REGIONE CAMPANIA

Assessorato Agricoltura

Campania

La Dieta Mediterranea e il PSR a sostegno dell'agricoltura multifunzionale

Assessorato Agricoltura
Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Servizio Territoriale Provinciale NAPOLI

Campania

La Dieta Mediterranea e il PSR a sostegno dell'agricoltura multifunzionale

A cura di
Regione Campania
Assessorato per l'Agricoltura Caccia e Pesca
Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Coordinamento
Maria Passari

Redazione
Pasquale Allocca, Antonio Capuano, Alessandro Ruggiano

Hanno collaborato
Maurizio Cinque, Andrea Moro, Antonio Tallarico

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*
Unione Europea

REGIONE CAMPANIA

PSR 14-20 Campania

Il presente volume è realizzato nell'ambito del PSR Campania 2014-2020 Misura 20

Impaginazione e stampa a cura di Sviluppo Campania

Febbraio 2021

Con la legge regionale 6 novembre 2018 n. 38, "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole", pubblicata sul BURC del 6 novembre 2018 n. 81, la Regione Campania prevede l'insegnamento dell'educazione alimentare in tutte le scuole della Campania, dagli asili nido fino alle elementari.

L'obiettivo è quello di promuovere la cultura della corretta alimentazione, partendo proprio dalle basi storiche e culturali di questa regione.

Un passo concreto, tra l'altro, nel contrasto dell'obesità infantile, fenomeno dilagante e dalle gravi patologie conseguenti.

Due bambini su 10 sono in sovrappeso e uno su 10 è obeso, con una maggiore prevalenza proprio nel centro sud.

Circa il 50% degli adolescenti obesi rischia di esserlo anche da adulto.

L'Istituzione Regionale ha preso atto, a fronte di tali incidenze, della necessità di educare, sin dalle prime età della vita, in chiave preventiva, la salute futura dei bambini.

La legge regionale 38/2018, unitamente alla legge regionale 6/2012, costituisce un tassello importante in tal senso, promuovendo l'unicità di uno stile alimentare completo e salutare: la Dieta Mediterranea, madre di tutte le diete alimentari.

Consequenzialmente, i prodotti a marchio DOP, IGP e tradizionali (PAT) dell'agricoltura campana assumono importanza strategica in quanto referenze agroalimentari di qualità e sicurezza, centrali nella promozione di uno sviluppo sostenibile.

Il sistema agro-alimentare (settore primario e industria alimentare) della Campania rappresenta una delle principali voci della complessiva economia regionale sia in termini di valore delle produzioni sia di occupati.
Negli ultimi anni molti sono stati i cambiamenti che hanno interessato tale sistema in virtù del ruolo che esso occupa nel contesto sociale e territoriale e delle dinamiche dei consumi e della domanda, condizionata - quest'ultima - da una crescente sensibilizzazione verso i prodotti tipici dalla qualità certificata.
In tale contesto, l'Assessorato Regionale per l'Agricoltura ha intensificato lo sforzo organizzativo per promuovere e sostenere la registrazione dei marchi collettivi dei prodotti tipici e l'agricoltura sostenibile, con la duplice finalità di assecondare la domanda con garanzia di tracciabilità e di implementare il valore aggiunto, per remunerare lo sforzo compiuto dal produttore.
Corrispondono a questa logica il decollo di strumenti attuativi della ricerca in agricoltura e della certificazione dei prodotti, già operativi da tempo, e l'approccio strategico del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 messo a disposizione dall'Unione europea per la programmazione degli interventi nel settore agroalimentare, forestale e dello sviluppo rurale.
In sintesi, quasi due miliardi di euro destinati a finanziare progetti innovativi e creatività imprenditoriale dei produttori agricoli campani in grado di creare benessere per il consumatore finale.
Il PSR ha implementato il valore delle produzioni agricole campane, rendendole migliori nella qualità e nella sicurezza. Provvederemo a fare meglio per la prossima programmazione. Risposte efficaci e concrete, dunque, ad una perdurante crisi sanitaria dovuta al Sars-Cov-2, che sta ponendo in grave crisi sia economica sia produttiva il comparto agricolo regionale. Bisogna, tuttavia, porre in essere ogni strategia possibile a salvaguardia delle eccellenze agroalimentari di questa regione, molto spesso tutelate da marchi di qualità (DOP e IGP) e da specifici e restrittivi disciplinari di produzione, che sono alla base di quel regime alimentare universalmente riconosciuto e noto come Dieta Mediterranea, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Nicola Caputo
Assessore all'Agricoltura
della Regione Campania

Ecco pubblicato questo lavoro realizzato dall'Assessorato per l'Agricoltura che vuole essere uno spunto e sprone per una più puntuale conoscenza di tematiche quali la Dieta Mediterranea e i prodotti agroalimentari tipici, il ruolo delle Fattorie Didattiche e le politiche a sostegno.
Sicché, l'intento è quello di promuovere e diffondere valori, cultura e tradizioni della nostra terra e ribadirne la bellezza, i principi e le ragioni di un modello alimentare unico, completo e salutistico, le pratiche e la storia antica di prodotti agroalimentari autoctoni, un patrimonio inestimabile da tutelare e tramandare alle future generazioni, compito necessario a cui non è possibile sottrarsi.
La Dieta Mediterranea: uno stile di vita in grado di garantire elevati standard di salute, un unicum di tradizioni, competenze, conoscenze, rituali e simboli di cultura della nostra gente.
Alle produzioni a marchio collettivo della Campania il compito di ambasciatori del territorio e un ruolo di trascinamento di una ben più consistente produzione di qualità, tradizionalmente legata al territorio e ad antiche pratiche di lavorazione.
Uno scrigno di prodotti tipici di eccezionali qualità riscoperto e valorizzato perchè il genoma della cultura contadina si perpetua anche quando sembra scomparso.
In questo periodo tutti abbiamo contezza, purtroppo, delle gravi difficoltà economiche delle tante aziende agricole della regione, causa il perdurare dell'emergenza epidemiologica dovuta alla diffusione del Covid-19.
Una situazione che la Regione Campania e, per essa, l'Assessorato per l'Agricoltura sta fronteggiando mettendo a disposizione tutte le risorse e i mezzi per preservare il tessuto economico e produttivo di queste realtà.
Senza dimenticare, ovviamente, le tante Fattorie Didattiche della Campania quali custodi e divulgatrici di sapori e saperi dei nostri territori.

La tipologia di investimento 21.1.1 del PSR 14/20 Campania prevede un contributo a fondo perduto per le Fattorie Didattiche iscritte all'Albo Regionale, un concreto sostegno, in una complessiva strategia di supporto all'agroalimentare campano per queste aziende particolarmente colpite dalla pandemia.

Filippo Diasco
Direttore Generale
Politiche Agricole Alimentari e Forestali
della Regione Campania

Viene da più parti rilanciato l'allarme sugli effetti sulla salute di una alimentazione non corretta. Soprattutto per i bambini. Soprattutto in Campania.
In Campania, dove è nata la Dieta Mediterranea, la neghiamo in modo diffuso.
I nostri bambini mangiano ancora troppo poca frutta e verdura.
Una volta si associava l'obesità al mangiare molto, troppo.
L'obesità era segno di opulenza.
Oggi, siamo consapevoli che, invece, è legata a livelli non tanto quantitativi ma soprattutto qualitativi della alimentazione.
È il risultato di modelli di consumo e di stili di vita sbagliati e degli effetti della crisi economica per cui il divario classista è oltremodo presente nell'alimentazione.
La povertà, dovuta a precarietà, alle perdite di lavoro, allo smantellamento sistematico dello Stato Sociale, accanto ai modelli e stili di vita proposti dal sistema alimentare globale comporta forti rischi per il futuro dei nostri bambini.
Nonostante gli sforzi fatti per invertire la tendenza, negli ultimi trent'anni è cresciuto in modo esponenziale il peso del "cibo spazzatura": cibo di basso contenuto nutrizionale e di altissimo contenuto calorico.
Il cibo è rientrato nel sistema globale degli alimenti, per cui la sua qualità, il come e dove è stato prodotto risultano aspetti meno rilevanti rispetto alla rispondenza a precisi e sempre identici parametri di costo e di gusto validi ovunque nel mondo.
E viene da quelle parti del mondo dove possa essere realizzato a costi sempre più bassi.
Il problema è tale da richiedere una risposta globale: dai sistemi legislativi e regolativi, dagli organi di tutela della salute, dall'organizzazione della produzione del cibo, in modo particolare di quello di qualità, dalla grande distribuzione organizzata, che può essere coinvolta nella giusta direzione, dalla scuola, per riconnettere il cibo alla vita e alla cultura, con la diffusione di mense scolastiche che offrano una equilibrata, nutriente e gustosa alimentazione (che non può essere garantita con un costo dei pasti di pochi euro ad alunno).
Aumentare il grado di conoscenza della "Dieta Mediterranea" rappresenta un valido, seppur piccolo, contributo.

Teresa De Felice
Dirigente Unità Operativa Dirigenziale
Servizio Territoriale Napoli
della Regione Campania

La dieta mediterranea

Un regime alimentare buono e salutare: la Dieta Mediterranea

Ancel Keys

La storia è databile negli anni cinquanta.
Erano gli anni post bellici, anni in cui ci si rimboccava le maniche per cancellare gli orrori e le ferite di una guerra assurda e atroce.
Ma erano anche gli anni precursori di una rinascita, un nuovo risorgimento culturale ed economico per il nostro paese.
Proprio in questi anni, oltreoceano, un medico nutrizionista americano di nome **Ancel Keys** notava che le genti del bacino mediterraneo vivevano più a lungo e meglio rispetto ai suoi connazionali e agli abitanti dei paesi del nord Europa.
Intuiva che le differenti abitudini alimentari fossero alla base di tale dicotomia.
Decise di abbandonare il Minnesota e trasferirsi, insieme alla inseparabile moglie Margaret, in un paesino del Cilento, Pioppi, per "*...vivere più a lungo...*".
È qui che iniziarono i suoi studi, visitando i paesi del Mediterraneo e studiandone lo stile alimentare.
E quando visitò Creta e osservò che gli isolani facevano colazione con l'olio di oliva, per poi andare a lavorare nei campi, capì che quell'alimento non solo fosse salutare ma anche alla base di una dieta alimentare semplice e unica.
A Pioppi costruì la sua casa con annesso orto, in cui cresceva ogni ben di Dio: verdura di stagione e frutta.
Sta di fatto che Keys ci ha lasciato all'età di oltre cento anni e - appena un po più "giovane" - la moglie.
Il 16 novembre 2010, a Nairobi in Kenya, il Comitato Intergovernativo della Convenzione Unesco approvava la Dieta Mediterranea quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Il lungomare di Pioppi

Si ribadisce e si tutela, pertanto, il patrimonio culturale, storico e di tradizioni tramandate di generazione in generazione di questo modello alimentare proprio dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, un modello che si fonda nel rispetto del territorio e della biodiversità.

Non una semplice lista di prodotti, dunque, ma un insieme complesso di pratiche, di competenza e di tradizioni che garantiscono elevatissimi standard di salute anche ai ceti meno abbienti.

La Dieta Mediterranea è uno stile di alimentazione completo: **verdura e frutta di stagione, pasta e legumi, pesce (azzurro) e, seppur in quantità limitate, carne (bianca soprattutto) e formaggio (mozzarella di bufala campana in primis).**

Ma l'elemento base è fuor di dubbio **l'olio di oliva (extra vergine)**, prodotto originario della tradizione agroalimentare mediterranea, dalle proprietà nutrizionali e salutistiche uniche, con apporto di vitamine, antiossidanti, fitosteroli ed acidi grassi monoinsaturi.

L'olio extravergine d'oliva non è un toccasana soltanto per il cuore e la salute cardiovascolare, combatte il diabete, tiene sotto controllo il colesterolo, è analgesico ed antinfiammatorio.

I suoi benefici sono dimostrati anche nella cosmetica.

Nutrirsi è fondamentale, certo, ma sono altrettanto importanti la qualità della nutrizione e uno stile di vita attivo.

In tal senso, lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche sia povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione.
Alimentazione e salute: un binomio inscindibile.
Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie e di gestione e trattamento in molte altre.
Secondo l'Oms, ad esempio, sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca (ISS - Istituto Superiore della Sanità).
Dunque, è più saggio scegliere una alimentazione che garantisca una migliore qualità della vita, e questa è certamente prerogativa della Dieta Mediterranea.
Questa, fu descritta dal suo inventore Ancel Benjamin Keys insieme a sua moglie Margaret nel libro *Eat well and stay well, the Mediterranean way (1975),* preceduto da altre due pubblicazioni: *Eat well and stay well (1959)* e *The benevolent bean (1967)*, nelle quali si dimostra come il mangiar sano incida direttamente sulla vita delle persone.

