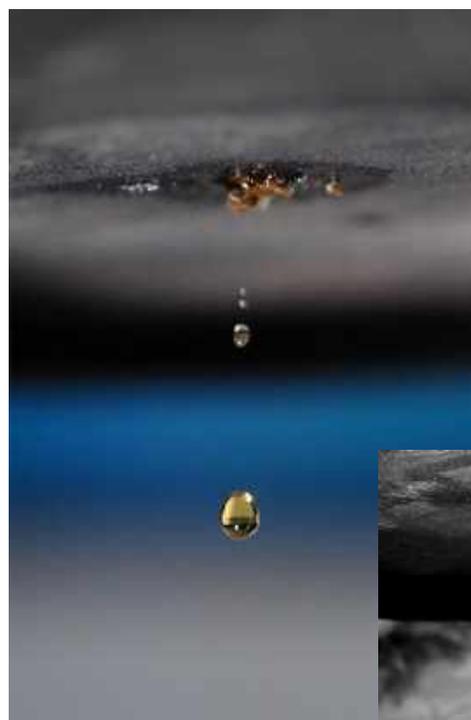


Seafood canned



Seafood canned





Seafood canned



SAN MARZANO SUL SARNO

San Marzano sul Sarno è un comune della provincia di Salerno, nella regione Campania dell'Italia meridionale, situato a circa metà strada tra Napoli e Salerno. Si trova esattamente nella valle del fiume Sarno, in cui sono state rinvenute tracce di presenza umana risalenti al IX-VI secolo a.C. San Marzano viene menzionata per la prima volta nel 601 d.C. in una lettera di Papa Gregorio I. Nel 1220 Federico II di Sicilia lo diede all'abbazia di Montevergine, e nel 1234 fu acquisito dalla famiglia Filangieri, che lo detenne fino alla conquista angioina del Regno di Napoli. Le famiglie successive che detengono il titolo di San Marzano includono il Del Tufo, il Mastrili e l'Albertini.

Il **Pomodoro San Marzano** è una varietà di pomodoro di tipo oblungo. Rispetto al tipo di pomodoro Roma, i pomodori San Marzano sono più sottili e più appuntiti. La polpa è molto più spessa con meno semi e il sapore è più forte, più dolce e meno acido. Le vite San Marzano sono indeterminate e hanno una stagione un po' più lunga rispetto ad altre varietà di pomodoro in pasta, rendendole particolarmente adatte ai climi più caldi. Come tipico delle piante di cimelio, il San Marzano è una varietà ad impollinazione aperta che si riproduce fedelmente di generazione in generazione, rendendo pratico il risparmio delle sementi per il giardiniere o l'agricoltore domestico.

Storia del prodotto

I pomodori di San Marzano provengono dalla piccola città di San Marzano sul Sarno, vicino a Napoli, in Italia, e sono stati coltivati per la prima volta in terreno vulcanico all'ombra del Vesuvio. Una storia narra che il primo seme di questo pomodoro arrivò in Campania nel 1770, in dono dal Vicereame del Perù al Regno di Napoli, e che fu piantato nella zona di San Marzano sul Sarno.



SAN MARZANO
SUL SARNO

Produzione

Amy P. Goldman definisce il San Marzano "il pomodoro industriale più importante del XX secolo"; la sua introduzione commerciale nel 1926 fornì alle lattine un "soggetto robusto e impeccabile e agli allevatori i geni che avrebbero attaccato per decenni". Sebbene la produzione commerciale della varietà San Marzano sia strettamente associata all'Italia, i semi della varietà sono disponibili in tutto il mondo. È una varietà protetta. Il San Marzano in scatola, se coltivato nella **Valle del Sarno** in Italia, può essere classificato come **Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino** e avere l'emblema UE "DOP" sull'etichetta.

La maggior parte dei pomodori venduti come San Marzano sono coltivati in Italia, sebbene siano prodotti commercialmente in quantità minori in altri paesi. A causa dei prezzi premium di San Marzano, è in corso una battaglia contro i prodotti fraudolenti. Ogni anno tonnellate di pomodori pelati in scatola San Marzano vengono confiscati come prodotto etichettato in modo fraudolento.



Uso in cucina

Il **Ragù Napoletano** è probabilmente il condimento più noto della cucina napoletana nonostante la sua scarsa diffusione nell'uso quotidiano, questo a causa dell'alta complessità della preparazione dovuta anche alla lunghissima tempistica di preparazione.

Per questi e altri motivi, il Ragù napoletano si rivela un piatto tipicamente festoso costituito dall'unione del trancio di carne di manzo, cotto in salsa di pomodoro San Marzano, a fuoco molto lungo.

I pomodori San Marzano, insieme al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, sono stati designati come gli unici pomodori che possono essere utilizzati per **Vera Pizza Napoletana**.



SAN MARZANO SUL SARNO





IL RE DEI POMODORI SAN MARZANO

Il pomodoro San Marzano è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". La presenza di una serie di fattori concomitanti quali: il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l'abilità e l'esperienza acquisita dagli agricoltori dell'area di produzione nel corso dei decenni, ha contribuito al suo successo nel mondo, coronato nel 1996 dal riconoscimento dell'Unione Europea come D.O.P. Le caratteristiche intrinseche che hanno esaltato il prodotto, favorendone così la sua conoscenza e il suo consumo sono: sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, colore rosso vivo, scarsa presenza di semi e di fibre placentari, buccia di colore rosso vivo e di facile pelabilità. Queste, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, lo rendono inconfondibile, sia allo stato fresco che trasformato.





POMODORO SAN MARZANO
dell'Agro Sarnese-Nocerino
D.O.P.

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 12 latte da 800 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il Re dei pomodori: così è stato chiamato dalla cucina italiana ed internazionale il **Pomodoro San Marzano**.

Ben 24 soci agricoltori di DANICOOP si dedicano esclusivamente alla coltivazione del San Marzano, nelle aree protette dal disciplinare DOP.

È un pomodoro amatissimo in tutti gli ambiti della cucina: i Maestri pizzaioli lo preferiscono per le loro pizze (in particolare la Margherita); gli chef lo utilizzano per le grandi specialità italiane, come il ragù napoletano.

PRODUZIONE LIMITATA

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi San Marzano, succo di pomodoro San Marzano.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Pizza Napoletana, in special modo pizza Margherita e Marinara; grandi sughi della tradizione contadina ed italiana; ragù napoletano.



ALTO



ANTICHI POMODORI DI NAPOLI
Pomodori Pelati Interi

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Gli **Antichi Pomodori di Napoli** sono riconducibili all'ecotipo San Marzano, vengono coltivati da secoli nella provincia di Salerno, soprattutto nella zona denominata Agro Sarnese-Nocerino.

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Pizza in forno a legna e forno elettrico, grandi sughi italiani (ragù napoletano o bolognese).



È possibile trovare gli "Antichi Pomodori di Napoli" anche come Presidio Slow Food proprio perché il Presidio ha riconosciuto in questa varietà di pomodoro, dalle caratteristiche molto simili a quelle del pomodoro San Marzano, Ed è proprio per questo che è diventato un presidio Slow Food.

I presidi sono dei progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo tecniche tradizionali.

Gli Antichi Pomodori di Napoli ricordano da vicino le conserve fatte dai nostri nonni: i frutti vengono coltivati come la vite e raccolti diverse volte nel periodo che va da luglio a settembre; anche 8 volte se il clima è dei migliori.

Una volta raccolti, i frutti vanno lavati con cura e sistemati nei barattoli. Qui una cottura di soli 13 minuti, senza conservanti né additivi li trasformano in quelli che trovate sui nostri scaffali.

Nel piatto, questi pomodori rivelano tutta la loro identità: il sugo ottenuto resta attaccato alla pasta e non trasmette acidità.



'E PACCHETELLE

Filetti di Pomodoro Lungo

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g

Le nostre amate **'e Pacchetelle** hanno origini antiche: ogni anno, infatti, nei cortili e nelle masserie di tutto il Sud Italia avveniva la lavorazione delle conserve di pomodoro. C'era chi lavava i pomodori, chi le bottiglie e chi tagliava i pomodori "a pacchetelle" ossia dal lato lungo in 4 spicchi, per meglio facilitarne l'inserimento nella bottiglia. Dopo si aggiungeva il succo, si avvitavano i vasi con tappi nuovi e si lasciavano bollire in grandi calderoni per circa 15 minuti. Ogni famiglia aveva il proprio modo di fare le bottiglie: questo è quello di Gustarosso.

INGREDIENTI

Pomodoro a filetto con buccia, succo di pomodoro.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Spaghetti con Pacchetelle di pomodoro "sciùe sciùe" e basilico; focaccia pugliese con pacchetelle di pomodoro; pizza al pomodoro ed arricchita con Pacchetelle.

POMODORI PELATI

100% Italiani

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 12 latte da 800 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il vero **Pomodoro Pelato 100% Italiano**: i pomodori sono interi ed immersi in succo di pomodoro. I semi dei nostri pomodori sono tutti italiani: non ci sono semi esteri. I pomodori provengono dai campi dei nostri soci coltivatori del Sud Italia, in Puglia.

I pomodori vengono raccolti ad uno stadio ottimale della maturazione. Per raccoglierci in questo modo, è necessario un controllo costante dei terreni, delle piante e del clima. Nulla è lasciato al caso. Soltanto così ed affidandoci ai macchinari migliori, riusciamo a conservare intatta la freschezza del pomodoro anche in barattolo.

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Preferito per i primi piatti a base di grandi sughi italiani, oppure per pizza.



POMODORI PELATI INTERI

100% Italiani Qualità Superiore

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Pomodoro di qualità ibrida, coltivato nelle regioni del Molise e della Campania dai nostri migliori agricoltori. Il metodo di coltivazione è chiamato "metodo di lotta integrata" dove salvaguardiamo l'ambiente e lo stesso prodotto, pertanto non vengono utilizzati fitofarmaci nocivi ma solo quelli provenienti da vegetali e animali. I pomodori sono scelti uno ad uno ed il succo viene fatto con un metodo molto particolare dove viene garantita la continuità di quest'ultimo e soprattutto la qualità. In fase di controllo un macchinario rileva il tasso di acidità del pomodoro correggendolo automaticamente. Il cliente avrà così sempre lo stesso prodotto, senza problemi di diversa acidità tra un lotto e l'altro. La caratteristica di tale prodotto è il suo peso sgocciolato: 1850g PER OGNI LATTA! Circa il 20% di pomodori in più!

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Preferito per preparare il sugo base per tutte le pizze rosse.



POMODORI PELATI

Biologici

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

I **Pomodori Pelati Biologici** seguono l'intero processo di agricoltura biologica.

I campi del nostro pomodoro biologico sono in Sud Italia, principalmente in Puglia.

Il pomodoro viene raccolto, pelato ed inscatolato insieme a succo di pomodoro biologico.

INGREDIENTI

Pomodori pelati biologici interi, succo di pomodoro biologico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Tutti i grandi sughi italiani a lunga cottura, come un denso ragù; primi piatti; condimenti per carne e pesce; pizza a base di ingredienti biologici.





POLPA FINISSIMA

Di Pomodoro Lungo 100% Italiano

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 3 litro da 4 kg

Autentica polpa ottenuta direttamente da pomodoro italiano lungo pelato, perfetta per la ristorazione.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Sugo con polpa di pomodoro, fagioli al pomodoro, bucatini all'amatriciana.



PASSATA DI POMODORO

100% Italiano

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 bottiglie da 580 g

- Conf. da 12 litro da 400 g

- Conf. da 6 litro da 2,5 kg

Soltanto i migliori pomodori italiani entrano nelle bottiglie Gustarosso: la nostra passata è ideale per condire la pizza oppure per i grandi sughi della tradizione italiana.

INGREDIENTI

Pomodori passati, sale, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Tutti i grandi sughi della tradizione contadina ed italiana; ragù napoletano e bolognese; sugo alla boscaiola.



POMODORINI CROVARESI

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 litro da 400 g

Il **Pomodoro Crovaresi** è, insieme al pomodoro San Marzano, una specie autoctona dell'Agro Sarnese-Nocerino. Di forma piccola, viene coltivato a Sarno, con la stessa modalità dell'uva. Grazie all'esposizione al sole, ha un sapore agrodolce e molto succoso.

INGREDIENTI

Pomodorini Crovaresi, succo di pomodorini, correttore di acidità: acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Spaghetti con sugo di Crovaresi e San Marzano, pizza con pomodori Crovaresi, come alla pizzaiola con sugo di crovaresi.

La DANICOOP, nella sua continua ricerca per il recupero delle eccellenze locali, ha individuato il pomodorino Crovaresi, un pomodorino che si avvicina molto al carbarino per la sua forma e il suo colore, mentre il sapore è tendenzialmente più acido.

La sua area di coltivazione è quella collinare del Comune di Sarno per cui viene coltivato dagli stessi agricoltori che coltivano il pomodoro San Marzano (Zi' Violenz, Zi' Luigi, Zi' Ninucco e tanti altri) con le stesse antiche tecniche di coltivazione ovvero senza frangizone e con una crescita indeterminata come il San Marzano, coltivato con i pali da sostegno e i fili per poi essere raccolto in due/tre fasi.