Il modello nutrizionale

La piramide alimentare è una rappresentazione grafica della corretta alimentazione. Punti cardine della piramide della Dieta Mediterranea sono la pasta, le verdure, la frutta e i cereali, preferibilmente integrali.
Salendo, il latte e i derivati a basso contenuto di grassi come lo yogurt.
L'olio extravergine di oliva è il condimento principale, da consumare a crudo assieme ad aglio, cipolla, spezie ed erbe aromatiche, per ridurre l'apporto di sale.
Altri grassi "buoni" sono forniti dalla frutta a guscio e dalle olive.
Seguono gli alimenti da consumare settimanalmente, con maggior apporto proteico, il pesce e i legumi con almeno due porzioni alla settimana ciascuno.
Al vertice della piramide gli alimenti da consumare con moderazione quali carni rosse, insaccati, dolci.
Elementi, dunque, protagonisti della piramide della salute sono i polifenoli contenuti in frutta, verdura e nell'olio extravergine di oliva, e pigmenti come i carotenoidi e di vitamine come la C e la E che funzionano da antiossidanti.
Inoltre, si prevede il consumo di alimenti a bassa densità calorica come verdura, frutta, cereali e legumi che in più assicurano un apporto di fibra che protegge dall'insorgenza di molte malattie croniche.
Dieta Mediterranea non è soltanto sinonimo di regime alimentare ma anche di stile di vita, fondato sull'adozione di comportamenti alimentari corretti, sul rispetto del territorio e della biodiversità, sul consumo di prodotti locali, stagionali e freschi, sulla valorizzazione e tutela delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura.

DOLCI
<2 porzioni
SALUMI
<1 porzione
CARNE
<2 porzioni
POLLAME
1-2 porzioni
UOVA 2-4 porzioni
LEGUMI
>2 porzioni
PESCE CROSTACEI
MOLLUSCHI >2 porzioni
CONSUMO SETTIMANALE
FRUTTA A GUSCIO, SEMI,
OLIVE 1-2 porzioni
ERBE, SPEZIE, AGLIO, CIPOLLE
per ridurre il sale aggiunto
LATTE E DERIVATI
2-3 porzioni
OLIO D'OLIVA
1 cucchiaio
CONSUMO GIORNALIERO
PASTI PRINCIPALI
FRUTTA 1-2 porzioni
VERDURA >2 porzioni
PASTA, PANE, RISO,
COUSCOUS e CEREALI
1-2 porzioni
BERE ACQUA
attività fisica
convivialità
stagionalità
prodotti locali

Il mercato della Pignasecca a Napoli

Un' alimentazione, dunque, alla portata di tutti, composta da piatti che non richiedono una elaborata fase di preparazione.

"A Napoli la dieta comune era scarsa di carne e prodotti caseari, la pasta generalmente sostituiva la carne a cena. Nei mercati alimentari scoprii montagne di verdura e le buste della spesa delle donne erano cariche di verdura frondosa.

Nello stesso tempo, i campioni di sangue degli uomini sotto controllo medico che noi stavamo visitando presentavano un basso livello di colesterolo.

I pazienti con disturbi cardiaci alle coronarie erano rari negli ospedali e i medici locali ci dissero che gli attacchi di cuore alle coronarie non erano molto frequenti.

I disturbi cardiaci alle coronarie erano ritenuti essere più comuni nelle classi benestanti dove la dieta era più ricca di carne e prodotti caseari. Mi convinsi che la dieta salutare era un motivo dell'assenza di disturbi cardiaci." (A. Keys, 1953).

E ancora: "*Margaret ed io caricammo l'apparecchio per misurare il colesterolo nel siero sulla nostra piccola Hillman e partimmo per Napoli. A Napoli trovammo la conferma che Bergami aveva ragione riguardo alla rarità della malattia ischemica coronarica nella popolazione generale, ma in ospedali privati che ricoveravano persone ricche vi erano pazienti con infarto al miocardio.*
La dieta della popolazione generale era ovviamente molto povera in carne e formaggi, e Margaret trovò livelli di colesterolo sierico molto bassi in numerose centinaia di operai e impiegati presi in esame dal Dott. Flaminio Fidanza, un assistente di Bergami nell'Istituto di Fisiologia.
Fui invitato a cena con i membri del Rotary Club.
La pasta era condita con sugo di carne e tutti la ricoprivano con formaggio parmigiano.
Un arrosto di carne era il secondo piatto.
Il dessert era una scelta di gelato o ricchi dolci.
Persuasi alcuni commensali a venire da me per essere esaminati, e Margaret trovò il loro livello di colesterolo molto più alto che negli operai ..." (The Seven Countries Study).

Margaret Haney Keys (1909-2006), era l'inseparabile moglie sposata nel 1939, che aveva assunto come tecnico medico quando Ancel era stato ingaggiato dalla *Mayo Foundation for Medical Education and Research* nel 1936.
L'altro aspetto importante della Dieta Mediterranea è la codifica delle quantità in "porzione" e non in peso: e le porzioni sono di modeste quantità.
Una Dieta variegata, diversificata, variabile, benchè frugale e di piccole porzioni.
Il consumo di vino, rigorosamente al pasto, è considerato opzionale, e comunque non oltre un bicchiere per le donne e non oltre i due bicchieri per gli uomini.
Ulteriore caratteristica risiede nel fatto che la piramide alimentare così concepita è formulata con gli alimenti e non con i nutrienti: ciò al fine di rendere più semplice il tutto e facilitare la comprensione del consumatore.
Il modello nutrizionale, altresì, tiene conto dei seguenti aspetti: consumo consapevole, stagionalità dei prodotti, corretta ripartizione giornaliera/settimanale dei pasti.
Ciò che intrinsecamente deve essere tenuto in debita considerazione è il rapporto cibo territorio, il rispetto della biodiversità e la sostenibilità ambientale e sociale, cosa che può garantire solo una sana ed equilibrata alimentazione.
Necessario e consequenziale, allora, promuovere la conoscenza del valore nutrizionale e culturale del consumo dei prodotti agroalimentari a marchio di qualità DOP, IGP e STG, tradizionali, biologici e tipici che garantiscono, per caratteristiche organolettiche e tecniche di produzione, il benessere e la migliore qualità di vita, la valorizzazione del territorio e un consumo di qualità.

La Dieta Mediterranea non si limita ai soli benefici salutistici ma determina una serie di approcci positivi ambientali, sociali ed economici.

Il ridotto consumo di carni a favore di un utilizzo di frutta, verdura e legumi non può che determinare una minore emissione di gas serra.

"Il vettore dominante dell'incremento dell'ossido di azoto viene dall'agricoltura, e la crescente domanda di cibo e di mangime per animali farà aumentare ulteriormente le emissioni globali di N_2O.

C'è un conflitto tra il modo in cui stiamo nutrendo le persone e la stabilizzazione del clima".
(Trian - Guardian)

Anche la stagionalità ed il rispetto della biodiversità vanno verso una tutela ambientale e territoriale attraverso la rotazione delle colture e, quindi, minori coltivazioni in serra e minor approvvigionamenti (e relativi costi di trasporto) da mercati esteri.

La Dieta Mediterranea, inoltre, aiuta a prevenire non solo malattie cardiovascolari ma anche alcuni tipi di tumore, migliorando lo stato di salute generale con una diminuzione della spesa sanitaria.

È economica, in quanto predilige alimenti di stagione e "poveri", per cui determina un calo della spesa alimentare delle famiglie ed una consequenziale valorizzazione delle aziende e dei territori, in specie quelli del Mezzogiorno d'Italia.

Le produzioni agroalimentari

La Campania è, senza tema di smentita, un grande serbatoio agroalimentare per tradizioni consolidate, per storia e per cultura.
La diversificatissima gamma delle leguminose: ceci, piselli, lenticchie e fagioli, spazia dal Cilento al Sannio, dagli orti familiari intorno a Napoli all'agro di Cellole, nella provincia casertana, raggiungendo livelli qualitativi notevoli grazie al clima e alla ricchezza di microelementi di origine vulcanica.
Gli olivi centenari di Pisciotta, del Sannio e della Penisola Sorrentina originano oli di qualità.
Nell'Irpinia, la Ravece si fa balsamo.
In realtà, l'olivicoltura interessa ampie zone della regione: dalla terra del Sele alle impervie aree dell'Alto Tammaro e delle colline del Matese.
Nell'area flegrea, nel beneventano e nell'alto casertano si coltivano le pere estive ed autunnali.
La peschicoltura è florida nei poderi di Sessa Aurunca fino al giuglianese.
La mela Annurca è la regina della pomicoltura campana.
E se le ciliegie sono delizie alle pendici del Somma lo stesso vale per i fichi del Cilento.
La mela limoncella trova ancora dimora nell'agro acerrano.
Dal nolano al baianese è un susseguirsi di noccioleti consociati al noce.
Le castagne sono di Montella, di Roccadaspide, di Serino e di Roccamonfina.
Il pomodoro è dell'agro nocerino-sarnese: il San Marzano, pomodoro lungo atto alla pelatura ma pregiatissime e tipiche sono anche le varietà Corbarino, Pizzuto del Vesuvio e il Re Umberto della costiera amalfitana.
Le produzioni lattiero casearie sono da allevamento bufalino: una eterna contesa tra l'ager casertano e gli allevatori del salernitano.
La pasta è quella di Gragnano e di Torre Annunziata, produzione eccellente dalle antiche trafile in bronzo.
Prodotti "poveri" ma che – come già potuto osservare - rappresentano il nucleo della Dieta Mediterranea, intimamente legati a questo stile di vita semplice e salutare.
Di seguito, con una più puntuale descrizione, le produzioni agroalimentari tipiche e di qualità della Campania, irripetibili altrove, espressioni di microclimi ed habitat unici.

La sintesi descrittiva dei prodotti viene, quasi sempre, accompagnata dalla specifica della zona di produzione.

Si ritiene, infatti, che la piena valorizzazione delle produzioni sia indissolubilmente legata ai territori di origine.

La pasta artigianale di Gragnano IGP

Adagiata alle pendici dei Monti Lattari, la città di Gragnano, a sud di Napoli, vanta una antica tradizione nella produzione di pasta. Semole esclusivamente di grano duro di qualità, acqua sorgiva, lenta essiccazione a basse temperature, trafile al bronzo che conferiscono alla superficie della pasta una particolare ruvidità che facilità l'attaccatura del sugo.
Dalle innumerevoli varietà di forme, la **pasta di Gragnano IGP** sposa mille salse di mare, con filetti di pomodoro, al ragù, con legumi, funghi, cozze e fagioli, con cavoli, creme di basilico..., con tutto ciò che è estro, improvvisazione o ricerca accurata, opulenza o bisogno.
Paccheri, ziti, fusilli, maccheroni, spaghetti, vermicelli, linguine: c'è solo l'imbarazzo della scelta.

In realtà, i primi pastifici che sorsero nella famosa Valle dei Mulini risalgono al XVI secolo.
Fino al XVII secolo la pasta era un alimento poco diffuso ma a seguito della carestia che colpì il Regno di Napoli, la sua diffusione raggiunse l'apice grazie alle qualità nutritive ed al basso costo di produzione.
Re Umberto I, per agevolarne il commercio, diede ordine di costruire una ferrovia per collegare direttamente Gragnano a Napoli.
Sicchè, nel 1800, si potevano contare centinaia di pastifici e oltre cinquanta mulini ad acqua.
Anche Napoli e Torre Annunziata furono interessate dalla produzione di pasta.
Il 12 luglio del 1845, il re del Regno di Napoli Ferdinando II delle Due Sicilie, durante un pranzo, concesse ai fabbricanti gragnanesi l'alto privilegio di fornire la corte di tutte le paste lunghe.
Fu la consacrazione ufficiale della pasta.
La pasta di Gragnano è ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale e dal 2013 è stata fregiata dall'Unione Europea con l'Indicazione Geografica Protetta (IGP).
Oggi i numeri della pasta di Gragnano IGP sono importanti: vengono realizzati ogni giorno 3.500 quintali di pasta IGP, pari a un milione di quintali l'anno, di cui più del 75% destinati all'export.
Il tutto per un valore di fatturato di circa 300 milioni di euro.
Ma il dato più significativo è che Gragnano rappresenta il 5% della forza lavoro del settore in Italia.
(Dati Consorzio di tutela pasta di Gragnano IGP)

Un piatto di spaghetti s'identifica con l'efficienza e la salute.

Jack Keruoac

Il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP

Nei fazzoletti ortivi dell'agro sarnese-nocerino si coltiva l'eccellenza del pomodoro campano: il **San Marzano**, "*l'acme del pomodoro... la sintesi del sole*" (D. Rea).

La feracità del suolo, il clima mediterraneo e il benefico influsso del mare conferiscono qualità indiscutibili a questo pomodoro simbolo dell'agricoltura della regione.

Ha sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca, colore rosso vivo e scarsa presenza di semi.

Tutte caratteristiche che rendono questa delizia particolare sia allo stato fresco che trasformato.

Secondo antica tradizione, il primo seme di pomodoro giunse in Italia nel 1770 come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e sarebbe stato piantato proprio nella zona che oggi corrisponde al comune di S. Marzano.

Da qui il nome pomodoro San Marzano.

Verità o leggenda, è nei primi del Novecento che, con il sorgere dei primi stabilimenti di conservazione, il pomodoro San Marzano assunse grande apprezzamento.

Nel 1996, la UE riconosce la Denominazione di Origine Protetta (DOP) al Pomodoro San Marzano dell'agro nocerino – sarnese, riservata al pomodoro pelato così ottenuto.

La Denominazione di origine protetta, pertanto, si riferisce al prodotto trasformato, ossia al pelato e al filetto.

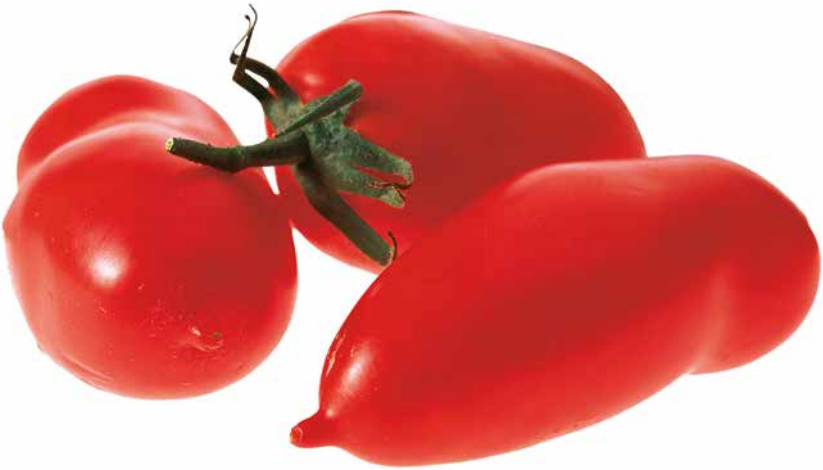
È confezionato in contenitori di vetro o di banda stagnata.

Queste confezioni, poi, devono essere rigorosamente certificate e numerate: per una maggiore riconoscibilità, devono riportare, oltre alle indicazioni previste per legge, il logo della DOP e il logo grafico del Consorzio di tutela.

L'ambito territoriale interessato a tale coltivazione è nella gran parte nel territorio della provincia salernitana e in minor consistenza nelle province di Napoli ed Avellino.

La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione, ed avviene in più riprese.

La resa massima è di 80 tonnellate per ettaro e la resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80%.
Il frutto della pianta di questo tipo di pomodoro si presenta come una bacca di forma cilindrica allungata non uniforme, di colore rosso molto acceso; la polpa è compatta e non contiene molti semi, mentre la buccia è molto sottile e facilmente staccabile.
Possiede proprietà antiossidanti, vitamine e betacarotene.
L'80% della produzione interessa l'export, con richieste crescenti in USA e prospettive di sviluppo nel Sud Est asiatico, in Cina, Giappone ed Australia.



Area di produzione
In provincia di Salerno: l'intero territorio dei comuni di San Marzano, Scafati, San Valentino Torio. In parte nei comuni di Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Roccapiemonte, Castel San Giorgio, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio Monte Albino e Angri.
In provincia di Avellino: In parte nei comuni di Montoro Superiore e Montoro inferiore.
In provincia di Napoli: L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria la Carità, Striano. In parte nei comuni di Gragnano, Castellammare di Stabia, Altri comuni: Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, San Vitaliano.

Gli oli di oliva extravergini DOP

"Chiesi a Giorgio Arniotakis di informarsi presso i contadini sulla loro colazione, domandandomi se essi si comportassero come la maggioranza dei contadini nell'Italia meridionale, che non ne fanno.
La maggioranza dei contadini greci rispose che non mangiavano nulla prima di andare al lavoro nei campi, ma qualcuno disse che beveva un bicchiere di olio d'oliva.
Nei villaggi di Creta la cardiopatia coronarica era rara e la gente sembrava longeva.
Ci è stato detto di contadini che andavano ancora al lavoro all'età di 100 anni..." (A. Keys).

L'olivo è senza dubbio uno degli elementi più identificativi della Campania e ne caratterizza interi paesaggi e scenari.
La sua presenza in questa terra ha origini antichissime.
Coltura che spazia dal litorale all'alta collina, era consacrata al culto della dea Sapienza adorata dai Focesi.
I pellegrini romani acquistavano l'olio della "*Campania felix*" per l'offerta votiva alla dea Minerva.
Nel 1600 Serpico nella sua "Descrittione della città di Massalubrense" così scriveva: "*...si fa gran copia dell'olio perfettissimo, tanto squisito, dolce e biondo che pare miele...*".
Mentre tra i templi di Paestum e le rovine di Velia Ungaretti prorompeva "*Ulivi, sempre ulivi. In mezzo solo ulivi, come greggi a frotte*".
In realtà, la produzione di olio raggiunge notevoli qualità nel Cilento come nelle costiere di Sorrento e di Amalfi, in Irpinia come nel Sannio.
Base essenziale della Dieta Mediterranea, l'olio extravergine di oliva della Campania è un prodotto di eccellenza e di grande tipicità, vero protagonista dei successi del *food* campano.
Tra i grassi destinati all'alimentazione umana l'olio extravergine di oliva, il vero "oro giallo", è sicuramente quello più antico e più salutare, utilizzabile in qualsiasi cucina grazie al suo sapore fruttato o speziato, dolce o amaro, forte o delicato, a seconda della cultivar e dei diversi fattori naturali.
All'attualità, la Campania annovera ben cinque oli extravergini di oliva a Denominazioni di Origine Protetta (DOP), riconoscimento conferito dall'UE a garanzia della loro genuinità, tipicità ed elevata qualità: **Colline Salernitane, Cilento, Penisola Sorrentina, Irpinia-Colline dell'Ufita e Terre Aurunche.**

Olio extra vergine di oliva Colline Salernitane DOP

Si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone della zona di produzione o di antica introduzione, da sole o congiuntamente: Rotondella Frantoio, Carpellese o Nostrale per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino in misura non superiore al 35%, mentre è ammessa la presenza di altre varietà locali per un massimo del 20%. Al gusto rivela un sapore deciso e persistente, gradevolmente amaro e piccante, giustamente corposo, con buona ed equilibrata struttura e chiari sentori di carciofo, cardo e vegetali amari.

Zona di produzione

La zona di produzione e di lavorazione dell'olio extravergine di oliva DOP comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Salerno: Acerno, Albanella, Altavilla, Amalfi, Aquara, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Caggiano, Calvanico, Campagna, Castelcivita, Castelnuovo di Conza, Castel San Lorenzo, Castiglione dei Genovesi, Cava de'Tirreni, Cetara, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi, Corbara, Corleto Monforte, Felitto, Fisciano, Furore, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Laurino, Laviano, Maiori, Mercato San Severino, Minori, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monte San Giacomo, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Ottati, Padula, Palomonte, Pellezzano, Pertosa, Petina, Piaggine, Polla, Positano, Postiglione, Praiano, Ravello, Ricigliano, Roccadaspide, Roccapiemonte, Romagnano al Monte, Roscigno, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Gregorio Magno, San Mango Piemonte, San Pietro al Tanagro, San Rufo, San Arsenio, Sant'Angelo a Fasanella, Santomenna, Sarno, Sassano, Scala, Serre, Sicignano degli Aburni, Teggiano, Tramonti, Valle dell'Angelo, Valva, Vietri sul Mare.
Sono, altresi, compresi per parte del loro territorio, i seguenti comuni: Battipaglia, Capaccio, Eboli, Pontecagnano, Bellizzi.

Olio extra vergine di oliva Cilento DOP

Si ottiene dalla premitura di olive delle varietà Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l'85%; possono, inoltre, concorrere altre varietà locali presenti nell'area di produzione in misura non superiore al 15%.
Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

Zona di produzione
La zona di produzione e di lavorazione dell'olio DOP comprende 62 comuni, posti a sud della provincia di Salerno, tutti inclusi nell'area del Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e tutti caratterizzati dalla presenza di olivi secolari, che rappresentano l'elemento dominante del paesaggio: Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto, Spartano,Casalvelino, Caselle in Pittari, Castellabate, Casalnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civatella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Olio extra vergine di oliva Penisola sorrentina DOP

*S*i ottiene dalla molitura delle olive Ogliarola o Minucciola (nota in letteratura anche come "Olivo da olio"), per non meno del 65%; Rotondella, Frantoio o Leccino, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 35%.
Il sapore è decisamente dolce con armoniose e lievi note di amaro e piccante.
È fluido, equilibrato e con piacevoli sfumature speziate. Ha retrogusto pulito, di mandorla verde e fresca.

Zona di produzione
La zona di produzione e di lavorazione dell'olio DOP comprende i territori di 13 comuni della Penisola Sorrentina e dei Monti Lattari. Essi sono: Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, Capri, Anacapri e Castellammare di Stabia (quest'ultimo solo in parte), nonché l'isola di Capri.

Olio extra vergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita DOP

L'olio deve derivare per non meno del 60% dalla varietà Ravece (valore elevato all'85% per i nuovi impianti); per la restante parte possono concorrere altre varietà locali, quali l'Ogliarola, la Marinese, l'Olivella, la Ruveia, la Vigna della Corte.
Estremamente ridotto (non più del 10%) l'apporto ammesso di altre varietà non autoctone, quali il Leccino o il Frantoio.
In bocca è armonico, con intense ed equilibrate sensazioni di amaro e piccante, in armonia con l'elevato contenuto in polifenoli.

Zona di produzione
L'area comprende 38 comuni dell'Ufita e della Media Valle del Calore, in provincia di Avellino: Ariano Irpino, Bonito, Carife, Casalbore, Castel Baronia, Castelfranci, Flumeri, Fontanarosa, Frigento, Gesualdo, Greci, Grottaminarda, Lapio, Luogosano, Melito Irpino, Mirabella Eclano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Montefusco, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant'Angelo all'Esca, Savignano Irpino, Scampitella, Sturno, Taurasi, Torella dei Lombardi, Torre le Nocelle, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Venticano, Villamaina, Villanova del Battista, Zungoli.

Olio extra vergine di oliva Terre Aurunche DOP

Richiede l'impiego di olive provenienti per almeno il 70% dalla cultivar "Sessana" mentre le altre cultivar sono Corniola, Itrana e Tonacella.
Gusto dai toni buoni di amaro e piccante.

Zona di produzione
L'area di produzione e di lavorazione dell'olio DOP è situato nella parte nord della provincia di Caserta, nella zona attorno al vulcano spento di Roccamonfina: Caianello, Carinola, Cellole, Conca della Campania, Falciano del Massico, Francolise, Galluccio, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, San Pietro, Sessa Aurunca, Sparanise, Teano e Tora e Piccilli.

Le produzioni orticole

...un **carciofo di Paestum IGP** è tale solo sotto i templi di Nettuno e di Era Argiva.
Altrettanto tipici sono il **carciofo di Procida**, il tenero e gustoso di **Pietralcina** e quello di **Montoro** e il **violetto di Castellammare.**
Il cece di Cicerale è piuttosto piccolo e più scuro rispetto alla norma ma dal sapore intenso.
Il **cece nero del Fortore** ha caratteristiche organolettiche uniche.
Tra il Monte e l'agro campano si susseguono migliaia di fazzoletti di terra scura dove vegetano le delizie dell'orto: melanzane, zucchine, peperoni, piselli novelli, cavolfiori... una straordinaria gamma di bontà.

Carciofo di Procida

Carciofo di Paestum IGP

Cece di Cicerale

Cece nero del Fortore

Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP

Non menzionare il tipico **pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP** sarebbe delittuoso: un magico intreccio, uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano.

Zona di produzione
La zona di produzione e condizionamento del "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Napoli: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant'Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase, parte del territorio del comune di Nola.

Tipico è ciò che è unico per requisiti organolettici, certezza di origine geografica e particolarità nelle tecniche colturali e di preparazione.

Il **fagiolo di Controne** è piccolo, rotondo e bianchissimo, senza macchie e senza occhi.
Ha una tradizione molto antica ed è particolarmente pregiato per l'alta digeribilità e per la buccia sottile, praticamente impalpabile. Difficilmente si spacca durante la cottura, che solitamente richiede tempi nettamente inferiori a quelli di un fagiolo comune. Ma è lunga la lista di fagioli tradizionali campani: i **lardari**, **quarantini**, **tabacchini**, il **fagiolo dell'occhio**, **denti di morto**, **di Villaricca**, **striato del Vallo di Diano**...

Fagioli di Controne

Fagioli striati del Vallo di Diano

La **cipolla ramata di Montoro** ha color rame, sapore dolce al gusto e intensamente aromatico all'olfatto, elevata tenuta alla cottura e straordinaria capacità di conservazione legata alla alta percentuale di sostanza secca.
Le fanno ottima compagnia quella **alifana** e la **cipolla bianca di Pompei.**

Cipolle ramate di Montoro

Cipollotto nocerino DOP

Il cipollotto nocerino è **DOP** e rappresenta la principale fonte di reddito per la maggior parte delle aziende agricole dell'area nocerino-sarnese.
Dalla polpa succulenta, sapore dolce.
Per le sue caratteristiche qualitative ed organolettiche, legate soprattutto alla tenerezza del bulbo e alla dolcezza della polpa, poco acre e piccante, che ne fanno un prodotto di elevata digeribilità, è particolarmente richiesto sui mercati nazionali ed internazionali.

Zona di produzione
La zona di produzione del "Cipollotto Nocerino DOP" è concentrata nell'agro sarnese-nocerino in provincia di Salerno e nell'area pompeiano-stabiese in provincia di Napoli.
I Comuni interessati in provincia di Salerno sono Angri, Castel San Giorgio, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, Roccapiemonte, Sarno, San Marzano sul Sarno, Sant'Egidio del Monte Albino, San Valentino Torio, Scafati, Siano.
In provincia di Napoli: Boscoreale, Castellammare di Stabia, Gragnano, Poggiomarino, Pompei, Santa Maria La Carità, Sant'Antonio Abate, Striano e Terzigno.