Il suo raccolto anticipa quello del San Marzano poiché nella area collinare c'è una precocità sulla maturazione dei frutti.

Come i terreni della Valle del Sarno, anche quelli della collina sono ricoperti di lapilli, provenienti dalle eruzioni del Vesuvio ed è questo che rende il nostro territorio più fertile.

È un seme autoctono, non ibrido, cioè riprodotto dagli stessi agricoltori che ancora oggi riproducono le piantine nei semenzai proprio come si faceva molti anni fa ed è proprio da questi agricoltori che la DANICOOP ha recuperato varietà antiche come il pomodorino crovaresi.

Questo pomodorino è ottimo per la pizza, ma anche per preparare primi piatti come spaghetti con le vongole o secondi come baccalà fritto in sugo o stoccafisso "arrecanato", piatti tipici della cucina tradizionale sarnese.

Anche il Comune di Sarno lo ha individuato come eccellenza locale, tanto da conferirgli la **DE.CO** (Denominazione Comunale), in quanto prodotto di qualità e di forte tradizione.



POMODORINI DATTERINI
100% Italiani

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 latte da 400 gr
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

I **Pomodori Datterini** sono di forma piccola ed ovale, carichi di gusto. Si caratterizzano appunto per la forma e per la consistenza particolarmente polposa. La loro buccia non è dura e questo rende i pomodori datterini perfetti per la creazioni di sughi a cottura veloce oppure di accompagnamento ai crostacei.

INGREDIENTI
Pomodori Datterini, succo di datterini, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Spaghetti con pomodorini Datterini ed alici; pomodorini confit; salsa chutney di pomodorini Datterini.



POMODORINI
100% Italiani

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il **Pomodoro**, è probabilmente il pomodoro più amato del mondo. Molto versatile, si presta bene praticamente ad ogni preparazione di sugo, condimento oppure come contorno. I pomodori di casa Gustarosso provengono dalle coltivazioni del Sud Italia.

INGREDIENTI
Pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità; acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Sugo con pomodorini e basilico; sughi per primi piatti; preparazioni a base di pesce, pizze rosse.



POMODORO LUNGO IN ACQUA DI MARE

Il Primo Pomodoro Sottomarino
DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il **Pomodoro Lungo** viene conservato con la buccia direttamente in acqua di mare sterilizzata per far sì che possiate gustare un pomodoro fresco e conservato in maniera del tutto naturale: ovvero non aggiungendo sale artificiale.

INGREDIENTI
Pomodoro lungo, acqua di mare sterilizzata.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Questo pomodoro è adatto per la preparazione di insalate, di primi piatti freschi e veloci, o di pizze con pomodoro fresco.



OSCAR GREEN 2018
L'OSCAR GREEN ALL'INVENTORE DEL POMODORO SOTTOMARINO

La Campania si aggiudica uno degli Oscar Green di Coldiretti grazie all'intuizione di Paolo Ruggiero, che con la sua cooperativa agricola DANICOOP ha dato vita a un San Marzano molto particolare. È proprio Ruggiero ad essersi inventato il "pomodoro sottomarino", adagiando il prodotto che coltiva nella valle del Sarno in un vasetto immerso nell'acqua di mare purificata e sterilizzata. Quello della DANICOOP oggi è il più sano tra i pomodori lavorati poiché non contiene conservanti. Coldiretti ha assegnato il riconoscimento al produttore campano, nell'ambito degli Oscar Green per l'innovazione giovanile scelti dopo una lunga selezione territoriale tra migliaia di giovani imprenditori. In occasione del XVII Forum Internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio, Coldiretti ha assegnato a Ruggiero il premio "Campania Antica" riconoscendo l'innovazione insita nel progetto di Ruggiero, un piano imprenditoriale che unisce "due mondi apparentemente lontani - racconta Coldiretti -; il mare e la terra, inserendo il San Marzano, un elemento che rappresenta in pieno la valle del Sarno, nell'acqua di mare. Entrambi, sia il contadino che il pescatore, sono accomunati dall'amore e dalla passione verso il proprio lavoro ma soprattutto verso ciò che gli viene offerto da Madre Natura, nella maniera più semplice e naturale possibile".

www.redattore sociale.it



POMODORO LUNGO

100% Italiano al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il **Pomodoro Lungo** viene conservato con la buccia al naturale per far sì che possiate gustare un pomodoro fresco anche in inverno.

INGREDIENTI
Pomodoro lungo, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Questo pomodoro è adatto per la preparazione di insalate, di primi piatti freschi e veloci, o di pizze con pomodoro fresco.



'E PUMMAROLE²

Pomodori Tagliati a Quadratini al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 2 vasi da 1 kg
- Conf. da 12 vasi da 290 g

'E **Pummarole²** sono pomodori 100% italiani con buccia tagliati in quadratini e conservati al naturale.

INGREDIENTI
Pomodori, acqua, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Questo pomodoro è adatto come pronto bruschetta, per la preparazione di primi piatti freschi e veloci, o per la preparazione di pizze con pomodoro fresco.



SPUNZILLO

Pomodorino Intero al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Spunzillo è il nome antico dato dai contadini della nostra zona al tipico pomodoro pizzutello dell'area vesuviana. Di forma ovale, leggermente allungata e con il caratteristico "pizzo" finale, la buccia di questi pomodori è più resistente rispetto alle altre e questo li rende perfetti per la cottura prolungata di alcuni sughi.

INGREDIENTI
Pomodorini Spunzillo, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Piatti a base di pesce, preparazione di sughi, pizze con pomodorino Spunzillo.



SPUNZILLO

Pomodorini a Pacchetelle

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 5 vasi da 1 kg

Il pomodorino **Spunzillo**, il tipico pomodoro pizzutello dell'area vesuviana, è disponibile anche "a pacchetelle" ovvero tagliato a metà e conservato nel suo stesso succo che fuoriesce durante il taglio del pomodorino.

INGREDIENTI
Pomodorini Spunzillo.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Piatti a base di pesce, preparazione di sughi, pizze con pomodorino Spunzillo.



SPUNZILLO

Pomodorino in Salsa

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il pomodorino **Spunzillo** è disponibile anche in salsa, l'ideale per preparare i sughi della tradizione.

INGREDIENTI
Pomodorini Spunzillo Interi, succo di pomodoro.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Preparazione di sughi, pizze rosse con pomodorino Spunzillo.



I POMODORI ESSICCATI

Al Sale

DISPONIBILE IN:
- Bustine da 200 g cad.

Coltivati esclusivamente nell'Agro Samese-Nocerino utilizzando come seme il famoso Kiro, lo stesso utilizzato anche per la produzione del pomodoro San Marzano DOP. In tarda primavera, il sole si arricchisce di profumi naturali e per DANICOOP è essenziale scegliere i campi di pomodori giusti. I pomodori vengono raccolti nel momento di massima maturazione. I più belli, destinati ad essere essiccati, vengono lavati e tagliati a metà, posizionati su dei grossi vassoi ed esposti al sole. Successivamente, i pomodori vengono salati, ricoperti con delle reti di protezione e lasciati al sole per quattro/cinque giorni. Terminata l'essiccazione, vengono adagiati uno per uno in appositi contenitori per alimenti. Pensate che con 10 kg di pomodori freschi si ottengono circa 700-800 grammi di pomodori essiccati al sale.



PICCERILLO

Passata di pomodori
100% Italiani

GLI ORTI DELLA MUSICA

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 6 bottiglie da 400 g

LA MUSICA FA CRESCERE I POMODORI.

Grazie al riequilibrio sonoro indotto dalla polifonia Armonico-Naturale e ad un attento procedimento di conservazione basato su temperature desiderate, Fremian e Gustarosso hanno realizzato questo prodotto frutto dell'unione di due antiche varietà di pomodori autoctoni campani.

INGREDIENTI
Pomodoro lungo e pomodorino.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Adatto a alla preparazione di sughi semplici che non richiedono lunghi tempi di cottura.



LUCARIELLO

Pomodori Gialli Interi al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il pomodoro giallo **Lucariello** è un innesto naturale tra le varietà di pomodoro dell'Agro-Sarnese Nocerino e la varietà pomodoro del plenolo del Vesuvio ma viene coltivato nella zona dell'Agro Sarnese-Nocerino. Giallo come il sole, ha la buccia spessa e la polpa particolarmente soda. Definito anch'esso "prodotto alimentare tradizionale" dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; il Ministero, insieme alle Regioni, hanno attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi prodotti in quanto espressione delle tradizioni e della cultura della nostra terra.

INGREDIENTI

Pomodoro giallo intero, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Orata all'acquapazza con pomodori gialli Lucariello; salsatelli ai frutti di mare con pomodori gialli Lucariello; focaccia pugliese con pomodori misti e Lucariello, pizza con pomodori gialli.



LUCARIELLO

Pomodori Gialli a Pacchetelle

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 600 g
- Conf. da 6 vasi da 1 kg

Questo innesto del tutto naturale, nonché varietà autoctona di pomodoro giallo coltivato nell'Agro Sarnese-Nocerino è disponibile anche nella sua variante "a Pacchetelle", ovvero tagliato a metà e riposto in latte o in vaso di vetro, all'interno dello stesso succo che fuoriesce dopo il taglio del pomodoro.

INGREDIENTI

Pomodoro giallo Lucariello.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Orata all'acquapazza con pomodori gialli Lucariello; salsatelli ai frutti di mare con pomodori gialli Lucariello; focaccia pugliese con pomodori misti e Lucariello.



FOOD TRAVEL EXPERIENCE
I GIARDINI DEL POMODORO
SAN MARZANO / DANICOOP

DANICOOP propone del **Food Travel** per mostrare al Mondo percorsi inediti del Gusto, con la consapevolezza che molto del nostro turismo è merito dei nostri paesaggi agrari e dei prodotti che essi ci offrono. La nostra cooperativa si propone, conformemente allo spirito di Slow Food, di valorizzare l'agricoltura locale, sostenibile, basata su tecniche e specie autoctone, che non abusa dei prodotti chimici e non spreca le risorse idriche, nel rispetto dei tanti consumatori che hanno a cuore l'autenticità di ciò che mangiano. I nostri **Food Travel** propongono, inoltre, l'audace tentativo di favorire un ritorno dei giovani all'agricoltura, mostrando loro l'orgoglio e la dignità del lavoro agricolo. Partecipare alla nostra iniziativa significa educare i consumatori passivi, trasformandoli in co-produttori attivi, che condividono la conoscenza del cibo con chi lo produce: raggiungiamo il comune obiettivo di ridare al cibo la centralità che merita! Se tutti conoscono il Vesuvio e Pompei, sono in pochi ad entrare nei piccoli segreti della Valle del Sarno e degli uomini che vi hanno lasciato il segno. A stupire sono proprio questi ultimi, capaci ed esperti, possessori di una Tecnica Unica al Mondo e l'ambiente in cui operano, ricco di itinerari naturali (piccoli ruscelli, stradine di campagna, sorgenti), trattorie e ristoranti. Il nostro Tour propone un'esperienza culturale articolata, con guide esperte e degustazioni di tipicità locali nella Terra di produzione del San Marzano: una sorta di rilassante trekking goloso tra le campagne della Valle del Sarno. Una caratteristica dell'offerta de "I Giardini del Pomodoro San Marzano" è quella di valorizzare il nascosto, il poco noto, in una valle che ha grandi risorse e molto da offrire.
INSOMMA, UN FOOD TOUR DA NON PERDERE!



SPICCHI DI CARCIOFI
Al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 5 latte da 2,5 Kg

Spicchi di Carciofi immersi al naturale, mondati con cura. I carciofi al naturale possono essere utilizzati in qualunque periodo dell'anno per preparare insalate, oppure come contorno o ancora per farcire pizze salate.

I carciofi al naturale conservano inalterato il loro sapore fresco.

INGREDIENTI

Carciofi, acqua, sale, acido citrico ed ascorbico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Carciofi in padella, pasta ai carciofi, torta salata ai carciofi, pizza con carciofi.



FRIARIELLI
Al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 latte da 800 g

Friarielli è il nome dei broccoli napoletani; infatti, in altre zone d'Italia, sono chiamati così. Sono molto utilizzati anche nella cucina spagnola e portoghese, ed anche nella cucina cinese. I friarielli vengono spesso soffritti con olio extra-vergine ed aglio.

I friarielli Gustarosso vengono inscatolati al naturale per preservarne il sapore.

INGREDIENTI

Broccoli "friarielli" napoletani (cime di rapa), acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Salsiccia di suino saltata in padella con friarielli al peperoncino; pizza con mozzarella di bufala, salsiccia di suino e friarielli saltati in padella (viene solitamente chiamata "carrettiera"); torta salata ripiena di friarielli.



'E PAGNOTELLE
Scarole al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 5 latte da 800 g

La scarola è la verdura più amata dalla cucina napoletana. Viene cucinata in moltissimi modi differenti: in padella con acciughe ed olive, oppure come condimento per pizza. La scarola "a pagnottella" è una scarola piccola e molto tenera, particolarmente diffusa nell'Agro Sarnese-Nocerino. È stata messa in scatola soltanto con l'ausilio di acqua e sale, per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

INGREDIENTI

Scarole, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Scarole "a pagnottella" con olive, alici e capperi ripassati in padella; pizza bianca con mozzarella di bufala, scarole a "pagnottella" ed alici. Pizza rustica e ripiena di scarole.



ORIGANO DI COLLINA
Essiccato Naturalmente

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 100 g
- Conf. da 2 vasi da 500 g

Coltivato sul Monte Sarno, essiccato al sole e lavorato a mano. L'origano è una pianta tipicamente mediterranea, che vive in pieno sole ed emana un forte aroma che è apprezzato nella cucina meridionale, ed in particolare sulle pizze. I principi attivi che danno origine all'aroma e alle sue proprietà salutistiche sono principalmente i fenoli e gli oli essenziali. Queste sostanze conferiscono alla pianta proprietà antisettiche, analgesiche, espettoranti e toniche. La sua origine mediterranea impone che la coltivazione sia effettuata in pieno sole; durante la crescita, l'origano viene irrigato con regolarità ma senza creare condizioni di eccessiva umidità.

INGREDIENTI

Origano essiccato e tritato a mano.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Utilizzato per insaporire pizze (come la pizza marinara) ed in generale i piatti estivi, come la caprese di mozzarella e pomodori conditi con olio; utilizzato per condire sughi al pomodoro.



I MIGLIARINI
Peperoncini Verdi al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 12 vasi da 520 g

I **Migliarini** sono i tipici peperoncini verdi d'acqua dolce, tipici dell'Agro Samese-Nocerino e di tutte le pianure fertili vicino ai corsi d'acqua della Campania. Molto dolci, ideali come protagonisti di ricette estive oppure come contorno.

INGREDIENTI
Peperoncini verdi, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Migliarini e pomodoro in padella, pizza con migliarini e mozzarella di bufala, spaghetti con migliarini.



'E PICCERELLE
Cipollotti al Naturale

DISPONIBILE IN:
- Conf. da 6 vasi da 700 g

Il cipollotto dell'Agro Samese-Nocerino, al suo stato fresco, acquisisce la denominazione DOP. I contadini consociati di DANICOOP conferiscono i cipollotti freschi, che noi conserviamo semplicemente con acqua, sale e aceto di vino bianco: così nascono **'e Piccerelle**.

INGREDIENTI
Cipollotti, acqua, sale, aceto.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
Antipastini in agrodolce, condimenti per primi e secondi piatti.



'E PAPACCELLE
Al Naturale

DISPONIBILE IN:
- intere al naturale
in confezione da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI
Papaccelle, acqua, sale,
acido citrico.

La papaccella napoletana è un peperone, dalle bacche piccole, un poco schiacciate e costolute (ecco perché si dice riccia), molto carnosa e saporitissima: ideale per le conserve tradizionali sottaceto oppure sottolio.

Le papaccelle vereci sono piccole, raggiungono al massimo gli 8, 10 centimetri di diametro. Le bacche hanno colori decisi che variano dal verde intenso al giallo sole (i frutti gialli sono generalmente più grandi) o dal verde al rosso vinato.

La dolcezza della polpa è l'elemento peculiare che distingue la papaccella da altre varietà di aspetto simile ma dal gusto decisamente piccante. Il profumo è particolarmente intenso, con note fresche ed erbacee.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE
La papaccelle possono essere consumate fresche, arrostite, saltate in padella, oppure al forno, farcite con il classico ripieno di tonno o alici salate, olive, mollica di pane, uvetta, pinoli, pomodorini del piennolo e capperi. Le bacche conservate sotto aceto di vino rappresentano invece l'ingrediente principe dell'insalata di rinforzo, tipico piatto delle feste natalizie partenopee.



'E PAPACCELLE
A Pacchetelle

DISPONIBILE IN:
- a filetti in confezione
da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI
Papaccelle, acqua, sale,
acido citrico.



'E PAPACCELLE
Sott'Aceto

DISPONIBILE IN:
- intere sott'aceto
in confezione da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI
Papaccelle, aceto di vino
bianco, sale.

CORBARA

Corbara (*Cruvàrë in dialetto locale*) è un villaggio in provincia di Salerno nella regione Campania dell'Italia sud-occidentale.

Il comune è situato alle pendici dei **Monti Lattari** (*Monte Albino*), nell'Agro nocerino-sarnese, vicino alla Costiera Amalfitana.

Confina con Angri, Lettere (NA), Sant'Egidio del Monte Albino e Tramonti, Fino alla sua dissoluzione (2008), faceva parte della Comunità Montana della Penisola Amalfitana. Da aprile 2013 fa parte **dell'Unione dei comuni delle "Terre d'Agro"**, insieme ai comuni di San Marzano sul Sarno e Sant'Egidio del Monte Albino.

Le prime tracce di abitato risalgono al II secolo a.C., forse in riferimento alla temporanea dispersione degli abitanti di *Nuceria Alfaterna* in seguito alla distruzione della città da parte di **Annibale** durante la *seconda guerra punica* (216 a.C.).

Corbara fu menzionato per la prima volta, con il nome "Corvara" nel 1010 in un atto del *Codex diplomaticus Cavensis*. 1045 è un secondo documento che menziona una strada tra Corbara e Tramonti.

Il **Pomodorino di Corbara** o **Corbarino**, fresco o trasformato, è quello che si distingue maggiormente per le sue tipiche caratteristiche organolettiche e qualitative. È un pomodoro caratterizzato da piante a crescita indeterminata e da piccoli frutti di bosco a forma prevalentemente "*a pera*", con spiccato sapore agrodolce. Diversi biotipi sono assimilati alla tipologia Corbarino, la cui selezione è stata gestita negli anni dagli stessi agricoltori. Molto probabilmente derivano da vecchie varietà conservate, coltivate nella zona. L'area di origine di Corbarino è quella delle pendici dei monti Lattari, sia sul lato costiero (*Costiera Amalfitana, Penisola Sorrentina*) che sul lato interno (*confine meridionale della valle del Sarno*), su quelle colline è sempre stata tradizionalmente coltivato.



Fino ad oggi, il **pomodoro Corbarino** veniva coltivato quasi esclusivamente nelle zone collinari, senza alcun aiuto per l'irrigazione; le produzioni erano principalmente destinate ai mercati locali per il consumo fresco o per la produzione artigianale di conserve o come pomodori per lo stoccaggio, conservati in grappolo (*spunzillo*) per il consumo invernale. L'aumento della domanda, anche al di fuori del contesto locale o regionale, e un notevole interesse da parte dei trasformatori locali, hanno portato a uno sviluppo della coltivazione anche in zone di pianura intorno a dove l'ambiente con le stesse caratteristiche del suolo e del clima consente di ottenere un produzioni con qualità simili.

Origini

Il pomodoro (*Lycopersicon esculentum*, famiglia delle *Solanaceae*) è una pianta erbacea, i cui centri di origine sono rappresentati principalmente dall'area del Centro-Sud America e dalla parte meridionale del Nord America, un'area oggi tra i paesi del Messico e del Perù.

Dal Messico e dal Perù, fu poi introdotto in Europa dai conquistatori spagnoli nell'anno 1540 quando lo spagnolo **Hernan Cortes** tornò in patria e portò gli esemplari, ma non come verdura commestibile, ma come pianta ornamentale, considerata persino velenosa per il suo alto contenuto di *solanina*, una sostanza considerata a quel tempo dannosa per l'uomo. Infatti, nel 1544 l'erborista italiano **Pietro Mattioli** classificò la pianta di pomodoro tra le specie velenose.

Arriva in Italia nel 1596 ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel sud del paese, c'è un cambiamento nel suo colore dall'originale e caratteristico colore oro **Pomo d'Or**, che ha dato il nome alla pianta, al rosso attuale, grazie alle selezioni e ai successivi innesti.



La Campania è sempre stata tra le aree in cui la coltivazione dei pomodori è diventata più diffusa e costituisce quindi un importante serbatoio di preziosi prodotti autoctoni locali formati nel corso degli anni per ibridazioni e / o mutazioni spontanee e successive selezioni effettuate dagli stessi agricoltori. Infatti, in un'area molto ristretta si possono identificare diverse colture tipiche, frutto di interazioni, spontanee o mediate, uomo-ambiente tra cui i pomodorini Corbara o Corbarino coltivati nell'omonimo comune.

Viene prodotto nei vigneti, ai lati delle dolci colline del paesino.

Il clima particolarmente mitigato dal mare e i venti secchi come lo scirocco ne fanno un ecotipo autoctono che ha lasciato i confini delle sue terre solo per alcuni anni per essere destinato a un mercato nazionale, pur rimanendo un prodotto di nicchia.

Uso in cucina

Viene utilizzato principalmente per la cucina tipica napoletana, sia fresco che conservato.

La sua raccolta inizia a luglio e dura fino a ottobre, nei mesi invernali si può trovare sotto forma di conserve, purea o succo.

Dal punto di vista nutrizionale ha tutte le proprietà dei pomodori in generale, ricchi di vitamina C e licopene.

Ciò che lo distingue dagli altri pomodori è il sapore dolce e la sua forma a pera per cui è anche chiamato *pomodoro fiasco*.

Il particolare sapore di questo pomodoro ciliegia e il suo sapore leggermente acre lo rendono un prodotto eccellente da consumare fresco, condito in gustose insalate o per la preparazione di salse. Ottimo se cotto con pesce perché è in grado di assorbire e trattenere gelosamente il forte sapore di mare salmastro.



I pomodorini di Corbara sono dolcissimi e pazientemente raccolti in ciocche denominate "**spunzillo**", legate a grappoli per mezzo di una sottile stringa che, oltre a tenerli uniti, consente di appenderli in una zona asciutta e ombreggiata per poter conservarli per mesi fino a quando non diventano un concentrato di aromi e sapori, ingrediente fondamentale per i piatti di questi luoghi.

I pomodorini maturano sulle terrazze soleggiate e, mantenendo il sapore di iodio, permettono di dare alle gustose salse e zuppe di pesce un sapore unico e inimitabile.

Il suo utilizzo varia dalla salsa di pasta alle tipiche salse napoletane, fino alla pizza che l'ha eletta ospite d'onore per la sua unicità di gusto e sapore.



PARLANO DI NOI



- 1. I Sapori di Corbara — Sua Eccellenza**
Motivazione: una combinazione di pomodori San Marzano nel succo del corbarino. Secondo alcuni è un prodotto scarso e che si esaurisce facilmente, secondo altri è più sospetto che diversi produttori abbiano quantità inesauribili di pomodoro. Certamente è costoso, ma il profumo, la dolcezza, l'acidità e la consistenza non hanno paragoni.
- 2. I Sapori di Corbara: il Pomodorino di Corbara**
Motivazione: fatti con pomodorino di Corbara, acqua e un pizzico di sale. Hanno lo stesso sapore del pomodoro fresco.
Fonte: The Guardian



THE SMALL TOMATO OF CORBARA, A GREAT TASTE EXPERIENCE
i Sapori di Corbara



POMODORINO DI CORBARA

Ingredienti
pomodoro Corbarino,
succo di pomodoro
Corbarino.

classico

PESO NETTO 1000 g **PESO NETTO** 520 g
PESO SCOCCIOLATO 600 g **PESO SCOCCIOLATO** 320 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		99,6 kJ / 23,8 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,2 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		3,6 g / 3,3 g	
PROTEINE		1,6 g	
SALE		0,3 g	



POMODORINO DI CORBARA TAGLIATO A FILETTI

Ingredienti
pomodoro Corbarino,
e pacchiette

PESO NETTO
500 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		99,6 kJ / 23,8 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,2 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		3,6 g / 3,3 g	
PROTEINE		1,6 g	
SALE		0,3 g	

POMODORINO DI CORBARA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		99,6 kJ / 23,8 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,2 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		3,6 g / 3,3 g	
PROTEINE		1,6 g	
SALE		0,3 g	

Ingredienti
pomodoro Corbarino,
acqua, sale.

acqua e sale

PESO NETTO
520 g
PESO SCOCCIOLATO
320 g



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		99,6 kJ / 23,8 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,2 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		3,6 g / 3,3 g	
PROTEINE		1,6 g	
SALE		0,3 g	

Ingredienti
pomodoro Corbarino,
succo di pomodoro
Corbarino.

classico

PESO NETTO
400 g
PESO SCOCCIOLATO
260 g



POMODORINO DI CORBARA



Ingredienti
pomodoro Corbarino

passato

PESO NETTO
520 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		99,6 kJ / 23,8 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,2 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		3,6 g / 3,3 g	
PROTEINE		1,6 g	
SALE		0,3 g	



CREMA DI POMODORINO CORBARINO

Ingredienti
succo di pomodoro
Corbarino, sale.

PESO NETTO
300 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA		330,4 kJ / 78 kcal	
GRASSI di cui acidi grassi saturi		0,5 g / 0 g	
CARBOIDRATI di cui zuccheri		14,5 g / 14,3 g	
PROTEINE		3,4 g	
SALE		2 g	



SUA ECCELLENZA IL POMODORO

Ingredienti
pomodoro della provincia
di Salerno, succo di
pomodoro Corbarino.