Un *must* per i veri gourmet è il **broccolo friariello di Napoli,** o semplicemente **friarielli,** come meglio noti.
I friarielli sono il compagno autunnale dal caratteristico sapore amarognolo, immancabile contorno di salsicce e carne di maiale.
Meno conosciuti ma non per questo meno gustosi sono i **broccoli del Vallo di Diano, di Paternopoli** e l'antichissimo **broccolo San Pasquale,** dal profumo e sapore intensi.
La **fava di Miliscola** và consumata fresca ed è tra i cibi rituali del periodo Quaresimale.
La **melanzana lunga di Napoli** ha forma oblunga ed un colore viola scuro e trova impiego in numerosissime preparazioni gastronomiche, fritta, al forno o grigliata.
Come non menzionare la **papaccella** dalla polpa dolce e spessa, non un semplice peperoncino (anche piccante), ma un tocco di napoletanità assoluta.

Broccolo friariello di Napoli

Papaccella

Melanzana lunga di Napoli

Rucola della Piana del Sele IGP

La **rucola della Piana del Sele IGP** ha aroma intenso, speziato e piccante, consistenza croccante delle foglie e una percettibile sapidità che potrebbe fare escludere l'uso di sale nel condimento.
È commercializzata fresca, confezionata in retine oppure in contenitori sigillati.
La produzione è pari a 400 mila tonnellate con un fatturato medio annuo di oltre 600 milioni di euro (Il sole 24 ore).

Zona di produzione
La zona geografica di produzione della Rucola della Piana del Sele IGP si estende nei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Capaccio-Paestum, tutti in Provincia di Salerno, nella regione Campania.

Piana del fiume Sele

Diverse le cultivar di **patate**: dalla **nera del Matese** a quella **di Acerno,** e poi la **patata riccia di Napoli,** la **patata Novella** e quella **di Monte San Giacomo.** La Campania è anche terra di prelibati **tartufi** che impreziosiscono innumerevoli piatti**:** non può non dirsi del **tartufo nero di Bagnoli Irpino** e del **tartufo nero del Matese, di Colliano** e **di Ceppaloni.**
Tante sono le delizie dell'orto della Campania Felix che riesce difficile compilare una lista accurata senza correre il rischio di tralasciare non poche citazioni.

Patate Novelle

Patate nere del Matese

Patate ricce di Napoli

Tartufo nero di Bagnoli Irpino

Tartufo nero del Matese

È incredibile come i napoletani,
che abitano sul mare e da esso traggono
tanto pesce azzurro, sono allo stesso tempo
dei contadini da far chiamare
la Campania "felix"
- tanto appetita dai romani – proprio
per le sue sterminate piantagioni ortive.
Uno dei motivi per cui Annibale
fece tante battaglie vinte e perse
nei pressi di Pompei
era per la conquista dell'orto
che con i suoi frutti avrebbe arricchito
il cibo misero dei soldati.

Pagine su Napoli, *Domenico Rea*

Le produzioni frutticole

La produzione frutticola campana a marchio collettivo è rappresentata dalle **IGP limone Costa di Amalfi, limone di Sorrento, Melannurca Campana e dalla DOP fico bianco del Cilento.** Ad Amalfi e a Sorrento la coltura del limone alimenta una notevole parte del reddito integrativo alle attività turistiche e di servizio. Insieme all'olivo, la limonicoltura esprime una straordinaria valenza territoriale-paesaggistica costituendo, inoltre, un fattore di tutela idrogeologica di vitale importanza.

Il limone Costa di Amalfi IGP

Viene coltivato su circa 400 ettari, con un raccolto medio annuo di circa 8 mila tonnellate. Ha forma affusolata, buccia di medio spessore, colore giallo particolarmente chiaro, con un aroma e un profumo intensi grazie alla ricchezza di oli essenziali. La polpa è succosa e moderatamente acida, con scarsa presenza di semi. È, inoltre, un limone di dimensioni medio-grosse (almeno 100 grammi per frutto).
Da studi recenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II si è venuti a conoscenza che questa varietà di limone è tra le più ricche in assoluto in acido ascorbico, la nota vitamina C.

Zona di produzione
Il "Limone Costa d'Amalfi" IGP è presente in tutti i comuni della Costiera Amalfitana, e precisamente: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare.

Il limone di Sorrento IGP

Dipinto di Giacinto Gigante

Varietà pregiata conosciuta in letteratura anche come "Limone di Massa" e "Ovale di Sorrento".
È un limone di dimensioni medio-grosse (peso di ogni frutto non inferiore a 85 grammi), di forma ellittica e con polpa di color giallo paglierino particolarmente succulenta e il cui succo è caratterizzato da elevata acidità e ricco di vitamina C e sali minerali.
La buccia, di un bel color giallo citrino, è di medio spessore ed è molto profumata per la ricca presenza in oli essenziali.
La sua presenza è certificata da documenti storici del 1500.

Zona di produzione
Il "Limone di Sorrento" IGP viene coltivato in tutti i comuni della Penisola Sorrentina e precisamente:
Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Vico Equense, oltre che nell'isola di Capri, con i due comuni Capri ed Anacapri.

La Melannurca Campana IGP

Costituisce certamente una antichissima biodiversità.
Nei dipinti degli scavi di Ercolano l'Annurca è frutto onorato nella Casa dei Cervi e nella Villa di Poppea; ad Oplonti non c'è natura morta senza questo frutto dalla buccia arrossata, rugginosa e striata.
Plinio il Vecchio lo descrive nella sua *"Naturalis Historia"* come il Mala Orcula perchè prodotta alla bocca degli inferi nei pressi della Solfatara.
Il nome attuale, dopo orcola e poi anorcola, risale al 1876, nel Manuale di Arboricoltura da G.A. Pasquale.
Dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, con aroma caratteristico e profumo finissimo, la mela Annurca rivendica da sempre virtù salutari: altamente nutritiva per l'alto contenuto in vitamine (B1, B2, PP e C) e minerali (potassio, ferro, fosforo, manganese), ricca di fibre, regola le funzioni intestinali, è diuretica, particolarmente adatta ai bambini ed agli anziani, è indicata spesso nelle diete ai malati e in particolare ai diabetici.
Anche per l'eccezionale rapporto acidi/zuccheri, le sue qualità organolettiche non trovano riscontro in altre varietà di mele.
Una recente ricerca del Dipartimento di scienza degli alimenti dell'Università di Napoli Federico II ha dimostrato che la mela Annurca dimezza i danni ossidativi alle cellule epiteliali gastriche.
La sua azione gastroprotettiva dipende dalla ricchezza in composti fenolici, in grado di prevenire i danni ossidativi dell'apparato gastrico e combattere le malattie gastriche legate all'azione di radicali liberi.
Uno degli elementi di tipicità che certamente caratterizzano la "Melannurca Campana" IGP è l'arrossamento a terra del frutto nei cosiddetti "melai".

Zona di produzione

La zona di produzione della "Melannurca Campana" IGP comprende ben 137 comuni appartenenti a tutte le province campane.

Le aree ove si concentra la maggior parte della produzione sono: nel napoletano la Giuglianese-Flegrea, nel casertano la Maddalonese, l'Aversana e l'Alto Casertano, nel beneventano la Valle Caudina-Telesina e il Taburno, nel salernitano l'Irno e i Picentini.

In provincia di Napoli: Giugliano in Campania, Acerra, Brusciano, Caivano, Calvizzano, Castello di Cisterna, Marano di Napoli, Mariglianella, Marigliano, Mugnano di Napoli, Nola, Pomigliano D'Arco, Qualiano, Quarto, Saviano, Sant'Antimo, San Vitaliano, Villaricca. Territori comunali parzialmente interessati alla produzione: Bacoli, Cercola, Massa di Somma, Ottaviano, Napoli, Pollena Trocchia, Pozzuoli, Sant'Anastasia, San Giuseppe Vesuviano, San Sabastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana.

In provincia di Caserta: Aversa, Bellona, Caianello, Calvi Risorta, Camigliano, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Grazzanise, Gricignano, Lusciano, Orta di Atella, Parete, Pastorano, Pignataro Maggiore, Riardo, Sant'Arpino, San Cipriano di Aversa, Santa Maria la Fossa, San Marcellino, San Tammaro, Sparanise, Succivo, Teano, Teverola, Trentola Ducenta, Villa di Briano, Vitulazio. Territori comunali parzialmente interessati alla produzione: Ailano, Alvignano, Baia e Latina, Caiazzo, Capua, Carinola, Castel di Sasso, Cellole, Conca della Campania, Dragoni, Falciano del Massico, Formicola, Francolise, Galluccio, Giano Vetusto, Maddaloni, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Mondragone, Pietramelara, Pietravairano, Pontelatone, Pratella, Presenzano, Rocca d'Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Ruviano, San Pietro Infine, Sessa Aurunca, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle di Maddaloni, Villa Literno.

In provincia di Avellino: Aiello del Sabato, Cervinara, Montoro, Rotodi, Santa Lucia di Serino, San Martino Valle Caudina, San Michele di Serino, Santo Stefano del Sole, Serino.

In provincia di Benevento: Sant'Agata dÈ Goti, Amorosi, Dugenta, Limatola, Puglianello, San Salvatore Telesino, Telese. Territori comunali parzialmente interessati alla produzione: Airola, Bonea, Bucciano, Durazzano, Faicchio, Frasso Telesino, Melizzano, Moiano, Montesarchio, Paolisi, San Lorenzello.

In provincia di Salerno: Bellizzi, Montecorvino Pugliano. Territori comunali parzialmente interessati alla produzione: Baronissi, Battipaglia, Campagna, Eboli, Fisciano, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Mercato San Severino, Montecorvino Rotella, Oleano sul Tusciano, Pontecagnano Faiano, Salerno, San Cipriano Picentino, San Mango Piemonte.

Il fico bianco del Cilento DOP

Deve la sua denominazione al colore giallo chiaro uniforme della buccia dei frutti essiccati. La polpa è di consistenza tipicamente pastosa, dal gusto molto dolce, con acheni prevalentemente vuoti e ricettacolo interno quasi interamente pieno.
L'introduzione nel Cilento del fico sembra essere precedente al VI secolo a. C.
Essa è da attribuire ai coloni greci che in quest'area avevano fondato diverse città.
La DOP riguarda frutti dei biotipi riferibili alla cultivar Dottato, ed è riservata ai fichi essiccati. Di seguito le caratteristiche salienti: fichi con buccia: colore uniforme da giallo chiaro a giallo; fichi con buccia che abbiano subito un processo di cottura: colore uniforme da giallo ambrato a marrone; fichi mondi: colore chiarissimo tendente al bianco; polpa: consistenza pastosa con acheni prevalentemente vuoti, ricettacolo quasi interamente riempito di colore giallo ambrato; pezzatura: numero di fichi essiccati con buccia non superiore a 70 per kg; contenuto in zuccheri (valore minimo/ 100g di sostanza secca): glucosio 21,8g, fruttosio 23,2g, saccarosio 0,1g.

Zona di produzione
Provincia di Salerno, comuni totalmente compresi: Agropoli, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Casalvelino, Castel San Lorenzo, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Cicerale, Controne, Felitto, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Lustra, Montecorice, Monteforte Cilento, Ogliastro Cilento, Omignano, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccadaspide, Rutino, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, Santa Marina, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Torchiara, Torre Orsaia, Trentinara, Vibonati; comuni parzialmente compresi: Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Capaccio, Castelcivita, Caselle in Pittari, Casaletto Spartano, Ceraso, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Laurito, Orria, Ottati, Moio della Civitella, Montano Antilia, Morigerati, Postiglione, Roccagloriosa, Roscigno, Sant'Angelo a Fasanella, Sapri, Serre, Torraca, Tortorella, Vallo della Lucania.

Accanto a tale produzione riconosciuta con i marchi DOP e IGP vi è una massa critica di prodotti tradizionali altrettanto qualitativi, come l'**albicocca vesuviana.**
Nel testo ad opera di autori vari, "*Breve ragguaglio dell'Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli*", del 1845, si riconosce l'albicocco come l'albero più diffuso nell'area del napoletano, e precisamente in quella vesuviana, "*dove viene meglio che altrove e più maniere se ne contano, differenti nelle frutta...*" **.**
Come non citare l'**arancia di Sorrento,** coltivazione tradizionale della Penisola Sorrentina, risalente addirittura al 1300, la **ciliegia della recca,** di **Bracigliano** e di **Pimonte, la fragolina degli Alburni** e **dell'Alto Sele,** il **mandarino dei Campi Flegrei** dalla buccia sottile ricca in olii essenziali, l'antica **mela limoncella** utilizzata per produrre anche un ottimo sidro, la **mela sergente** molto simile all'Annurca, la **pera spadona di Salerno**, la **pera sorba** e la **pera Sant'Anna**, la **percoca col pizzo** e la **pesca bianca napoletana, le peschiole** in agrodolce.
La lista delle prelibatezze è davvero lunga che è impossibile citarle tutte.