**intero
con buccia**

PESO NETTO
520 g
PESO SGOCCIOLATO
312 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 72 kJ / 17,2 kcal

GRASSI di cui acidi grassi saturi 0,2 g 0,12 g

CARBOIDRATI di cui zuccheri 2,5 g 1,6 g

PROTEINE 1,1 g

SALE 0,1 g



SUA ECCELLENZA IL POMODORO

Ingredienti
pomodoro della
provincia di Salerno,
acqua, sale.

acqua e sale

PESO NETTO
520 g
PESO SGOCCIOLATO
312 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 72 kJ / 17,2 kcal

GRASSI di cui acidi grassi saturi 0,2 g 0,12 g

CARBOIDRATI di cui zuccheri 2,5 g 1,6 g

PROTEINE 1,1 g

SALE 0,1 g

SUA ECCELLENZA IL POMODORO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 72 kJ / 17,2 kcal

GRASSI di cui acidi grassi saturi 0,2 g 0,12 g

CARBOIDRATI di cui zuccheri 2,5 g 1,6 g

PROTEINE 1,1 g

SALE 0,1 g

Ingredienti
pomodoro della
provincia di Salerno,
succo di pomodoro
Corbarino.

**peleto
a mano**

PESO NETTO
520 g
PESO SGOCCIOLATO
312 g



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 72 kJ / 17,2 kcal

GRASSI di cui acidi grassi saturi 0,2 g 0,12 g

CARBOIDRATI di cui zuccheri 2,5 g 1,6 g

PROTEINE 1,1 g

SALE 0,1 g

Ingredienti
pomodoro della
provincia di Salerno,
succo di pomodoro
Corbarino.

a filetti

PESO NETTO 1000 g
PESO NETTO 520 g
PESO SGOCCIOLATO 600 g
PESO SGOCCIOLATO 312 g



POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO DOP

Ingredienti
pomodoro S. Marzano,
succo di pomodoro
S. Marzano D.O.P.

**peleto
a mano**

PESO NETTO
1000 g
PESO SGOCCIOLATO
600 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 72 kJ / 17,2 kcal

GRASSI di cui acidi grassi saturi 0,2 g 0,12 g

CARBOIDRATI di cui zuccheri 2,5 g 1,6 g

PROTEINE 1,1 g

SALE 0,1 g



PREPARATO DI POMODORI A PEZZI

Ingredienti
pomodori freschi (85%),
passata di pomodorino
di Corbara (pomodoro
di Corbara, sale) (6%),
olio extravergine
di oliva (1,9), basilico,
aglio, sale, origano.

marinara

PESO NETTO
520 g

PESO NETTO
1000 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	153,2 kJ / 36,6 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	1,8 g 0,31 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	3,5 g 3,5 g
PROTEINE	0,9 g
SALE	0,7 g



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO IN SUCCO

Ingredienti
pomodorino giallo
con il pizzo, succo
di pomodoro
giallo con il pizzo.

PESO NETTO
520 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	121,4 kJ / 29 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,2 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	4,8 g 4,4 g
PROTEINE	1,8 g
SALE	0 g

PREPARATO DI POMODORI A PEZZI CON CAPPERI E OLIVE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	159,1 kJ / 38 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	2,0 g 0,34 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	3,4 g 3,4 g
PROTEINE	0,9 g
SALE	0,7 g

Ingredienti
pomodori freschi (85%),
passata di pomodoro
di Corbara (pomodoro
di Corbara, sale) (6%),
olive caiazzane (2,37%),
olio extravergine di oliva (1,9%),
capperi al sale marino di
agricoltura biologica (1,18%),
basilico, aglio, sale, origano.

puttanesca

PESO NETTO
520 g



INFORMAZIONE NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	121,4 kJ / 29 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,2 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	4,8 g 4,4 g
PROTEINE	1,8 g
SALE	0 g

Ingredienti
pomodorino giallo
con il pizzo.

a pacchette

PESO NETTO
500 g

PESO NETTO
1000 g

POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO TAGLIATO A FILETTI



POMODORINO CON IL PIZZO TAGLIATO A FILETTI (DEI MONTI LAITARI O CAMPANO)



Ingredienti
pomodoro
con il pizzo
dei Monti
Lattari.

a pacchette

PESO NETTO
500 g

Ingredienti
pomodoro
con il pizzo
Campano.

a pacchette

PESO NETTO
500 g

PESO NETTO
1000 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	125,2 kJ / 29,9 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,9 g 0,11 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	3,4 g 3,4 g
PROTEINE	1,5 g
SALE	0 g



Ingredienti
succo di pomodoro
giallo con il pizzo, sale.

PESO NETTO
300 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	230,4 kJ / 78 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,5 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	14,3 g 14,3 g
PROTEINE	3,4 g
SALE	2 g

I Sapori



POMODORINO GIALLO CON IL PIZZO

Ingredienti
pomodoro giallo
con il pizzo
acqua, sale.

acqua e sale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 121,4 kJ / 29 kcal

GRASSI 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0 g

CARBOIDRATI 4,8 g

di cui zuccheri 4,4 g

PROTEINE 1,8 g

SALE 0 g

PESO NETTO
520 g

PESO NETTO
280 g

PESO
SCOCCIOLATO
320 g

PESO
SCOCCIOLATO
180 g



PESTO DI POMODORINO CORBARINO VERDE

Ingredienti
pomodoro Corbarino
verde dei Monti Lattari 58%,
basilico 1%, aglio 0,5%,
olio e.v.o. 0,5%, sale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 360 kJ / 86 kcal

GRASSI 3,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,6 g

CARBOIDRATI 11,7 g

di cui zuccheri 2,9 g

PROTEINE 2,3 g

SALE 0,2 g

PESO NETTO
180 g

POMODORINO CON IL PIZZO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 125,2 kJ / 29,9 kcal

GRASSI 0,9 g

di cui acidi grassi saturi 0,11 g

CARBOIDRATI 3,6 g

di cui zuccheri 3,4 g

PROTEINE 1,5 g

SALE 0 g

Ingredienti
pomodoro
con il pizzo,
acqua, sale.

acqua e sale

PESO NETTO
280 g

PESO NETTO
520 g

PESO
SCOCCIOLATO
180 g

PESO
SCOCCIOLATO
320 g



INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA 871,5 kJ / 208,2 kcal

GRASSI 10,4 g

di cui acidi grassi saturi 2,5 g

CARBOIDRATI 19,5 g

di cui zuccheri 5,3 g

PROTEINE 4,4 g

SALE 1,2 g

Ingredienti
pomodoro Corbarino
in pezzi semisecco
84%, olio e.v.o. 13%,
cucurcuma di Pantelleria
1%, colatura di alici 1%,
limo 0,5%, peperoncino
0,5%.

PESO NETTO
300 g

PESO SCOCCIOLATO
250 g



POMODORINO CORBARINO SEMISECCO IN OLIO E.V.O. E COLATURA DI ALICI





POMODORINO CORBARINO VERDE IN OLIO E.V.O.

Ingredienti
pomodorino Corbarino verde dei Monti Lattari 80%, olio e.v.o. 19%, olive caiezzane 0,2%, capperti di Salina 0,2%, aglio 0,2%, prezzemolo 0,2%, peperoncino 0,2%, sale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	293 kj / 70 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	3,6 g / 0,6 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	7,1 g / 1,1 g
PROTEINE	1,9 g
SALE	0,8 g

PESO NETTO 500 g

PESO SCOCCIOLATO 320 g

POMODORINO CORBARINO VERDE IN OLIO E.V.O. E COLATURA DI ALICI

Ingredienti
pomodorino Corbarino verde dei Monti Lattari, olio e.v.o., colatura di alici, timo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI X 100 g	
ENERGIA	353,7 kj / 84,5 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	4,9 g / 1,3 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	7,6 g / 1,2 g
PROTEINE	2 g
SALE	1,2 g

PESO NETTO 300 g

PESO SCOCCIOLATO 250 g



ml. conservabile



NUOVE SCOPERTE NELLA RICERCA SUL CANCRO GASTRICO AL DECIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE SUL CANCRO.
...il professor Giordano ha iniziato un progetto focalizzato sull'azione inibitoria del pomodoro sulla proliferazione e la migrazione cellulare. Estratti totali di alcune varietà di pomodoro, in particolar modo il Corbarino, hanno dimostrato, in vitro, la capacità di rallentare la duplicazione e contrastare la migrazione di una linea cellulare di cancro gastrico...
Fonte: SHRO Salute Italia Network scientifico dello Sbarro Health Research Organization Philadelphia, PA, USA.

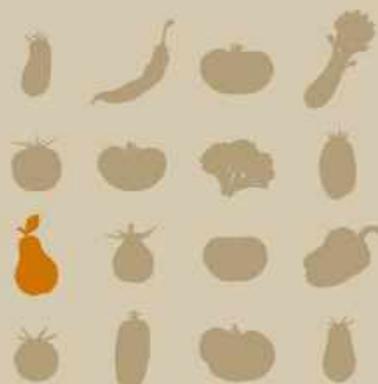
Corbari

IL PIÙ FAMOSO POMODORO ITALIANO STUDIATO INSIEME AL CORBARINO DA UNA EQUIPE NAPOLETANA DELL'ISTITUTO PASCALE...



San Marzano, alleato anti-cancro
Il più famoso pomodoro italiano...
C...
F...





ml. concetto

CONFETTURA DI POMODORINO CORBARINO

Ingredienti
succo di pomodorino Corbarino, zucchero (30%).

PESO NETTO
180 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	835,9 kj /199,7 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,1 g / 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	42,7 g / 19 g
PROTEINE	4,7 g
SALE	0,1 g

CORBARÌ CANDITO

Ingredienti
pomodorino Corbarino, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua.

PESO NETTO
380 g

PESO SGOCCIOLATO
250 g

Ingredienti
pomodorino Corbarino, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, peperoncino.

peperoncino

PESO NETTO
380 g

PESO SGOCCIOLATO
200 g



ml. concetto

COMPOSTA DI ALBICOCCA DEL VESUVIO VARIETÀ "PELLECCHIELLA"

ml. albicocche (20%)



Ingredienti
Albicocca del Vesuvio della varietà "Pellicchiella" (80%), zucchero d'uva.

PESO NETTO
180 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	1'22,7 kj /260,2 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,4 g / 0,15 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	64,7 g / 39,4 g
PROTEINE	0,9 g
SALE	0 g



cod. CORV180

COMPOSTA DI CILIEGIA DEL VESUVIO VARIETÀ "CORNAIOLA"

Ingredienti
ciliegia del Vesuvio
della varietà
"Cornaiola" (90%),
zucchero.

PESO NETTO
180 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	617 kJ / 147,4 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,4 g 0,19 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	38,8 g 24,6 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0 g



cod. ALB01180 (2014)

COMPOSTA DI ALBICOCCA DEL VESUVIO VARIETÀ "PELLECCHIELLA"

Ingredienti
Albicocca del Vesuvio
della varietà
"Pellecchiella" (80%),
zucchero.

PESO NETTO
180 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	900,4 kJ / 215,1 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,1 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	52 g 12,3 g
PROTEINE	0,9 g
SALE	0 g

CILIEGIE DEL VESUVIO VARIETÀ "CORNAIOLA" SCIROPATE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	393,7 kJ / 94,9 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,3 g 0,15 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	20,9 g 12,5 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0 g

Ingredienti
ciliegia del Vesuvio
varietà "Cornaiola",
acqua, zucchero.

PESO NETTO
300 g

PESO SGOCCIOLATO
200 g



cod. CIL0200

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	269,1 kJ / 64,5 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,1 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	12,8 g 5,0 g
PROTEINE	1,1 g
SALE	0 g

Ingredienti
Albicocca del Vesuvio
della varietà
"Pellecchiella".

PESO NETTO
300 g



cod. ALB01300



cod. ALB01200

ALBICOCCA DEL VESUVIO VARIETÀ "PELLECCHIELLA" SCIROPATA

Ingredienti
Albicocca del Vesuvio
della varietà
"Pellecchiella",
acqua, zucchero d'uva.

PESO NETTO
300 g

PESO SGOCCIOLATO
200 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI	X 100 g
ENERGIA	347 kJ / 82,9 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,3 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	18,4 g 14,5 g
PROTEINE	0,5 g
SALE	0 g



cod. ALB0200





BROCCOLI "FRIARIELLI" AL NATURALE

Ingredienti
broccoli, acqua, sale,
succo di limone.

PESO NETTO
1000 g

PESO SGOCCIOLATO
600 g

PESO NETTO
520 g
PESO SGOCCIOLATO
320 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA	108 kJ / 25,8 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,2 g 0,16 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	0 g 0 g
PROTEINE	4,5 g
SALE	2,8 g

CREMA DI ZUCCA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA	112,6 kJ / 26,9 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	3,7 g 2,8 g
PROTEINE	2,8 g
SALE	1,2 g

Ingredienti
zucca, sale,
succo di limone.

PESO NETTO
500 g

PESO NETTO
300 g



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA	304 kJ / 72 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,1 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	17 g 17 g
PROTEINE	0,2 g
SALE	0 g

Ingredienti
pane ponnato di Agerola,
acqua, zucchero d'uva.

PESO NETTO
180 g

PESO SGOCCIOLATO
300 g



NOCEPESCHE BIANCHE DI CORBARA SCIROPATE

Ingredienti
nocepesche bianche
di Corbara con buccia,
acqua, zucchero d'uva.

PESO NETTO
300 g

PESO SGOCCIOLATO
200 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI X 100 g

ENERGIA	319 kJ / 75 kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,1 g 0 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	17,5 g 17,5 g
PROTEINE	0,5 g
SALE	0 g



PERE PENNATE DI AGEROLA SCIROPATE



Il **Vesuvio**, il **Monte Vesuvio**, è un vulcano situato sul Golfo di Napoli in Campania, in Italia, a breve distanza dal mare. È uno dei numerosi vulcani che formano l'arco vulcanico campano.

L'eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. distrusse le città romane di *Pompei*, *Ercolano*, *Oplontis* e *Stabiae*, oltre a numerosi altri insediamenti. L'eruzione ha espulso una nuvola di pietre, ceneri e gas vulcanici ad un'altezza di 33 km, esplodendo roccia fusa e pomice polverizzata, liberando alla fine 100.000 volte l'energia termica rilasciata dai bombardamenti di Hiroshima-Nagasaki.

L'unico resoconto testimone oculare sopravvissuto dell'evento è costituito da due lettere di **Plinio il Giovane** allo storico **Tacito**.

Mitologia

Il Vesuvio ha una lunga tradizione storica e letteraria. Era considerata una divinità del tipo Genio al momento dell'eruzione del 79 d.C.: appare sotto il nome inscritto Vesuvio come un serpente negli affreschi decorativi di molte *lararie*, o santuari domestici, sopravvissuti da Pompei.

I romani consideravano il Vesuvio devoto a *Ercole*. Lo storico **Diodoro Siculo** racconta una tradizione che Ercole, nell'esecuzione delle sue fatiche, attraversò il paese della vicina *Cuma* mentre si recava in Sicilia e trovò lì un luogo chiamato "*Pianura Flegrea*" (*Campi Flegrei*), "*da una collina che vomita anticamente dal fuoco ... ora chiamato Vesuvio*". Era abitato da banditi, "*i figli della Terra*", che erano giganti. Con l'aiuto degli dei pacificò la regione e proseguì. I fatti dietro la tradizione, se ve ne sono, rimangono sconosciuti, così come il fatto che *Ercolano* abbia preso il suo nome. Un epigramma del poeta **Martial** nell'88 d.C. suggerisce che sia *Venere*, patrona di Pompei che *Ercole* furono venerati nella regione devastata dall'eruzione del 79.



Descrizione

Il **Parco Nazionale del Vesuvio** è un parco nazionale italiano incentrato sul vulcano attivo Vesuvio, a sud-est di **Napoli**. Il parco è stato fondato il 5 giugno 1995 e copre un'area di circa 135 chilometri quadrati tutti situati all'interno della Provincia di Napoli.

È incentrato sul vulcano attivo e sul suo cratere più antico (ora inattivo), il Monte Somma.

Ospita 612 specie vegetali e 227 animali selvatici.

Per secoli l'agricoltura vesuviana è stata una delle più ricche in Italia, ma cinquant'anni di selvaggia costruzione l'hanno relegata agli angoli della "*città vesuviana*", rendendola quasi invisibile al turista che attraversa le pendici del vulcano.

Ma l'agricoltura del Vesuvio è ancora lì, e il terreno lavico ai piedi del vulcano è rimasto quello fertile esaltato da **Plinio il Vecchio**. Il rilancio dei prodotti dei territori che circondano il vulcano è infatti tra gli obiettivi primari del parco.

VINO - Delle cento viti tipiche del Vesuvio, il *Piedipalomba* o *Piedirosso*, il *Greco del Vesuvio*, la *Coda di volpe* e il *Caprettone* sono ancora coltivati, a cui sono stati aggiunti l'*Aglianico* e la *Falanghina*. Dall'uva si ottengono il *DOC rosso vesuvio*, rosato o bianco e il famoso *Lachryma Christi* disponibile nelle varietà rosso, rosato e bianco.

FRUTTA - Le albicocche varietà *Pellecchiella del Vesuvio* erano già famose nell'antichità. Numerose varietà, come la *boccuccia*, la *baracca*, il *vitillo*, la *pollastrella* e la *cafona*. Anche le ciliegie *malizia* e *durona del monte*, la *susina pazza di Somma* e l'uva *catalanesca*, che matura tra ottobre e novembre e possono essere utilizzate anche per la vinificazione, sono eccellenti. Arance e limoni, onnipresenti nella vicina penisola sorrentina, crescono sulle pendici della fascia costiera.



VERDURE - Tipici della campagna vesuviana sono i pomodorini **Piennollo del Vesuvio**, nel dialetto *Spunzillo*, che vengono lasciati stagionare anche al sole, i *friarielli*, il *cavolfiore gigante* usato in molte ricette napoletane, e la *cipolla Regina*, coltivata principalmente in i dintorni di Pompei.

NOCI - Anche la raccolta dei *pinoli*, particolarmente profumata qui, è tradizionale nelle pinete ai piedi del Vesuvio.

FIORI - La coltivazione dei fiori è una delle risorse più importanti sulle pendici del Vesuvio e dell'Agro Nolano e occupa un totale di 1.500 ettari. *Garofani, gladioli, crisantemi, rose, bocche di leone, iris e orchidee* sono prodotti principalmente.

Il *Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP* è coltivato in questa zona, un ortaggio dalla caratteristica forma ovale o leggermente pruniforme; la parte pedunculare presenta costole visibili nella pelle che sono spesse.

Il prodotto fresco ha una polpa rossa, una colorazione esterna tendente al vermiglio e il sapore è intenso con note agrodolci.

Comprende gli ecotipi di pomodorini comunemente noti come *Fiaschella; Lampadina, Patanara; Principe Borghese e Re Umberto*, simili per caratteristiche morfologiche e qualitative.

Le peculiarità del "*Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP*" sono l'alta consistenza della buccia, la forza di attaccamento al peduncolo, l'alta concentrazione di zuccheri, acidi e altri solidi solubili.

Queste peculiarità sono profondamente legate al suolo e ai fattori climatici tipici dell'area geografica in cui viene coltivato il pomodoro: terreni di origine vulcanica costituiti da materiale piroclastico proveniente dagli eventi eruttivi del complesso vulcanico Somma-Vesuvio.



In questo habitat naturale, la qualità del pomodoro raggiunge picchi di eccellenza. Proprio la ricchezza di acidi organici determina la vivacità o l'"acidità" del gusto, che è il carattere distintivo del pomodorino del Vesuvio. Questo, oltre a derivare da una peculiarità genetica, è un'indicazione di un metodo di coltivazione a basso impatto ambientale e con un ridotto utilizzo delle acque di irrigazione, che rende questa coltura particolarmente adatta ad un'area protetta, come quella del Parco Nazionale del Vesuvio.

I pomodorini sono coltivati esclusivamente in pieno campo. Le piante raggiungono un'altezza di 80 cm, adeguatamente supportata da picchetti che impediscono ai frutti di toccare il terreno. La vendemmia si svolge nel periodo tra il 20 giugno e il 31 agosto, tagliando direttamente il grappolo. Una volta raccolti, i grappoli sono disposti su un filo di fibra vegetale, in modo da comporre un singolo grappolo, il piennolo, il cui peso può variare da un minimo di 1 kg a un massimo di 5 kg.

Il *Piennolo* è appeso in luoghi asciutti e ben ventilati. Questo metodo di conservazione porta ad una lenta maturazione dei frutti e consente di mantenere le qualità organolettiche del prodotto fino a 7-8 mesi dalla raccolta.

Per le sue qualità, il *Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP* è un ingrediente fondamentale della cucina napoletana e campana in generale e ha una grande versatilità in cucina. Accanto agli spaghetti tradizionali con vongole e altri frutti di mare, gli chef locali si impegnano a usarlo in molti altri piatti, tra cui una variante della deliziosa pizza napoletana.





Tomato fresh & canned





CIRO Natura e tradizione





CIRO Natura e tradizione

...sott'olio





...al naturale

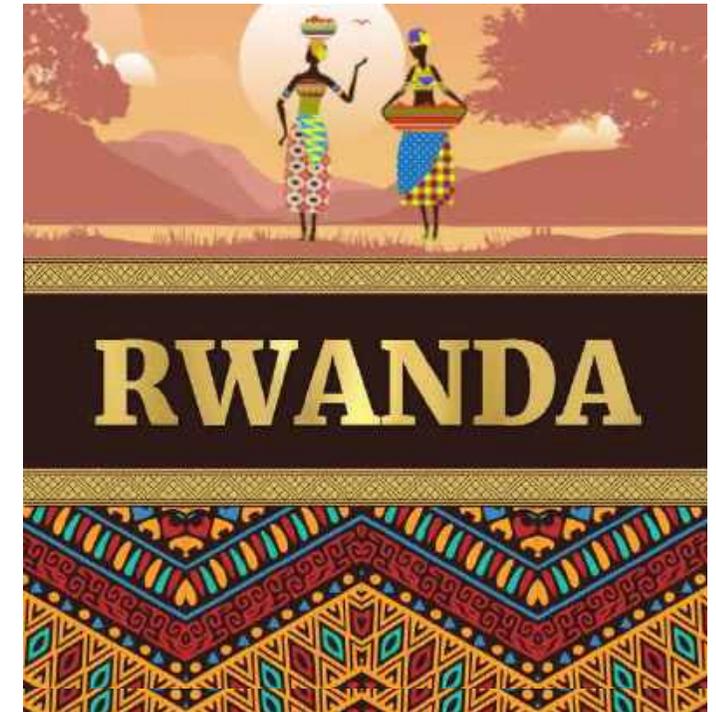


Natura e tradizione



...sott'aceto





GRAGNANO

Gragnano, una città collinare situata tra una cresta di montagna e la Costiera Amalfitana, è un comune nella *città metropolitana di Napoli*, nella regione Campania centro-meridionale, situata a circa 30 chilometri a sud-est della città di Napoli.

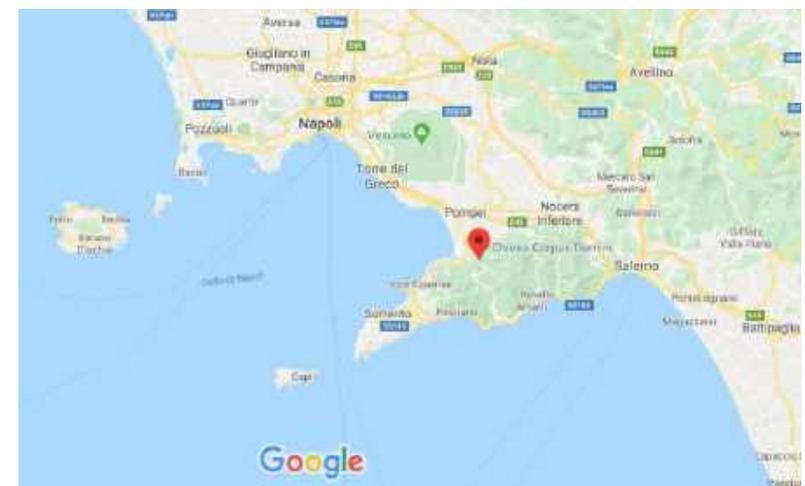
Gragnano è la patria di alcuni dei migliori pasta secca in Italia. Nel 2013, la pasta di Gragnano è stata designata come *indicazione geografica protetta (IGP)* dall'Unione Europea.

Storia del prodotto

La produzione di pasta risale alla fine del XVI secolo quando apparvero i primi pastifici a conduzione familiare. Fino al diciassettesimo secolo era un alimento insolito ma, in seguito alla carestia che colpì il *Regno di Napoli*, divenne un alimento fondamentale grazie alle sue qualità nutrizionali e all'invenzione che consentiva la produzione di pasta, chiamata *oro bianco*, a basso costo premendo l'impasto attraverso gli stampi.

I terreni ideali per consentire la produzione erano Gragnano e Napoli, grazie al loro microclima composto da vento, sole e giusta umidità. In effetti, la "*strada principale di Gragnano è stata progettata espressamente per catturare la brezza di montagna mescolata con l'aria di mare quando i produttori di pasta appesero gli spaghetti su bacchette come la biancheria*"

Solo gli abitanti del Regno di Napoli furono i primi a dare importanti punti di svolta alla produzione di pasta, e nel 1861 al culmine della produzione di pasta c'erano le fabbriche di Gragnano. I "*Gragnanesi*", a quel tempo, erano i maggiori produttori di pasta al mondo, in particolare nella vendita di maccheroni. Grazie alla sua leggendaria tradizione, Gragnano divenne la casa della pasta celebrata da scrittori, storici e poeti. Uno dei tanti artisti che hanno celebrato le qualità e le qualità gustative della pasta di Gragnano è stato il poeta **Gennaro Quaranta** che ha composto *Maccheronata*, una poesia in risposta al pessimismo del poeta recanatese **Giacomo Leopardi**.