Albicocche vesuviane

Arance di Sorrento

Ciliegie della recca

Pere spadone

Percocche col pizzo

Pesche bianche

Frutta con guscio

Anche per quanto concerne la **frutta in guscio** o meglio preferita **frutta secca**, la Campania esprime tradizioni antiche ed una straordinaria vocazione geopedologica.

La Tonda di Giffoni IGP

La Valle dell'Irno rappresenta l'areale della IGP Tonda di Giffoni, intorno alla città del Festival del Cinema per ragazzi.
Queste le caratteristiche salienti: forma della nucula: subsferica; dimensioni della nucula: medie, con calibri non inferiori a 18 mm; guscio: di medio spessore (1,11-1,25mm), presenta colore nocciola più o meno intenso con striature color marrone più scuro; seme: di forma subsferica, con rara presenza di fibre, calibro non inferiore a 13mm; ottima pelabilità, non inferiore all'85%; polpa: di colore bianco, consistente e aromatica.

Zona di produzione
La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella.
Comuni parzialmente interessati: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Oleano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

Monti Picentini

La castagna di Montella IGP

Nel novero del comparto si iscrive la castanicoltura con punte di eccellenze qualitative nell'avellinese, nei territori di Montella e di Bagnoli Irpino.
La castagna di Montella IGP ha una pezzatura media o medio-piccola (75-90 frutti per Kg) e la forma rotondeggiante del frutto. Il seme ha polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce. La buccia (pericarpo) è sottile e di colore marrone carico, facilmente distaccabile. Particolarmente rilevante per il contenuto in carboidrati, mentre scarso è il contenuto proteico. Viene utilizzata allo stato fresco e allo stato secco in guscio o senza, e il suo impiego si esalta soprattutto nella preparazione di dolci, di diverso tipo.
È considerata tra le migliori castagne prodotte in Italia.

Zona di produzione
Territori dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina e Montemarano, in provincia di Avellino.

Montella

La castagna di Serino IGP

Dal caratteristico sapore dolce particolarmente adatta al consumo fresco.
Queste le caratteristiche salienti del frutto fresco: forma del frutto: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica; pericarpo: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate; seme: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavità intercotiledonare appena accennata, la polpa è soda e croccante, il sapore mediamente è dolce.

Zona di produzione
Territorio dei seguenti comuni in provincia di Avellino: Serino, Solofra, Montoro, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano San Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino.
In provincia di Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi e Calvanico.

Serino e il Monte Terminio

Il marrone di Roccadaspide IGP

Particolarmente rinomato nell'agro di Salerno.
È particolarmente richiesto per la lavorazione industriale (oltre il 90% della destinazione commerciale), pur restando egualmente interessante anche per la destinazione al mercato del fresco. Rilevante il contenuto in carboidrati, mentre basso è il contenuto proteico.
Queste le caratteristiche salienti del frutto fresco: forma del frutto tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale; pericarpo: di colore castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure facilmente distaccabile; pezzatura media dei frutti (80-85 frutti per Kg) di forma prevalentemente semisferica; seme: bianco latteo, con polpa consistente, di sapore dolce.

Zona di produzione
In provincia di Salerno: Alfano, Aquara, Auletta, Bellosguardo, Buonabitacolo, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto Spartano, Caselle In Pittari, Castel San Lorenzo, Castelcivita, Celle di Bulgheria, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Polla, Postiglione, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Sacco, San Mauro La Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'Angelo a Fasanella, Sant'Arsenio, Sanza, Sassano, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Tortorella, Trentinara, Valle dell'Angelo, Vallo della Lucania.
I comuni parzialmente interessati sono: Ascea, Camerota, Capaccio, Pisciotta, Pollica, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento.

E, non ultima, la **noce di Sorrento**, la più pregiata varietà campana, la cui produzione si estende dalla omonima costiera sino all'agro acerrano-nolano dove vegeta in coltura mista al nocciolo.
È diffusa nell'area flegrea, nei comuni vesuviani, nel Vallo di Lauro e Baianese, nell'area del Taburno e della Valle Caudina, nella Piana Casertana e nell'area dei Monti Picentini Valle dell'Irno.
Il frutto è costituito dal gheriglio di sapore gradevolissimo, poco oleoso, di colore bianco crema.
La raccolta si concentra nei mesi di settembre e ottobre.

Ora qua e là le nuvole si diradano
e all'improvviso e a intervalli,
scorgo Portici, Ischia, Capri, Posillipo,
il mare disseminato delle vele bianche,
e la costa del golfo di Napoli
tutta bordata di aranceti:
il Paradiso visto dall'Inferno (il Vesuvio).

Viaggio in Italia, Chateaubriand

Le produzioni lattiero-casearie

Del tutto caratteristici gli allevamenti bufalini della piana della provincia di Caserta, città famosa per l'omonima e principesca Reggia o Palazzo Reale, dimora storica appartenuta alla famiglia reale della dinastia Borbone di Napoli e proclamata patrimonio dell'umanità dall'UNESCO e di quella della provincia di Salerno, città d'arte e di cultura e, in uno, affascinante sintesi dell'universo "Mediterraneo".

Tali allevamenti, introdotti dai re Normanni intorno all'anno 1.000, sono destinati alla produzione di formaggi e di carne.
Gli allevamenti bovini sono appannaggio dell'areale appenninico sia in forma stanziale sia transumante: nel primo caso sono interessate razze bovine originate dalla Chianina, Marchigiana e Romagnola, commercializzate sotto un unico marchio a IGP Vitellone bianco dell'Appennino Centrale.
Riguardano vaste zone dell'avellinese e del beneventano e quelle collinari a sud di Salerno.
Gli allevamenti transumanti, per lo più greggi ovicaprine, hanno consistenza nell'Alto Matese, nella Comunità Montana del Tanagro e nel Cilento.

Caciocavallo silano DOP

La Mozzarella di Bufala Campana DOP

È un formaggio fresco a pasta filata, dalla forma sferica e dal colore bianco porcellanato; la consistenza è elastica ed il sapore unico e irresistibile.
Le macroaree di produzione sono la piana del Sele e la piana del Volturno, in maniera ridotta Napoli, Basso Lazio e Foggia.
Il comparto comprende 100 caseifici certificati dal Consorzio di Tutela e oltre 11.200 addetti ai lavori - indotto compreso - per una produzione di 49.398 ton. di cui il 67% destinato al mercato italiano e il 33% all' export.
Il fatturato alla produzione è pari a 400 milioni di euro, quello al consumo a 745 milioni di euro (2018 - Consorzio di Tutela).

Zona di produzione
La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di Bufala Campana" comprende il seguente territorio amministrativo: in provincia di Benevento - comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi; in provincia di Caserta l'intero territorio; in provincia di Napoli - comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano; in provincia di Salerno - l'intero territorio. Inoltre, in alcuni comuni del basso Lazio e della Puglia, e nel comune di Venafro nel Molise.

Altrettanto gustosa è la **ricotta di bufala DOP**, a pasta morbida, finemente granulosa, di colore bianco perlaceo e dal sapore lievemente intenso ed aromatico.
E poi i **bocconcini alla panna di bufala,** l**a burrata di bufala**, i **bocconcini (uova di bufala)**, la **scamorza di bufala.**
Parimenti qualitativi e peculiari, i formaggi di latte vaccino campani come il **caciocavallo silano DOP** e quello **Podolico dell'Irpinia e del Vallo di Diano, il Provolone del Monaco DOP, il Fior di latte dei Monti Lattari, la provola affumicata dell'agerolese.**
Di latte caprino il **cacioricotta del Cilento, la caciottina canestrata di Sorrento, il caprino degli Alburni, il caprino stagionato** e, non ultimi, quelli di **latte ovino,** tante delizie dai sapori unici e inconfondibili.

Ricotta di bufala DOP

Provolone del Monaco DOP

Caciocavallo Podolico

Scamorza di bufala

Il miele

Alimento dalle origini remote, noto già agli antichi egizi per le sue proprietà antisettiche e perché ritenuto simbolo di purezza e genuinità, grazie al suo aspetto limpido e trasparente
La ricca e variegata vegetazione campana ha fatto sì che nei secoli fiorisse una gran produzione di diversi tipi di miele molto apprezzati.
Oltre al miele di acacia, quello di castagno occupa un posto importante nella tradizione alimentare campana poiché costituisce, spesso accompagnato dalla frutta essiccata, un ingrediente fondamentale nell'artigianato dolciario tradizionale.

I salumi

Soppressate, capicollo, guanciale, prosciutti, ...piaceri unici come il salame di maiale nero casertano, profumato, dal sapore ricco, intenso. A volte è percettibile una lieve nota di nocciola probabilmente dovuta alle carni di maiali rustici che vivono allo stato brado sulle montagne del Sannio.
Il maiale nero casertano è una delle razze autoctone che ha rischiato l'estinzione fin quasi a scomparire.
Oggi, grazie all'opera di alcuni allevatori e consorzi, questa particolare razza si può dire in netta ripresa. È un animale molto diffuso in Campania e le sue carni, diverse da quelle dei normali maiali soprattutto a causa del tipo di allevamento condotto allo stato brado, sono del tutto particolari, delicate, con un grasso più dietetico, una vera prelibatezza.
E poi il **salame Napoli** e quello di **Mugnano** in provincia di Avellino, borgo del 1300 che si trova ai piedi del Massiccio del Partenio, il **prosciutto di Pietraroja nel beneventano,** il **prosciutto Irpino,** la **pancetta arrotolata** e quella **tesa,** il **capicollo di Ricigliano** e **di Zungoli,** la **soppressata del Cilento.**

Pancetta arrotolata

Soppressata del Cilento

Prosciutto di Pietraroja

Capicollo di Ricigliano

Salame di Mugnano del Cardinale

E ancora... proseguendo, le vigne e i primi agrumeti annunciano l'incombere di una terra straordinaria.
In cima alla roccia calcarea le ville di Sorrento raccontano di villeggiature di altri tempi.
Sul pendio di Ravello si alternano vigne di Bianca Zita e terrazze di limoni.
In cima ai Monti Lattari regnano i silenzi dei conventi dove, dalle mani sapienti e le lunghe clausure, nacquero prelibatezze come la **Sfogliatella** e la **Santarosa** e mille **rosoli.**

Sfogliatelle

Limoncello

Prodotti tipici della Campania

Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Caciocavallo Silano
Cipollotto Nocerino
Colatura di alici di Cetara
Fico bianco del Cilento
Mozzarella di Bufala Campana
Olio extravergine di oliva Cilento
Olio extravergine di oliva Colline Salernitane
Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita
Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina
Olio extravergine di oliva Terre Aurunche
Oliva di Gaeta
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino
Provolone del Monaco
Ricotta di Bufala Campana

Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)

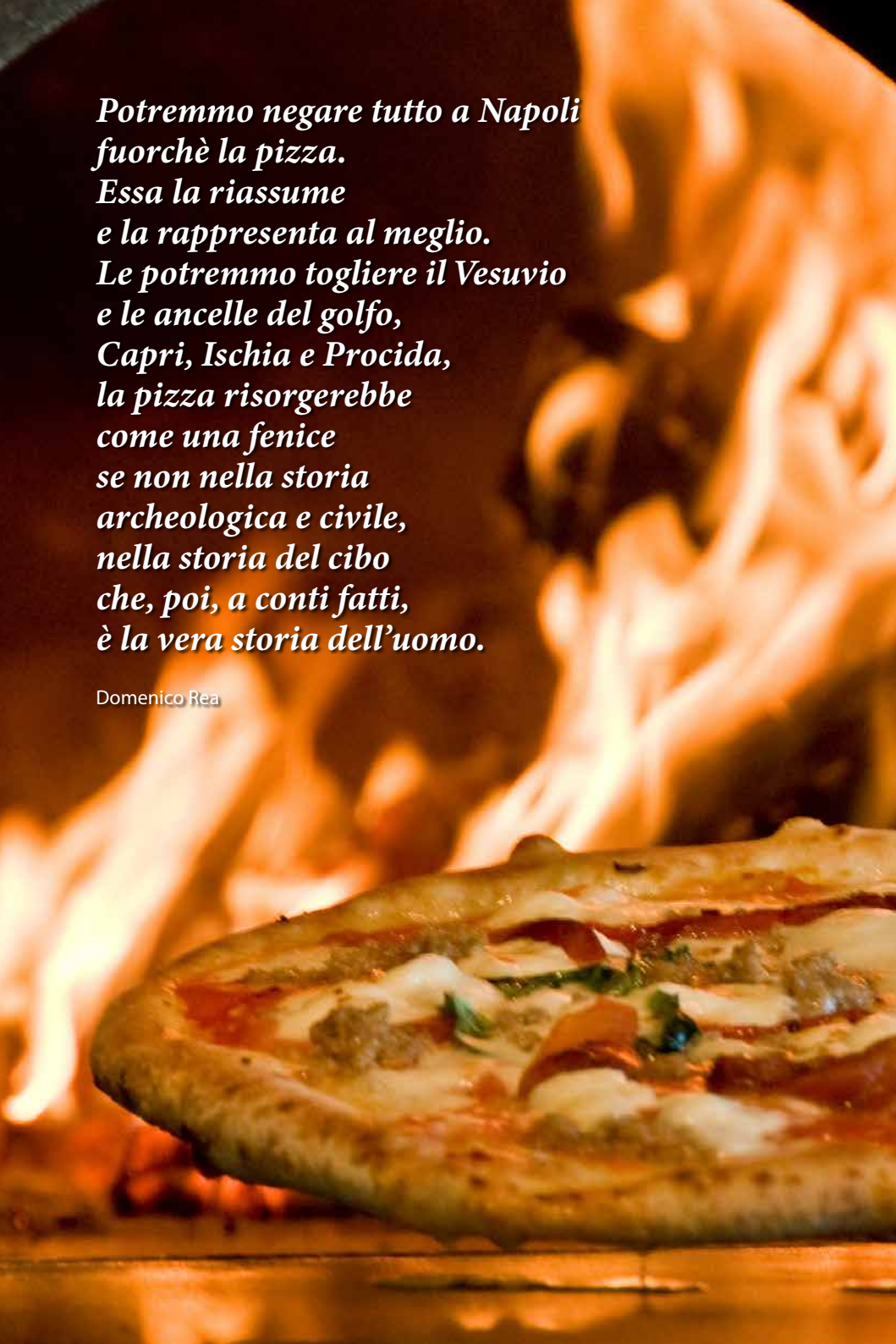
Carciofo di Paestum
Castagna di Montella
Limone Costa d'Amalfi
Limone di Sorrento
Marrone/Castagna di Serino
Marrone di Roccadaspide
Melannurca Campana
Nocciola di Giffoni
Pasta di Gragnano
Rucola della Piana del Sele
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Specialità tradizionale garantita (STG)