Il 12 luglio 1845, il re del Regno di Napoli **Ferdinando II delle Due Sicilie**, durante un pranzo, concesse ai produttori gragnesi l'elevato privilegio di fornire la corte di tutta la pasta lunga, e così per tutti, da allora, Gragnano divenne il città dei maccheroni.

Formati

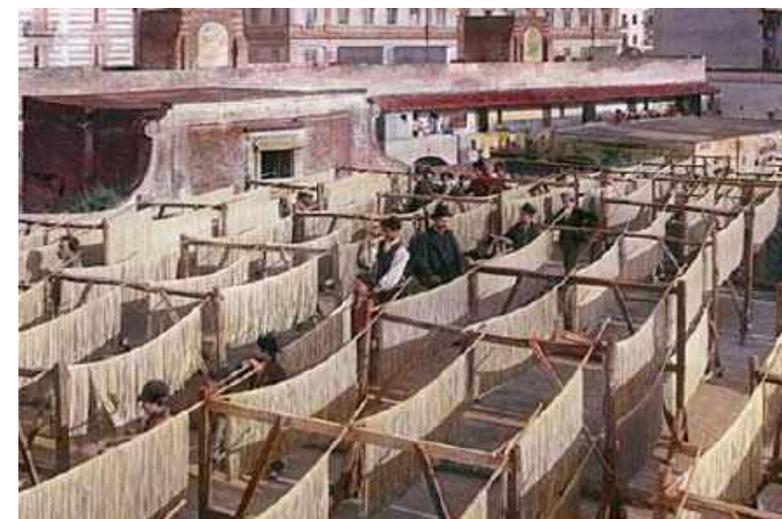
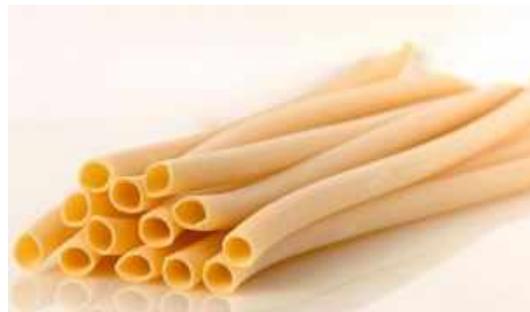
I formati che caratterizzano la produzione di **Pasta di Gragnano IGP** sono :

Pasta Lunga quale

*Liguine,
Spaghetti,
Vermicelli,
Bucatini,
Mafalde,
Ziti lunghi,
Candele,
Fusilli lunghi,*

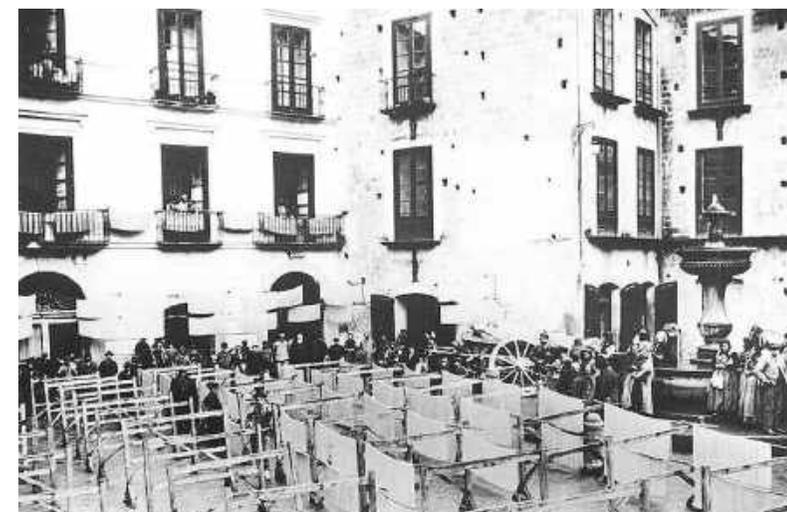
e *Pasta Corta* quale

*Paccheri,
Calamari,
Penne,
Rigatoni,
Fusilloni,
Tortiglioni,
Caserecce,
Cannelloni,
Scialatielli,
Lumaconi,
Farfalle,*



A seconda del tipo di superficie, le paste sono ancora divise in due categorie:
Lisce, apprezzato per la sua leggerezza;
Rigate, apprezzato per la sua capacità di contenere salse.

In effetti, viene considerata la rugosità della superficie che aiuta la salsa a rimanere attaccata e rende più piacevole il contatto in bocca. Cambia in base alla tecnica e agli strumenti di produzione; pertanto sono apprezzati i più rugosi e porosi: *pasta fatta a mano*, *pasta trafilata al bronzo*, *pasta arrotolata*, *pasta al forno* e *pasta al nido*.





ASCOLTA IL TUO PALATO ...
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRAFILATA AL BRONZO



GRAGNANO LA STORIA



Nella seconda metà del Settecento, la cosiddetta rivoluzione industriale investe anche Gragnano, grazie alla manifattura dei maccheroni, che qui trova le condizioni ottimali per l'essiccazione della pasta, eseguita nelle strade antistanti i pastifici. Tutto il secolo XIX e un susseguirsi di primati, dal numero delle manifatture di paste lunghe che arriva e supera i cento, alle prime esportazioni verso tutti i mercati mondiali, favorite anche dall'apertura di una delle prime ferrovie d'Italia. (fonte Centro cultura "Alfonso Maria di Nola" Gragnano)
Il Pastificio D'Amiello sito a Gragnano in Via Roma, 23 si trova all'interno dello storico opificio ALFONSO GAROFALO, oggi considerato archeologia industriale. La scelta di una sede ricca di storia e tradizione non è casuale ma rispecchia le intenzioni del Pastificio D'Amiello di conservare tuttora, nell'era delle avanzate tecnologie, i metodi di produzione artigianale, l'attenzione ad ogni singolo dettaglio, dalla selezione delle materie prime al controllo delle fasi legate alla produzione. Il Pastificio D'Amiello offre prodotti di altissima qualità nel rispetto del disciplinare IGP PASTA DI GRAGNANO.



cod 0032

PACCHERO GRAGNANO



cod 0048

MEZZO PACCHERO
GRAGNANO



cod 0740

CANDELA CORTA



cod 0863

TRECCIONE RIGATO



cod 0753

ELICA GIGANTE



cod 0733

CALAMARATA



cod 0610

PACCHERO RIGATO



cod 0627

MEZZO PACCHERO RIGATO



cod 0785

ELICA PICCOLA



cod 0788

CASARECCIA



cod 0771

TORCINELLO



cod 0658

LUMACONE



cod 0634

RIGATONE



cod 0641

MEZZO RIGATONE



cod 0443

MAFALDA CORTA



cod 0865

PANTACCIONE



cod 0823

ORECCHIE NAPOLETANE



cod 0764

SCIALATELLI



cod 0887

ZITO LISCIO



cod 0470

MEZZO ZITO



cod 0504

PENNA RIGATA



cod 0480

PASTA MISTA



cod 0870

TUBETTO



cod 0436

MAFALDA



cod 0535

PAPPARDELLE



cod 0558

TAGLIATELLE



cod 0542

LINGUINE



cod 0511

CANDELA LUNGA CM-50



cod 0566

SPAGHETTONI



cod 0818

FUSILLO AL FERRETTO



cod 0559

SPAGHETTI ALLA CHITARRA



cod 0672

PETTOLA RIGATA



WWW.PASTIFICIODANIELLO.IT





CALAMARATA

Regina dei formati tipici campani. Rigorosamente preparata con frutti di mare e ricette a base di pesce. Anche se non è difficile trovarla nel nostro territorio preparata con pomodorini di Corbara e basilico fresco.

Tempi di cottura: 16-17 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



CALAMARETTI

Hanno un diametro leggermente inferiore rispetto alla calamarata. Per queste loro caratteristiche sono particolarmente consigliati con i legumi in particolare fagioli e ceci.

Tempi di cottura: 10-11 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



CANDELE SPEZZATE

Le tipiche forme dei maccheroni, chiamato anticamente "cicliuni" fanno parte del pranzo tipico di San Giovanni Battista patrono della nostra città di Anagni. Rigorosamente accompagnate con sugo di brasole di carne.

Tempi di cottura: 10-11 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



CASARECCE

Qualcuno nell'avellinese lo chiama "vutatelle" solo perchè alcune di esse si stringono in un abbraccio che richiama antiche danze popolari. La realtà è che nel nostro piatto si prestano molto bene con pesti di basilico o di rucola.

Tempi di cottura: 6-7 min



ELICOIDALI

Chiamato anche tortiglione, è il classico formato da fare con la classica pasta asciutta. Non manca nelle dispense degli italiani.

Tempi di cottura: 7-8 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



FETTUCCINE ALLE ALGHE MARINE

Fettuccina speciale, ottenuta aggiungendo all'impasto la lattuga di mare. Conferisce al prodotto un particolare ed intenso profumo di mare. Nata dall'idea dello Chef Francesco Russo dell'Hotel Raito. Particolarmente adatta con la genovese di tonno.

Tempi di cottura: 8-9 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



FUSILLONI

Un fusillo a tre ali, ma decisamente più grande rispetto a quello industriale. Ha una naturale capacità di accogliere tra le sue ali, sughi di tutte le tipologie.

Tempi di cottura: 7-8 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



MEZZI PACCHERI RIGATI

Qualcuno lo chiama "tubettone" è possibile averlo anche liscio. La tradizionale cucina napoletana lo vuole cucinare col coccio, ma si presta bene anche con la rana peccatrice o con frutti di mare.

Tempi di cottura: 10-11 min



PACCHERI

Il principe dei formati tipici campani. Si adatta benissimo a qualsiasi tipo di sugo. Nel posto di mare si trova di frequente, in abbinamento al pesce, nel nostro territorio si sposa alla perfezione col San Marzano DOP.

Tempi di cottura: 15-16 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



PACCHERI RIGATI

Formato tipico regionale, che con la sua granulosa forma, molto ampia nella superficie, riesce a conquistare tutti i palati. Adatto a sughi molto succulenti, per cui non fatevi mai mancare il condimento.

Tempi di cottura: 10-11 min



LINGUINE AL BASILICO

Linguine ottenute aggiungendo direttamente all'impasto basilico fresco tritato. Questo formato nasce dall'idea di Lorenzo Principe del Ristorante Luna Galante per un evento organizzato insieme. Ottimo con il pomodoro fresco e crema di caprino.

Tempi di cottura: 7-8 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



LINGUINE

Formato classico ma leggermente più largo rispetto a quelle industriali. Ottimo allo Scarpariello, letteralmente "affogate" in un sugo di pomodorini dell'Agro Sarnese Nocerino.

Tempi di cottura: 7-8 min



REGINELLE

E' una tagliatella seghettata, oltre all'uovo la si può trovare agli spinaci o alle bietole rosse. Tradizionalmente, da un po' di anni, viene confezionata in carta trasparente, e portata in dono, durante le festività Pasquali e Natalizie.

Tempi di cottura: 8-9 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



RIGATONI NAPOLETANI

Hanno un diametro leggermente più largo rispetto al classico rigatone, ma non è un peccero. Ottimi con una crema di pomodoro San Marzano DOP.

Tempi di cottura: 7-8 min



SCIALATELLI

Formato tipico regionale, è una listarella di pasta, molto simile ad una fettuccia, che trionfa nei piatti di mare. Ormai in quasi tutti i ristoranti campani è entrata alla carta.

Tempi di cottura: 10-11 min

PASTA SECCA

GRANO DURO SUPERIORE



SCIALATELLI AI PORCINI

Variante al classico scialateello. Ottenuto aggiungendo funghi porcini tritati direttamente nell'impasto. Per il tipo di materia prima utilizzato, si presta a preparazioni a base di funghi e selvaggina.

Tempi di cottura: 10-11 min



SCIALATIELLI AMALFITANI

Il classico scialatello con aggiunta di prezzemolo, così come viene consumato in Costa d'Amalfi, con vongole e frutti di mare.

Tempi di cottura: 10-11 min

PASTA SECCA

GRANO
DURO
SUPERIORE



SEDANI

Formato che richiama alla mente un gambo di sedano, particolarmente indicato con prodotti della terra come melanzane e patate.

Tempi di cottura: 7-8 min



SPAGHETTONI

Non fatevi ingannare, questi spaghettoni non sono circolari ma a sezione quadrata, così come nasceva il primo spaghetti, durante l'impero romano.

Tempi di cottura: 8-9 min

PASTA SECCA

GRANO
DURO
SUPERIORE



TAGLIATELLE

Formato classico della tradizione pastaia italiana. Si differenzia da quella emiliana per essere leggermente più spessa e robusta.

Tempi di cottura: 7-8 min



TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

Pasta speciale ottenuta con l'aggiunta diretta del nero di seppia liquido. Perfetta con sughi a base di pesci e crostacei.

Tempi di cottura: 7-8 min

PASTA SECCA

GRANO
DURO
SUPERIORE

...siamo in cio' che mangiamo!

COLLINE SALERNTANE

L'olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP nasce nell'antichità e deriva da varietà autoctone che sono sempre state presenti a Salerno.

Storicamente, Salerno ospitò le prime forme di olivicoltura fin dai **Focesi**. Furono proprio questi coloni dell'antica Grecia a introdurre l'olivo nella *pianura Alento*.

Più tardi, grazie ai romani e alle prime terrazze sulle colline, l'olivicoltura si diffuse in tutta l'area salernitana. L'olio extra vergine di oliva *Colline Salernitane* è uno dei prodotti campani tutelati dal **marchio DOP**.

È il risultato del lavoro che coinvolge 86 comuni della provincia di Salerno. Le colture si estendono lungo la *Costiera Amalfitana*, il fiume *Sele Alto e Medio*, le colline del *Tanagro*, i *monti Picentini* e una parte della *Vallo di Diano*.

La denominazione DOP risale al 1997, mentre il Consorzio per la protezione dell'olio extra vergine di oliva Colline Salernitane è stato riconosciuto dal MIPAF nell'aprile 2005.

Le cultivar

L'olio extra vergine di oliva *Colline Salernitane DOP* è estratto da varietà autoctone presenti in Campania da molto tempo; ciò ha permesso all'oro verde di mantenere inalterate le sue caratteristiche originali fino ad oggi.

L'olio è ottenuto dai frutti delle olive delle varietà *Rotondella*, *Frantoio*, *Carpellese o Nostrale*, presenti negli oliveti, da soli o insieme, in una misura non inferiore al 65% e delle varietà *Ogliarola* e *Leccino* in una misura non superiore al 35%.



COLLINE
SALERNTANE**Le caratteristiche organolettiche**

A rendere facilmente riconoscibile l'olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP è innanzitutto il colore giallo dorato con riflessi verdi. L'aroma fruttato di media intensità è arricchito da sentori floreali e sentori di pomodoro. Il gusto è un raffinato olio vegetale, con sentori aromatici e di carciofo che si chiudono in un leggero punto speziato.

Abbinamento

Sono proprio le note aromatiche che ne consigliano l'uso nella preparazione di piatti piuttosto sostanziosi. Ad esempio, si ottengono ottimi risultati con piatti di vongole, calamari e patate, insalate verdi e primi piatti a base di pesce tipici della Campania.

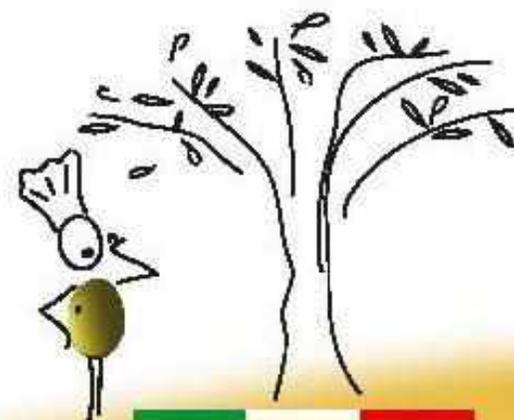




Olio da cinque generazioni



Anni di tradizione e innovazione...





DOP
Colline Salernitano



Varietà (Variety): Rotondella, Carpellese, Frantoio

Raccolto (Harvest):
dal 20 ottobre al 30 novembre, inizio invaiatura
(from 20th of October to 30th of November)

Zona di produzione (Production zone):
pendici dei monti Alburni - Salerno
(slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest):
pneumatica-scuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing):
max 6-ore
(max 6 hours)

Lavorazione (Production):
ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione
(Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation):
contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C
in assenza di ossigeno
(Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C
without oxygen)

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) individua l'area di origine del prodotto e le varietà (Rotondella, Frantoio, Carpellese), prescrive i metodi di coltivazione e trasformazione e infine definisce le caratteristiche al consumo, rilevate sia con l'analisi sensoriale (Panel Test) che chimico-fisica. PREGIO DOP Colline Salernitano possiede tutti i requisiti di alta qualità garantiti e tutelati dal marchio di protezione dell'UE. PDO locates the provenance of the product, the varieties, specifies growing and processing methods, at last it indicates the features for consumption, measured both with sensorial (panel test) and chemical-physical analysis. PREGIO PDO "Salerno Hills" has got all the requisites of high quality that UE mark protection guarantees and defends.

"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"

Confezioni minime e packaging:

bottiglie	250 ml	12 bott. x ct.
bottiglie	500 ml	12 bott. x ct. - 6 bott. x ct.
lattine	3 l.	4 latt. x ct.



Biologico



Varietà (Variety): Rotondella, Frantoio

Raccolto (Harvest):
dal 20 ottobre al 30 novembre, inizio invaiatura
(right ripening in November)

Zona di produzione (Production zone):
pendici dei monti Alburni - Salerno
(slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest):
pneumatica-scuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing):
max 6-ore
(max 6 hours)

Lavorazione (Production):
ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione
(Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation):
contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C
in assenza di ossigeno
(Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C
without oxygen)

Per agricoltura biologica si intende un particolare metodo di coltivazione che escludendo l'uso di pesticidi utilizza invece i rapporti naturali che esistono fra le tecniche agronomiche, l'ambiente e gli organismi viventi. L'Unione Europea ha introdotto un regime di controllo e certificazione per consentire di distinguere questi prodotti sul mercato. PREGIO BIOLOGICO è ottenuto nel pieno rispetto delle norme comunitarie.

The organic farming is a particular growing method that keeps out pesticides and uses natural connections existing between the techniques in agronomy and environment and living organisms. The UE has introduced a control regime and a certification to permit to recognise these production on the market. BIOLOGICO PREGIO is obtained with the complete respect for Community rules.

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-004 Operatore controllato n°20178

Confezioni minime e packaging:

bottiglia	250 ml	12 bott. x ct.
bottiglia	500 ml	12 bott. x ct. - 6 bott. x ct.



Monovarietale



Varietà (Variety): Rotondella
Varietà (Variety): Carpellesse

Raccolta (Harvest):
dal 20 ottobre al 30 novembre, inizio invasiatura
(from 20th of October to 30th of November)

Zona di produzione (Production zone):
pendio dei monti Alburni - Salerno
(slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest):
pneumatico-cuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing):
max 6- ore
(max 6 hours)

Lavorazione (Production):
ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione
(Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation):
contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C
in assenza di ossigeno
(Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C
without oxygen)

Pregio Monovarietale è un olio ottenuto da olive di un'unica varietà, ha una forte personalità e tipicità del territorio di appartenenza. Ha un fruttato intenso e deciso, leggermente amaro-piccante e con una intensa e persistente profumazione che ci ricorda l'odore e il sapore dell'olio fresco e la genuinità della cosa di una volta.
Ricco di polifenoli, contiene sostanze antiossidanti e vitamina E.

Confezionamento e packaging:

bottiglia - 500 ml - 10 bott. x ct.



Denocciolato



Varietà (Variety): Rotondella, Carpellesse, Frantoio, Leccino

Raccolta (Harvest):
dal 20 ottobre al 30 novembre, inizio invasiatura
(from 20th of October to 30th of November)

Zona di produzione (Production zone):
pendio dei monti Alburni - Salerno
(slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest):
pneumatico-cuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing):
max 6- ore
(max 6 hours)

Lavorazione (Production):
Denocciolatura, separazione del polpa delle olive dal nocciolo, frangitura della polpa, estrazione meccanica seguita da filtrazione
(Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation):
contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C
in assenza di ossigeno
(Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C
without oxygen)

Pregio denocciolato è ottenuto dalla sola polpa di olive raccolte e invasiature, tramite un processo tecnologico innovativo diverso da quello tradizionale.

Pregio denocciolato è differente sia sul piano sensoriale, sia per quello che concerne i costituenti, ha un fruttato deciso, ben equilibrato nel rapporto olfattivo-gustativo ad armonico nelle note dolci, amare e piccanti.

Pregio denocciolato ha un numero minore di perossidi, maggiore resistenza all'ossidazione anche nel tempo, con contenuto maggiore di antiossidanti fenolici e minore di acidi polinsaturi.

Pitted Pregio is obtained just by the pulp of olives harvested at the harvest, through a technological innovative process, different from that traditional.

Pitted Pregio is different both on a sensorial plane and for the elements; it has a determined yield, it is balanced in olfactory-gustatory relation and with harmony in sweet, bitter and spicy notes.

Pitted Pregio has a minor number of peroxides, a superior resistance to the oxidation in the time too, with a major content of anti-oxidant phenolic and minor of polyunsaturated acids.

Confezionamento e packaging:

bottiglia - 500 ml - 12 bott. x ct. - 6 bott. x ct.

Estratto a Freddo



Pregio Extra è ottenuto da sole olive raccolte all'invettiva, selezionate accuratamente e molite in un impianto all'avanguardia, a ciclo continuo integrato, applicando al processo severe norme di produzione.

Pregio Extra ha un fatturato decisamente equilibrato nel rapporto di fattivo-gustativo ed armonico nelle note dolci, amare e piccanti.

Nella frizione insaponificabile, non grassa (2,5%), contiene sostanze antiossidanti e vitamina E.

Pregio Extra is obtained just from olives harvested at the, accurately selected and milled in an advanced equipment, at complete continuous cycle, the process follows inflexible production rules.

Pregio Extra has determined yield, it is balanced in olfactory-gustatory relation and with harmony in sweet, bitter and spicy notes.

Varietà (Variety): Frantoio, Corpelese, Leccino

Raccolta (Harvest): dal 20 ottobre al 30 novembre, inizio invettiva (from 20th of October to 30th of November)

Zona di produzione (Production zone): pendici dei monti Alburni - Salerno (slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest): pneumatica-scuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing): max 8- ore (max 8 hours)

Lavorazione (Production): ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione (Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation): contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C in assenza di ossigeno (Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C without oxygen)

Contenitori e imballaggio (Packaging)

lattina	3 lt.	4 latt. x ct.
---------	-------	---------------



Alburno®



Alburno è un olio extravergine di Oliva ottenuto da Olive raccolte a giusta maturazione e leggermente frantate, ed il bruto nel rapporto olfattivo-gustativo ed armonico nelle note dolci, amare e piccanti.

Varietà (Variety): Rotondello, Corpelese, Frantoio, Leccino

Raccolta (Harvest): a giusta maturazione nel mese di novembre (right ripening in November)

Zona di produzione (Production zone): pendici dei monti Alburni - Salerno (slopes of Alburni Mount - Salerno)

Tecnica di raccolta (Procedure of harvest): pneumatica-scuotitore

Tempo Raccolta-Frangitura (Time harvest-pressing): max 8-ore (max 8 hours)

Lavorazione (Production): ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione (Cold continuous cycle followed by filtration)

Conservazione (Conservation): contenitori in acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 16°C e 18°C in assenza di ossigeno (Box in stainless steel in controlled temperature included between 16°C and 18°C without oxygen)

Contenitori e imballaggio (Packaging)

lattina	1 lt.	16 latt. x ct.
lattina	3 lt.	4 latt. x ct.
lattina	5 lt.	4 latt. x ct.



Montoro è un comune nella provincia di Avellino vicino al confine con la provincia di Salerno, Campania, Italia.

Abitato fin dal Paleolitico, fu popolato dai romani e successivamente sottoposto alla giurisdizione di *Abellinum*; a metà del VI secolo d.C. fu anche teatro di una battaglia tra *Goti e Bizantini*.

Tuttavia, le prime notizie certe sulla sua esistenza risalgono al periodo della dominazione longobarda, quando viene menzionata tra i possedimenti del *Gastaldato di Sanseverino*.

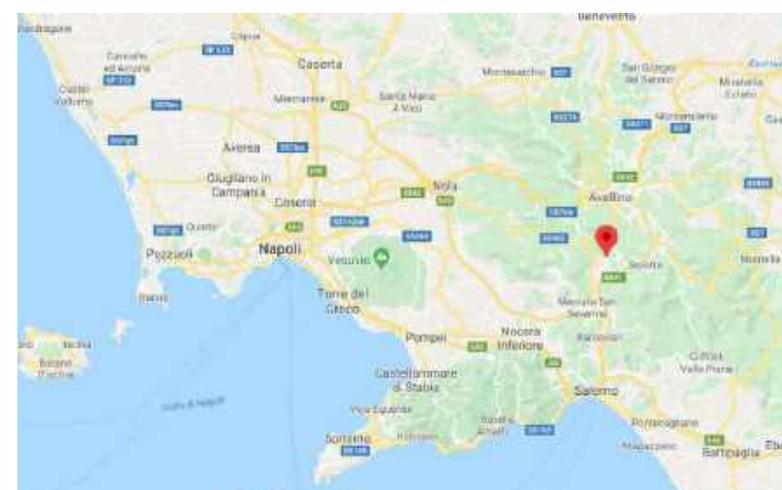
A seguito del referendum del 3 dicembre 2013, il comune di Montoro è stato ufficialmente fuso tra Montoro Superiore e Montoro Inferiore.