Latte Fieno
Mozzarella
Pizza napoletana

Prodotti tradizionali della Campania (PAT)

Con il D.M. 350/99 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi alimenti conservandone le metodiche tradizionali di produzione, ricchezza dell'agricoltura e della cultura italiana, assicurando nel contempo ai consumatori le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare.
I prodotti di seguito enucleati sono quelli presenti nell'elenco ufficiale, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.149 del 30.06.09 (supplemento ordinario n. 100) e successivi aggiornamenti.
La ventesima revisione dell'elenco dei PAT è stata pubblicata sulla GU Serie Generale n.42 del 20.02.2020 - Suppl. Ordinario n. 9.
La Campania, con 552 prodotti, è la regione con il maggior numero di prodotti registrati.



Potremmo negare tutto a Napoli
fuorchè la pizza.
Essa la riassume
e la rappresenta al meglio.
Le potremmo togliere il Vesuvio
e le ancelle del golfo,
Capri, Ischia e Procida,
la pizza risorgerebbe
come una fenice
se non nella storia
archeologica e civile,
nella storia del cibo
che, poi, a conti fatti,
è la vera storia dell'uomo.

Domenico Rea

Nocillo

Bevande analcoliche, distillati e liquori

- aceto balsamico di fico bianco del Cilento
- cioccolato al limoncello
- fragolino
- liquore al tartufo nero
- liquore concerto
- liquore crema di limone
- liquore di amarene
- liquore di gelse rosse
- liquore di madarino dei Campi Flegrei
- liquore di mirtillo
- liquore finocchietto
- Liquore Laurino del Casertano
- liquore nanassino
- malaca
- nespolino
- nocillo
- sciroppo di arancia bionda
- sidro di mela Annurca
- sidro di mela limoncella
- sidro di pera del Matese
- vino cotto

Cicoli

Carni (e frattaglie) fresche

- ammugliatielli
- agnello di Carmasciano
- braciola di capra di Siano
- busecchia - mammella di vacca
- capicollo
- capicollo di Ricigliano
- capicollo di Zungoli
- capra bollita
- carne bufalina
- carne di bovino podolico
- carne di suino di razza casertana
- carne ovina di Laticauda
- cervellatine
- cicoli
- coniglio di fosso dell'isola di Ischia
- fegato con la zeppa
- filetto di Vairano Patenora
- filettone di Vairano Patenora
- fiocco di prosciutto
- fleppa
- gelatina di maiale
- guanciale del Formicoso
- marzafecatu di Castel San Lorenzo
- mozzariello
- nnoglia di maiale
- nzogna - sugna nella vescica

- o per e 'o muss
- orvula
- pancetta arrotolata
- pancetta tesa
- porchetta del Sannio
- prigiotto
- prosciuttella della bassa Valle del Calore
- prosciutto di Casaletto
- prosciutto di Pietraroja
- prosciutto di Rocchetta
- prosciutto di Trevico
- prosciutto di Venticano
- prosciutto irpino
- salame Napoli
- salame di Mugnano
- salsiccia
- salsiccia affumicata
- salsiccia del Cilento
- salsiccia del Vallo di Diano
- salsiccia di polmone
- salsiccia fresca a punta di coltello
- salsiccia r''poc
- salsiccia rossa di Castelpoto
- salsiccia sotto sugna
- salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
- samurchio
- soppressata caggianese
- soppressata del Cilento
- soppressata del Sannio
- soppressata del Vallo di Diano
- soppressata di Gioi Cilento
- soppressata di Ricigliano
- soppressata irpina

Salsiccia sotto sugna

Samurchio

Bocconcini alla panna di bufala

Formaggi

- bebé di Sorrento
- bocconcini alla panna di bufala
- burrini e burrata di bufala
- caciocavallo affumicato
- caciocavallo del Matese
- caciocavallo di bufala
- caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa
- caciocavallo di Castelfranco
- caciocavallo irpino di grotta
- caciocavallo podolico
- caciocavallo podolico dei Monti Picentini
- caciocavallo stagionato di grotta del Tanagro
- caciocchiato
- cacioricotta caprino del Cilento
- caciotta di capra dei Monti Lattari
- caciottina canestrata di Sorrento
- caprino conciato del Montemaggiore
- caso conzato
- casomaturo del Matese
- caso Vallicelli
- casoperuto e marzolino
- casuforte di Statigliano, cacioforte, casoforte
- casu re pecora del Matese
- fiordilatte
- fior di ricotta di Ponte Persica
- formaggio caprino del Cilento
- formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca
- formaggio morbido del Matese
- juncata

- manteca
- manteca del Cilento
- mascarpone di bufala
- mozzarella nella mortella
- pecorino del Monte Marzano
- pecorino bagnolese
- pecorino di Carmasciano
- pecorino di Laticauda
- pecorino di Vitulano
- pecorino di Pietraroja
- pecorino fresco e stagionato
- pecorino salaprese
- primosale stagionato di Cuffiano
- provola affumicata
- provola affumicata di bufala
- provolone
- riavulillo
- ricotta di fuscella di S. Anastasia
- scamorza
- scamorza di bufala
- scamorza di Montella
- scamorzini del Matese
- scamosciata
- stracchino di bufala
- stracciata
- stracciata del Matese
- treccia
- treccia di Montella

Cacioricotta caprino del Cilento

Juncata

Riavulilli

Stracciata

Broccoli di Paternopoli

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- aglio dell'Ufita
- albicocca vesuviana
- antica pera da sidro del Matese
- amarene appassite dei colli di S. Pietro
- arancia di Pagani
- arancia di Sorrento
- broccolo del Vallo di Diano
- broccolo di Paternopoli
- broccolo friariello di Napoli, friarielli
- broccolo San Pasquale
- caldarroste in sciroppo e rum
- cappella
- carciofo bianco
- carciofo capuanella
- carciofo di Castellammare
- carciofo di Montoro
- carciofo di Pietrelcina
- carciofo di Procida
- carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
- cardillo
- cardone
- carlentina
- carosella
- castagna del Monte Faito
- castagne del prete
- castagna di Acerno
- castagna di Trevico
- castagna jonna di Civitella Licinio
- castagna paccuta
- castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
- castagna vofarella
- castagne infornate, castagne n'fornate
- castagne moscie, fico

- cavolfiore gigante di Napoli
- cavolo da minestra
- cece di Cicerale
- cece di Valle Agricola
- cece nero del Fortore
- cece piccolo del Sannio
- cicoria selvatica
- cicoria verde di Napoli
- ciliegia del monte
- ciliegia della recca
- ciliegia di Bracigliano
- ciliegia di Pimonte
- ciliegia di Siano
- ciliegia maiatica
- ciliegia melella
- ciliegia S. Pasquale
- cipolla alifana
- cipolla bianca di Pompei
- cipolla di Eremiti
- cipolla di Vatolla
- cipolla ramata di Montoro
- corresce re cocozza janca di Aquilonia
- cuccija
- curnciell' a callariell'
- fagioli di Volturara Irpina
- fagioli lardari
- fagioli quarantini
- fagioli tabacchini
- fagiolo a formella
- fagiolo a pisello
- fagiolo bianco di Montefalcone
- fagiolo della regina di San Lupo
- fagiolo dell'occhio

Cavolfiore gigante di Napoli

Cicoria verde di Napoli

- fagiolo dente di morto
- fagiolo di cera
- fagiolo di Controne
- fagiolo di Gallo Matese
- fagiolo di Gorga
- fagiolo di Mandia
- fagiolo di Villaricca
- fagiolo mustacciello
- fagiolo risillo
- fagiolo San Pasquale di Casalbuono
- fagiolo S'Anter di Casalbuono
- fagiolo striato del vallo di Diano
- fagiolo tondino bianco del Sannio
- fagiolo tondino bianco del vallo di Diano
- fagiolo zampognaro
- fagiolo zolfariello
- farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
- fava di Miliscola
- fichi secchi con miele
- fico di San Mango
- fico lardaro
- fico troiano
- fico vendemmia, natalese
- finocchio bianco palettone
- finocchio di Sarno
- fragolata di Acerno
- fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, fraulella
- frutti di bosco di Acerno
- fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
- giallona di Siano
- grano arso
- grano romanella
- granturco della quarantina

Fava di Miliscola

Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina

- granturco di Gallo Matese
- kaki vainiglia napoletano
- lenticchia del Sannio
- lenticchia di Valle Agricola
- limone dei Campi Flegrei
- limone di Procida
- lupino gigante di Vairano
- mais rosso di Baselice
- mais spiga bianca, spogna bianca
- mandarino comune vesuviano
- mandarino dei Campi Flegrei
- marrone di S. Cristina
- marrone di Scala
- marzellina
- marzocca
- mela bianca di Grottolella, mela renetta champagne
- mela capodiciuccio
- mela chianella
- mela chichedda
- mela limoncella
- mela limoncellona
- mela San Giovanni
- mela sergente
- mela tubbiona
- mela zitella
- melanzana cima di viola
- melanzana lunga di Napoli
- melanzana paccia
- melata di fichi
- melone di Altavilla
- melone di Capua
- melone napoletano
- nocciola camponica

Melone napoletano

Kaki vaniglia napoletano

- nocciola di S. Giovanni
- nocciola mortarella
- nocciola riccia di talanico
- noce di Sorrento
- noce malizia
- noce San Martino
- oliva caiazzara
- oliva salella ammaccata del Cilento
- oliva tifatina o del Tifata
- oliva vernacciola di Melizzano
- oliva masciatica
- olive pisciottane schiacciate sott'olio
- origano del Matese
- panzarieddi di Casalbuono
- papaccelle
- pappola
- patata di Acerno
- patata di Monte S. Giacomo
- patata di Trevico
- patata fresca campana
- patata nera del Matese
- patata novella
- patata ricciona o riccia di Napoli
- patata rossa del Vallo di Diano
- patata sotterrata di Calvaruso
- peperoncini ripieni al tonno
- peperoncini verdi o di fiume
- peperoncino friariello napoletano
- peperoncino friariello nocerese
- peperone cazzone
- peperone papaccella, papaccelle riccie
- peperone quarantino di San Salvatore
- peperone sassaniello

Peperone quaratino di San Salvatore

Olive pisciottane schiacciate sott'olio

- peperoni quagliettani
- pera carmosina
- pera del rosario
- pera lardara
- pera mastantuono
- pera pennata
- pera Sant'Anna
- pera sorba
- pera spadona di Salerno
- pera spina
- percoca col pizzo
- percoca puteolana
- percoca terzarola
- pesca bellella di Melito
- pesca bianca napoletana
- pesca poppa di Venere
- peschiole
- pezzetta 'e vino cuotto
- piselli cornetti
- pisello centogiorni
- pomodori secchi sott'olio
- pomodorino campano
- pomodorino corbarino
- pomodorino dell'Ufita
- pomodorino di Rofrano
- pomodorino giallo
- pomodorino seccagno di Gesualdo
- pomodoro cannellino flegreo
- pomodoro di Sorrento
- pomodoro fiaschello di Battipaglia
- pomodoro guardiolo
- pomodoro pelato di Napoli
- pomodoro Re Umberto
- pomodoro sarvatico
- prugna coglipiecuri

Pera sorba

Pomodori secchi sott'olio

- rapa catozza
- risciola
- risi di Casalbuono
- saragolla
- scarola bianca riccia schiana
- sciuscillone
- sécena
- sedano di Gesualdo
- speuta
- susina botta a muro
- susina marmulegna
- susina pappacona
- susina pazza
- susina scarrafona
- susina turcona
- tartufo di Ceppaloni
- tartufo di Colliano
- tartufo nero del Matese
- tartufo nero di Bagnoli Irpino
- timo delle coste del Mutria
- torzella, cavolo greco, torza riccia
- uva armonera del Cilento
- uva bianca a cuore del Cilento
- uva catalanesca
- uva coda di volpe rossa
- uva cornicella
- uva lengua de femmina
- uva salamanna
- uva sanginella
- fagioli tabaccanti di Casalbuono
- virni
- zafferano
- zucca lunga di Napoli, cocuzza zuccarina
- zucca napoletana tonda
- zucchino San Pasquale