Montoro, da "**mons aureus**" (*monte d'oro*), per la fertilità del suolo e la ricchezza delle sorgenti, o da *mons taurus* perché sorgeva ai piedi della montagna, precedentemente chiamata dai *Tari*, cioè il Toro. Varie antiche pergamene leggono anche *Montaureo*, a volte *Montorio* e raramente *Mondoro*.

Descrizione

La **cipolla ramata di Montoro** è una varietà autoctona proveniente dalla pianura montorese, tra le province di Avellino e Salerno.

Viene seminato a fine estate-inizio autunno e raccolto all'inizio dell'estate. Se mantenuto fresco in locali ventilati, può essere conservato anche fino a marzo dell'anno successivo.



Questo bulbo ha permesso alle generazioni affamate di sopravvivere ai conflitti mondiali: "*abbiamo mangiato il pane, quando era lì, con la cipolla ramata di Montoro*". Di forma globosa leggermente appiattita, la **cipolla ramata Montoro** è ricoperta da catafilli di un colore viola interno sfumato e ramato all'esterno. Al palato è dolce e intensamente aromatico al naso. È eccellente per qualsiasi preparazione alimentare, ricercata e apprezzata dai buongustai per le sue qualità organolettiche. Può essere consumato crudo, in innumerevoli insalate, cotto per la preparazione di zuppe, salse e contorni o al forno, condito con un leggero velo d'olio e un pizzico di pepe per esaltarne aroma e sapore. È ampiamente utilizzato per condire la pasta con sughi come il *Ragù alla Genovese*, tipico della cucina campana.

La zona di produzione si trova tra le province di Avellino e Salerno, nel territorio della valle dell'Irno, concentrata nei comuni di Montoro Inferiore e Superiore.

Oggi questa varietà rischia di scomparire a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura.



GAlIA - GB AGRICOLA



F&Veg canned



Il **Cilento** è una regione geografica italiana della Campania nella parte centrale e meridionale della Provincia di Salerno e un'importante area turistica dell'Italia meridionale.

Il Cilento è noto come uno dei centri della **dieta Mediterranea**.

Cenni storici

La regione è ricca di mitologia e leggende greche, come nei nomi di alcune città, che è anche visibile nei resti delle colonie di **Velia** (antica *Elea*) e **Paestum** (antica *Poseidonia*). Velia fu anche la sede di "*Eleatics*", una scuola di filosofi pre-socratici come *Parmenide*, *Zenone di Elea* e *Melissus di Samos*.

Il Cilento deriva dalla parola latina **Cis Alentum**, che significa "*su questo lato dell'Alento*", fiume che attraversa le terre locali.

In gran parte del territorio del Cilento e Vallo di Diano fu istituito, nel 1991, un parco nazionale, per condividere meglio il segreto meglio custodito dell'Italia sul mondo e incoraggiare un turismo di alta qualità. Nel 1998 il parco è diventato patrimonio mondiale dell'UNESCO.

La **Costa Cilentana** è un tratto di costa situato nei golfi di Salerno e Policastro, che si estende in 16 comuni; da Capaccio-Paestum nel nord-ovest a Sapri nel sud-est.

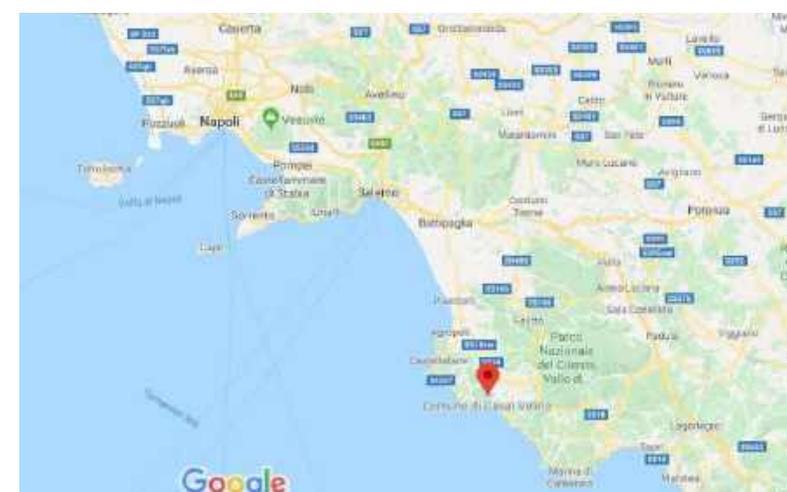
La dieta Mediterranea

Fu a **Pioppi**, nel cuore del Cilento, che **Ansel Keys**, *il padre della dieta mediterranea*, una volta stabilì e sviluppò le linee guida di questo modello nutrizionale ormai famoso in tutto il mondo, che si basa su una dieta ricca e generalmente più sana.

Pane, pasta, verdure fresche e frutta, formaggio, pesce e olio d'oliva sono preferiti ai latticini e alla carne. Anche il vino ai pasti è d'obbligo.

Ansel Keys venne in Italia per la prima volta nel 1944, incaricato dal Pentagono di provvedere alla dieta della 5a divisione dell'esercito americano. Nel 1952, tornò in Italia e si stabilì nel piccolo villaggio di pescatori di Pioppi.

Fu lì che iniziò il suo "*studio sui sette paesi*", che continuò per 20 anni. Keys ha esaminato le abitudini alimentari di 12.000 persone tra i 40 ei 60 anni in Giappone, Stati Uniti, Jugoslavia, Grecia, Germania, Finlandia e Italia. Ha scoperto che la maggior parte delle malattie cardiovascolari, come l'aterosclerosi e il diabete, sono direttamente collegate alle abitudini alimentari. Il suo libro "*Mangia bene e stai bene, la via mediterranea*" sostiene che il rischio di malattie cardiovascolari aumenta tanto più ti allontani da una dieta mediterranea.



Grazie a questo studio, la **Dieta Mediterranea** è diventata un nuovo stile di vita che non si basava sulla riduzione dei pasti, ma sull'attribuzione di valore a una dieta sana. Secondo la dieta mediterranea, la riduzione del colesterolo può essere migliorata da alimenti quali *cereali, verdure, frutta, legumi, erbe aromatiche e medicinali, pesce, carne (principalmente pollame e coniglio), olio e vino*, questi ultimi fanno sempre parte dei pasti. Tutti questi prodotti sono utilizzati nella cucina cilentana, che è rimasta pressoché invariata dagli anni '50, un'epoca in cui la popolazione locale viveva esclusivamente di agricoltura.

Gli ingredienti della dieta Mediterranea

Poiché ulivi e castagni sempre verdi sono importanti in tutto il Cilento, le prelibatezze più diffuse sono i prodotti di olive e castagne. Pertanto l'olio d'oliva delicato soddisfa gli standard di qualità "D.O.C.", a volte persino standard di qualità biologica. È possibile partecipare alla raccolta autunnale.

La raccolta di frutta e verdura nel Cilento avviene quattro volte all'anno; tra loro ci sono *agrumi* (liquore al limoncello!), *fichi* (ricoperti di cioccolato!), *mele* (crostata di mele!), *noci, funghi* e così via. Tuttavia, la prelibatezza più famosa è la mozzarella di bufala. Vari prodotti lattiero-caseari sono realizzati con latte di mucca, bufala, pecora o capra. E anche i caseifici possono essere visitati.

Fico Bianco del Cilento

L'introduzione del fico nel Cilento sembra essere antecedente al VI secolo a.C. È attribuibile ai coloni greci che avevano fondato diverse città in questa zona. Famosi autori di epoca romana hanno elogiato le caratteristiche dei prodotti agricoli del Cilento tra cui i fichi secchi. In molti documenti, infatti, è evidente che il fico secco è un'identificazione dell'area cilentana. **Catone**, e poi **Varrone**, affermarono che i fichi secchi erano comunemente usati in *Cilento e Lucania* come base alimentare per il lavoro impiegato nelle attività sul campo. È facile capire come questa millenaria convivenza abbia influenzato fortemente la cultura locale, che traspare nelle espressioni idiomatiche, nelle storie, nelle fiabe e in tutto ciò che è espressione dell'immaginazione umana. Tuttavia, a metà del 1400, nel "*Quaterno doganale delle marine del Cilento*" (1486), l'esistenza di una fiorente produzione e commercializzazione di fichi secchi, è iniziata sui principali mercati italiani come un alimento prezioso, è documentata. Il "**Fico Bianco del Cilento**" si è quindi progressivamente evoluto, dal "*pane per i poveri*", come una volta era definito, al cibo prezioso da consumare soprattutto durante il periodo natalizio. I fichi, quindi, sono sempre stati una fonte significativa di reddito ma anche un alimento base per le popolazioni locali in periodi storici difficili, grazie alla loro abbondanza e alla possibilità di conservarli per tutto il periodo dell'anno con l'essiccazione. È infatti dovuto alla secolare tenacia e capacità dei produttori cilentani se oggi abbiamo un prodotto di assoluta qualità. I fichi per millenni hanno così contribuito a caratterizzare il paesaggio rurale del Cilento diventando, insieme all'ulivo, l'icona della civiltà contadina locale.

CILENTO



Descrizione

Il nome geografico protetto "**Fico bianco del Cilento**" si riferisce al prodotto essiccato della cultivar "*Dottato*", una pregiata varietà di fichi sparsi in tutto il Sud. In particolare, il prodotto protetto è quello derivato da uno specifico ecotipo della cultivar *Dottato*, che nel corso dei secoli ha continuato a selezionare e diffondere nel Cilento: il "*Bianco del Cilento*".

Prodotto dalle caratteristiche uniche di assoluto valore, apprezzato anche all'estero, il "*Fico bianco del Cilento DOP*" deve il suo nome al colore giallo chiaro uniforme della buccia dei frutti secchi, che diventa brunastro per i frutti che hanno subito un processo di cottura. La polpa ha una consistenza tipicamente pastosa, con un sapore molto dolce, di colore giallo ambrato, con acheni principalmente vuoti e un ricettacolo interno quasi interamente pieno.

Una preparazione tradizionale ancora in uso è quella che vede fichi "*in salamoia*", che viene inserito in due bastoncini di legno paralleli per formare le "*spatole*" o "*mustaccioli*". Il "*Fico Bianco del Cilento DOP*" è anche commercializzato ripieno di *mandorle, noci, nocciole, semi di finocchio, scorze di agrumi* (ingredienti della stessa zona di produzione) o *ricoperto di cioccolato*, o addirittura *immerso nel rum*, con l'obiettivo di ampliare la gamma dell'offerta, soprattutto durante il periodo natalizio. Anche i fichi essiccati e poi rosolati in forno sono sempre più ricercati, soprattutto quelli ripieni. Preziosi, ma sempre più rari per gli alti costi di preparazione, sono i fichi puliti e senza pelle, con un colore molto chiaro tendente al bianco puro e con un sapore delizioso. Le preziose caratteristiche del prodotto descritte sono dovute, oltre alle qualità intrinseche della varietà *Dottato*, anche all'ambiente di coltivazione e lavorazione della frutta. In effetti, l'azione mitigatrice del mare e la barriera posta dalla catena appenninica alle fredde correnti invernali da nord-est, insieme alla buona fertilità del suolo e ad un regime di pioggia ottimale, rappresentano le condizioni pedo-climatiche ideali per la produzione di fichi nel Cilento. La semplicità della coltivazione e la resistenza della pianta alle avversità fitopatologiche, quindi, hanno permesso alla coltura di ottenere anche la simpatia del contadino cilentano che ha sempre posto il fico nella sua azienda, in una coltivazione specializzata o affiliata. Inoltre, la funzione svolta da questa coltivazione nel mantenere il paesaggio e lo spazio rurale, da cui ora sembra quasi inseparabile, non dovrebbe essere dimenticata.





in pasticceria

in cucina



Da utilizzare come
accompagnamento a salumi
e formaggi e finger food
contenuto: 212 ml



Da utilizzare
come condimento
per carne pesce
e insalate
contenuto: 100 ml



Crema spalmabile
contenuto: 212 ml



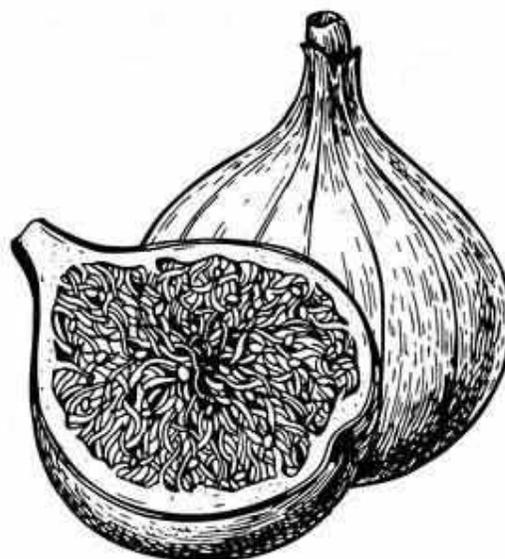
Mosto cotto
di fichi secchi
contenuto: 100 ml



Crema spalmabile
Contenuto:
106 ml
206 ml
314 ml



Da utilizzare come condimento
per primi piatti o spalmato sul pane
contenuto: 106 ml



Ottimo da solo
o accompagnato con
frutta secca e cioccolato
contenuto: 106 ml



in alcool