Susina scarrafona

Virni

Babà

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

- amaretto di Caposele
- babà
- biscotti al miele
- biscotti di Castellammare
- biscotto di grano integrale
- biscotto di granone
- biscotto all'amarena
- biscotto di Sant'Angelo
- calzoncelli
- calzone
- cannazze
- cannolo cilentano
- carrati
- cartellate con mosto
- casatiello dolce
- casatiello sugna e pepe
- chiacchiere
- ciaola
- ciaolone
- confettone, ò cunftton
- copeta
- delizie al limone
- divino amore
- follovielli

- fresella beneventana
- fusillo di Felitto
- fusillo di Gioi
- fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
- guanto caleno
- marsigliese
- matasse di Caposele
- migliaccio
- monachina
- muffletto di Caposele
- mustaccioli
- 'ndunderi
- 'nfrennula
- pagnotta di Santa Chiara
- palme di confetti
- pane dei Camaldoli
- pane di Baiano
- pane di Calitri
- pane di Iurmano
- pane di Montecalvo
- pane di Padula
- pane di patate
- pane di San Sebastiano
- pane di Saragolla
- pane di Villaricca
- panesillo di Ponte
- paniedd' r' Sirino
- panino napoletano
- pantorrone
- panuozzo
- panzarotti
- parrozzo
- pasta mischiata

Delizia al limone

Chiacchiere

- pasticella di Acerno
- pasticcio caggianese
- pastiera
- pigna
- pizza chiena
- pizza cilentana
- pizza con ricotta
- pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
- pizza di San Martino
- pizza di scarola
- pizza figliata, serpentone
- pizza migliazza cu li frittole
- pizza napoletana verace artigianale
- pizza roce caggianese
- pizza sulla liscia
- puccellato dolce
- puccellato salato
- raffioli
- ravioli allo zenzifero di Quaglietta
- raviolo di ricotta di pecora
- ricci
- roccocò
- sanguinaccio
- scaldatelle
- scanata del Sannio
- scazziatiello o cavatieddu
- scialatiello
- sciavola di Circello
- sciusciello, ò sciuscello
- sfogliatella
- sfogliatella Santa Rosa
- sospiri al limone
- spantorrone di Grotta

Pigna

Scazziatiello o cavatieddu

- struffoli
- struppolo
- susamielli
- taraddi con finocchio
- taralli intrecciati
- tarallini al vino
- tarallo all'uovo
- tarallo con le mandorle
- tarallo cull'ove
- tarallo di Agerola
- tarallo di San Lorenzello
- tarallo roscianese
- tarallo sugna e pepe
- tarallucci al naspro
- tasca
- torroncino di Roccagloriosa
- torrone croccantino di San Marco dei Cavoti
- torrone di Benevento
- torrone di castagna
- torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
- triilli
- turcinegliu
- vanti
- zandraglia
- zeppola di S. Giuseppe
- zeppola fritta

Struffoli

Tarallo roscianese

Tarallo sugna e pepe

Zeppole di San Giuseppe

Ragù napoletano

Preparazioni della gastronomia

- baccalà alla perticatora
- braciola
- carne al latte
- ciambottella
- ciauliello
- cicci di Santa Lucia
- crocché
- gattò di patate
- genovese
- frittata di scammaro
- frittura napoletana
- melanzana a scarpone
- minestra caggianese
- parmigiana di melanzane
- peperone imbottito
- pancotto dei foresi
- panzetta
- patane e cicc'
- polenta stampata, alla cucchiaredda, frattaccio
- p'ttera
- ragù napoletano
- salsa piccante
- sartù di riso
- scarpariello
- scarpella di Castelvenere
- sfrionzola
- stufati di Teggiano
- zuppa di soffritto

Alici marinate

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

- acciughe sotto sale
- alicette piccanti
- alici di menaica
- alici marinate
- colatura di alici di Cetara
- cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, cozzeca
- filetti di alici sott'olio
- stocco
- tarantiello
- triglia rossa di Licosa

Alici di menaica

Triglie rosse di Licosa

Ricotta e miele

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

- marzellina
- miele di acacia
- miele di asfodelo
- miele di borragine
- miele di cardo
- miele di castagno
- miele di girasole
- miele di rovo
- miele di sulla
- miele millefiori
- ricotta di carmasciano
- ricotta di fuscella
- ricotta di laticauda
- ricotta di pecora bagnolese
- ricotta essiccata di bufala
- ricotta essiccata ovicaprina
- ricotta fresca di bufala
- ricotta fresca ed essiccata di capra
- ricotta fresca ed essiccata di pecora
- ricotta mantéca di Montella
- ricotta salaprese

Olio extravergine di oliva

Grassi (burro, margarina, oli)

- burro artigianale
- burro di bufala
- olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
- olio extravergine di oliva Sannio caudino telesino
- olio extravergine di oliva sannio colline beneventane

Il comparto enoico

Le tradizioni enoiche delle Campania affondano radici in epoche lontanissime ed è tale l'abbondanza di vitigni autoctoni che i romani elessero queste terre a vigneto dell'impero.
Rossi fermi e generosi, bianchi finissimi, rosati delicati e spumanti dal perlage raffinato : in effetti, ogni provincia campana si caratterizza per i suoi vitigni autoctoni.
Come l'Irpinia, culla di produzioni vinicole di grande pregio, con le sue tre Denominazioni di Origine Controllata e Garantita **(DOCG)**, massima espressione enologica: il ***Taurasi***, a base di Aglianico, il miglior vitigno dell'antichità; il ***Fiano di Avellino***, ottenuto dall'omonimo vitigno conosciuto dagli antichi come *Vitis Apiana,* e il ***Greco di Tufo*** (l'Aminea gemina dei Georgici Latini) e l'***Irpinia* DOC**.
Nell'agro di Benevento si producono l'***Aglianico del Taburno DOCG*** e il ***Sannio* DOC** con le sottozone *Guardiolo, Solopaca, Sant'Agata dei Goti e Taburno*, e la ***Falanghina del Sannio* DOC.**
Vini di grande personalità, decisi, caratteristici nell'aroma.
La provincia casertana si caratterizza per le **DOC *Falerno del Massico***, il vino più noto, apprezzato e costoso dell'antichità, l'***Asprinio di Aversa,*** il ***Galluccio*** e il ***Casavecchia di Pontelatone.***
Nelle terre vulcaniche dell'area vesuviana e napoletana sono coltivati antichi e grandi vitigni: *Piedirosso, Falanghina, Biancolella, Tintore, Sciascinoso e Forastera.*
Da questi vengono prodotti vini **DOC** quali il ***Lacryma Christi del Vesuvio,*** la ***Falanghina*** e il ***Piedirosso dei Campi Flegrei***, l'***Ischia*** *e il* ***Capri.***

La DOC ***Penisola Sorrentina*** ha tre sottozone: *Lettere, Gragnano e Sorrento*, vini di eccellente qualità e grande tradizione.
Anche la DOC ***Costa di Amalfi*** presenta tre sottozone: *Furore, Ravello e Tramonti*, vini fortemente tipicizzati e caratteristici, derivanti da vitigni autoctoni quali il *Fenile, il Ginestra, il Ripolo ed il Pepella*, unici per la complessità aromatica.
Nel Cilento, si producono l'omonimo ***Cilento*** **DOC** ed il ***Castel San Lorenzo*** **DOC**.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG
Taurasi , Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Aglianico del Taburno
Denominazione di Origine Controllata DOC
Ischia, Capri, Vesuvio, Cilento, Falerno del Massico, Castel San Lorenzo, Aversa, Penisola Sorrentina, Campi Flegrei, Costa d'Amalfi, Galluccio, Irpinia, Sannio, Falanghina del Sannio, Casavecchia di Pontelatone
Indicazione Geografica Territoriale IGT
Beneventano, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Terre del Volturno, Campania, Catalanesca del Monte Somma

Uvaggio e zona di produzione dei vini DOCG e DOC

Contrassegni di Stato per denominazioni d'origine

Si ritiene utile inserire in questo lavoro un estratto dei Disciplinati di produzione dei vini DOCG e DOC, riferito all'uvaggio e, quindi, alla base ampelografica dei vini e ai territori in cui sono prodotti. L'intento è quello di evidenziare la vasta gamma delle tipologie di vini e i tanti vitigni autoctoni, un patrimonio ampelografico importante, la vera ricchezza della vitivinicoltura di questa regione.

Taurasi DOCG

Base ampelografica

Taurasi, Riserva

Aglianico. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Avellino, fino a un massimo del 15%.

Zona di produzione

L'intero territorio amministrativo dei comuni di Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemileto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle e Venticano, tutti in provincia di Avellino.

Greco di Tufo DOCG

Base ampelografica
Greco di Tufo, Riserva, Spumante, Spumante Riserva
Greco minimo 85%; Coda di Volpe massimo 15%.

Zona di produzione
L'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della Provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

Fiano di Avellino DOCG

Base ampelografica

Fiano di Avellino, Riserva

Fiano per un minimo dell'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve provenienti dai vitigni Greco , Coda di volpe e Trebbiano toscano, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo complessivo del 15%.

Zona di produzione

L'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

Aglianico del Taburno DOCG

Base ampelografica

Rosso, Rosso Riserva, Rosato

Aglianico minimo 85%; per la restante parte possono concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in provincia di Benevento fino ad un massimo del 15%.

Zona di produzione

L'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Caudio, tutti in provincia di Benevento.

Ischia DOC

Base ampelografica
Bianco anche **superiore** e **spumante.** Forastera dal 45 al 70% Biancolella dal 30 al 55%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Rosso. Guarnaccia dal 40 al 50%, Piedirosso (Per' e Palummo) dal 40 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 15%.

Forastera. Forastera minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

Biancolella. Biancolella minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

Piedirosso o **Per' e Palummo** anche **passito.** Piedirosso minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 15%.

Zona di produzione: Intero territorio dell' isola d' Ischia.

Capri DOC

Base ampelografica

Bianco

Falanghina e Greco minimo 80% (Falanghina minimo 50%). Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Biancolella idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 20%.

Rosso

Piedirosso minimo 80%. Possono concorre alla produzione di detto vino anche le uve a bacca nera, idonei alla coltivazione per la provincia di Napoli, da sole o congiuntamente fino ad un massimo del 20%.

Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Capri" devono essere prodotte nell'intero territorio dell'isola di Capri in provincia di Napoli.

Vesuvio DOC

Base ampelografica

Bianco - Lacryma Christi bianco, spumante e **liquoroso**

Coda di volpe (localmente detto Caprettone o Crapettone) minimo 35%; Verdeca massimo 45%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni Falanghina e Greco presenti nel vigneto fino ad un massimo 20%.

Rosso e **rosato – Lacrima Christi rosso** e **rosato**

Piedirosso (localmente detto Palombina) minimo 50%; Sciascinoso (localmente detto Olivella) massimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve del vitigno Aglianico fino ad un massimo del 20%.

Zona di produzione

Intero territorio amministrativo dei comuni di Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano al Vesuvio e parte del territorio amministrativo dei comuni di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, Somma Vesuviana, tutti in provincia di Napoli.

Cilento DOC

Base ampelografica

Rosso. Aglianico 60-75%; Piedirosso e/o Primitivo 15-20%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno presenti fino a un massimo del 25%.

Rosato. Sangiovese 70-80%; Aglianico 10-15%; Primitivo e/o Piedirosso: 10-15%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Bianco. Fiano 60-65%; Trebbiano toscano 20-30%; Greco bianco e/o Malvasia bianca 10-15%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 10%.

Camerota, Cala degli infreschi

Aglianico. Aglianico per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti.

Fiano. Fiano per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione in provincia di Salerno da soli o congiuntamente presenti nei vigneti fino a un massimo del 15%.
Zona di produzione
La zona di produzione delle uve comprende in tutto o in parte i seguenti comuni in provincia di Salerno: Agropoli, Alfano, Ascea, Camerota, Campora, Capaccio, Cannalonga, Casaletto Spartano, Casalvelino, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioì Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Ornignano, Orna, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloniosa, Rofrano, Rutino, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, Santa Marina, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Falerno del Massico DOC

Falanghina

Base ampelografica

Bianco. Falanghina per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Campania fino ad un massimo del 15% del totale.

Rosso. Aglianico minimo 60%; Piedirosso: massimo 40%. Possono concorrere alla produzione di detto vino uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Campania fino ad un massimo del 15% del totale.

Primitivo. Primitivo per almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Aglianico, Piedirosso e Barbera, da soli o congiuntamente, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15% del totale**.**

Zona di produzione

Il territorio amministrativo dei comuni di Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico e Carinola in provincia di Caserta.

Riserva del lago di Falciano

Castel San Lorenzo DOC

Barbera

Base ampelografica

Bianco. Trebbiano toscano 50-60%; Malvasia Bianca 30-40%. Possono concorrere fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Rosso e Rosato. Barbera 60-80%; Sangiovese 20-30%. Possono concorrere fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Barbera. Barbera almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni non aromatici a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Moscato, Moscato spumante e **Moscato passito.** Moscato bianco almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Aglianicone. Aglianicone almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni non aromatici a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno.

Zona di produzione

Tutto il territorio amministrativo dei comuni di Castel San Lorenzo, Bellosguardo, Felitto e in parte quello dei comuni di Aquara, Castelcivita, Roccadaspide, Magliano Vetere e Ottati, tutti in provincia di Salerno.

Roccadaspide

Aversa DOC

Base ampelografica

Asprinio minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per le rispettive province di Caserta e di Napoli, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Spumante. Asprinio minimo 100%.

Zona di produzione

In provincia di Caserta: Aversa, Carinaro, Casal di Principe, Casaluce, Casapesenna, Cesa, Frignano, Gricignano di Aversa, Lusciano, Orta di Atella, Parete, San Cipriano d'Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola Ducenta, Villa di Briano, Villa Literno; in provincia di Napoli: Giugliano, Qualiano, Sant'Antimo.

Penisola Sorrentina DOC

Base ampelografica

Bianco e **bianco sottozona "Sorrento"**

Falanghina e/o Biancolella e/o Greco bianco minimo 60% con una presenza di Falanghina minima del 40%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 40%.

Rosso e **rosso sottozona "Sorrento"** e **rosso frizzante** e **rosso frizzante sottozone "Gragnano"** e **"Lettere"**

Piedirosso (localmente detto Pér' e palummo) e/o Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico minimo 60%, con una presenza di Piedirosso minima del 40%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 40%.

Zona di produzione

L'intero territorio dei comuni di: Gragnano, Pimonte, Lettere, Casola di Napoli, Sorrento, Piano di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massa Lubrense, Vico Equense, Agerola, e parte del territorio dei comuni di Sant'Antonio Abate, Castellamare di Stabia, tutti in provincia di Napoli.

Penisola Sorrentina

Campi Flegrei DOC

Piedirosso

Base ampelografica

Bianco. Falanghina 50-70%. Altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 50%.

Rosso. Piedirosso minimo 50%, Aglianico minimo 30%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei o consigliati per la provincia di Napoli fino ad un massimo del 20%.

Falanghina. Falanghina minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici,raccomandati o autorizzati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.

Piedirosso o **Pèr 'e palummo rosso.** Piedirosso o Pèr 'e palummo minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei o consigliati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.

Piedirosso o **Pèr 'e palummo rosato.** Piedirosso o Pèr 'e palummo minimo il 90%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei o consigliati per la provincia di Napoli, fino ad un massimo del 10%.

Zona di produzione

L'intero territorio dei comuni di Procida, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida e Quarto e parte di quelli di Marano di Napoli, tutti in provincia di Napoli.

Campi Flegrei

Costa d'Amalfi DOC

Base ampelografica

Bianco, bianco passito, spumante, Ravello bianco, Tramonti bianco. Falanghina e/o Biancolella min. 40%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 60%.

Costa di Amalfi

Rosso e **rosato, rosso passito, Furore rosso** e **rosato, Ravello rosso** e **rosato.** Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 40%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 60%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 40%.

Furore bianco. Falanghina e Biancolella min. 40%, con una presenza di Falanghina non inferiore al 30% e di Biancolella non inferiore al 10%. Pepella, Ripoli, Fenile, Ginestra (sinonimi Biancazita, Biancatenera) 40-60%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 20%.

Tramonti rosso e rosato. Piedirosso (localmente detto Per 'e palummo) minimo 30%, Sciascinoso (localmente detto Olivella) e/o Aglianico congiuntamente o disgiuntamente fino al 50%; Tintore minimo 20%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione per la provincia di Salerno fino ad un massimo del 30%.

Zona di produzione

L'intero territorio dei comuni di Vietri, Cetara, Maiori, Minori, Ravello, Scala, Atrani, Tramonti, Furore, Praiano, Positano, Amalfi, Conca dei Marini, tutti in provincia di Salerno.

Galluccio DOC

Base ampelografica

Bianco. Falanghina minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella Provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

Rosso e **rosato.** Aglianico minimo 70%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei e/o in osservazione, ammessi alla coltivazione nella provincia di Caserta, fino ad un massimo del 30%.

Zona di produzione

Intero territorio amministrativo dei comuni di: Conca della Campania, Galluccio, Mignano Monte Lungo, Rocca d'Evandro, Tora e Piccilli; tutti in provincia di Caserta.

Aglianico

Sannio DOC

Base ampelografica

Bianco, bianco frizzante

Trebbiano toscano e Malvasia (bianca di Candia), da soli o congiuntamente, minimo 50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

Rosso, rosso superiore, rosso riserva, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, novello

Sangiovese min.50%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

Sannio con specificazione di vitigno e tipologia, con o senza specificazione della sottozona: **Coda di volpe, Coda di volpe Passito, Coda di volpe spumante** e **spumante di qualità, Fiano, Fiano Passito, Fiano spumante** e **spumante di qualità, Greco, Greco Passito, Greco spumante** e **spumante di qualità, Moscato, Moscato Passito, Moscato spumante e spumante di qualità, Aglianico, Aglianico riserva, Aglianico passito, Aglianico novello, Aglianico spumante** e **spumante di qualità, Aglianico rosato, Aglianico spumante** e **spumante di qualità rosato, Barbera, Barbera passito, Barbera spumante** e **spumante di qualità, Piedirosso, Piedirosso Passito, Piedirosso spumante** e **spumante di qualità, Sciascinoso, Sciascinoso Passito, Sciascinoso spumante** e **spumante di qualità**
dal rispettivo vitigno per almeno l'85%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Aglianico-Piedirosso e **Aglianico-Piedirosso rosato** con o senza specificazione della sottozona
Aglianico e Piedirosso congiuntamente, purché la varietà minoritaria sia presente per almeno il 40%.

Fiano del Sannio

Sannio spumante e **spumante di qualità** con specificazione del vitigno con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante e spumante di qualità ottenuto con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Spumante di qualità metodo classico, con specificazione del vitigno con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante di qualità ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

Spumante e **spumante di qualità,** con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo di rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti compositi, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto, con il metodo della rifermentazione in bottiglia, da uve provenienti da vigneti compositi, nell'ambito aziendale, dai vitigni Aglianico e/o Falanghina, da soli o congiuntamente, minimo 70%; per la restante parte possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, le uve a bacca di colore analogo provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Zona di produzione
L'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Irpinia DOC

Base ampelografica

Bianco. Greco dal 40 al 50%, Fiano dal 40 al 50%. Possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca bianca non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione la provincia di Avellino nella percentuale massima del 20%.

Rosso, Rosato, Novello. Aglianico almeno per il 70%. Possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione la provincia di Avellino nella percentuale massima del 30%.

Irpinia Aglianico, Coda di volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Piedirosso e **Sciascinoso** con almeno l'85% del corrispondente vitigno; per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca di colore analogo, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione la provincia di Avellino.

Falanghina spumante, Fiano spumante, Greco spumante il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente almeno per l'85%; possono concorrere, per la eventuale percentuale restante, altri vitigni, a bacca bianca non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%.

Fiano passito, Greco passito, Aglianico passito il vitigno oggetto di specificazione deve essere presente almeno per l'85%; possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni, congiuntamente o disgiuntamente, di analogo colore del vitigno oggetto di specificazione, non aromatici, inclusi tra le varieta' idonee alla coltivazione per la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%.

Aglianico liquoroso. Aglianico almeno per l'85%. Possono concorrere, per la eventuale restante percentuale, altri vitigni a bacca nera non aromatici congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la regione Campania e la provincia di Avellino nella percentuale massima del 15%.

Campi Taurasini con almeno l'85% di Aglianico; per la restante parte possono concorrere, fino al 15%, altri vitigni a bacca nera non aromatici, congiuntamente o disgiuntamente, inclusi tra le varietà idonee alla coltivazione per la regione Campania e la provincia di Avellino.

Zona di produzione
L'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetere sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemarano, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant'Angelo all'Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco, Chiusano San Domenico.

Casavecchia di Pontelatone DOC

Base ampelografica

Rosso e Riserva

Casavecchia minimo 85%. Possono concorre altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la regione Campania, fino a un massimo del 15%.

Zona di produzione

L'intero territorio amministrativo del comune di Liberi e Formicola e parte dei comuni di Pontelatone, Caiazzo, Castel di Sasso, Castel Campagnano, Piana di Monte Verna e Ruviano, tutti in provincia di Caserta.

Falanghina del Sannio DOC

Base ampelografica
Falanghina minimo 85%; per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della provincia di Benevento, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Spumante e **spumante di qualità,** con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in autoclave da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min.85%.

Spumante di qualità metodo classico, con o senza specificazione della sottozona, è riservata al vino spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Falanghina min. 85%.

Zona di produzione
L'intero territorio amministrativo della provincia di Benevento.

Le Fattorie Didattiche

La Fattoria Didattica è una azienda agricola, agrituristica, una impresa agroalimentare o un museo della civiltà contadina in possesso dei necessari requisiti in termini di significatività, qualità dell'offerta didattica, sicurezza, ospitalità e in grado di offrire servizi di accoglienza, in particolare per le scolaresche, al fine di illustrare i processi produttivi, i metodi di produzione alimentare, la correlazione esistente tra la produzione agricola e la salvaguardia delle risorse naturali del territorio, valorizzare i prodotti tipici, evidenziare il lavoro dell'agricoltore e le iniziative che intraprende per produrre nel rispetto dell'ambiente.

Risponde ad un disegno culturale di interesse pubblico, che crea legami nel territorio tra i sistemi produttivi correlati al settore primario ed i consumatori, che consente al produttore di trasmettere direttamente la propria esperienza ai consumatori, in particolare alle nuove generazioni.

Consente, altresì, di fare acquisire nuove conoscenze in materia agroambientale e di fare esperienze pratiche sul campo.

La Fattoria Didattica ha l'obiettivo di far conoscere l'attività primaria ed il ciclo delle colture e degli allevamenti, la preparazione degli alimenti ed i processi di produzione dell'agroalimentare, l'importanza del suolo e dell'acqua, la vita vegetale ed animale, le abilità manuali e le competenze dell'operatore del mondo rurale, il ruolo sociale degli agricoltori.

Ciò anche al fine di formare il pubblico per un consumo consapevole ed un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente.

Ambasciatrice di territori e produzioni agricole e agroalimentari di qualità, quasi sempre autoctone e a marchio collettivo, la Fattoria Didattica ha, inoltre, il compito di divulgare e tramandare la conoscenza delle tante delizie della nostra Campania, un paniere di prodotti di una solarità tutta mediterranea, e di promuovere una sana alimentazione attraverso il rispetto delle colture e delle stagionalità, un maggior consumo di frutta, ortaggi e legumi.
Le Fattorie Didattiche, riconosciute dalla Regione Campania e accreditate in uno specifico albo regionale, sono 301, dislocate in tutto il territorio. Le aziende sono così ripartite: 51 nella provincia di Avellino, 36 nella provincia Benevento, 72 nella provincia di Caserta, 55 nella provincia di Napoli e 87 nella provincia di Salerno.
In numero consistente sono aziende agricole e agrituristiche, seguono aziende di trasformazione e musei contadini.
Quelle agricole sono, in generale, aziende di piccole dimensioni a conduzione familiare con un fatturato prevalente nella classe 0-50 mila euro.
Più dimensionate in termini strutturali ed economici le aziende di trasformazione
Molte Fattorie Didattiche hanno come principale azione pedagogica la progettazione e realizzazione di servizi finalizzati all'educazione ambientale e alimentare.
Il target principale è costituito dalle scolaresche (scuola primaria e secondaria di primo grado), seguono famiglie e, per quelle che insistono su aree a vocazione turistica, i gruppi organizzati.
Le attività proposte con maggiore frequenza sono i laboratori che permettono agli utenti di realizzare prodotti o piccoli manufatti.

Le Fattorie Didattiche della provincia di Napoli iscritte all'Albo Regionale

AGRIPARK DI MARANO CARMELA

San Giorgio a Cremano

L'azienda è situata nel centro cittadino, in una area fortemente antropizzata della zona vesuviana. L'indirizzo produttivo è ortivo: ortaggi in foglia, a fusto, frutto, radici, bulbi e tuberi in piena area. Dispone di un piccolo allevamento di galline ovaiole (per la vendita diretta delle uova) e di cavalli di razza Shetland. Le aree a seminativo svolgono una duplice funzione da pascolo per i cavalli e per il razzolare delle galline. Dispone, inoltre, di orti sociali progettati anche per la fruizione didattica.

AGRITURISMO SAN MARTINO

Pozzuoli

L'Azienda agricola e agrituristica è situata a breve distanza dal centro urbano di Pozzuoli e a circa dieci chilometri da Napoli. La giacitura del terreno è quella tipica della collina napoletana-puteolana rappresentata da appezzamenti di terreni terrazzati e digradanti verso il mare. Le produzioni praticate riguardano tutte le drupacee e le pomacee, l'olivo, gli agrumi, l'uva e gli ortaggi di stagione. Sono allevati animali di bassa corte.

ALBATROS DI CARBONE ANTONIO

Quarto

Azienda agricola e agrituristica, si estende su una superficie di circa 10 ettari. Sono coltivate pesche, prugne, patate, carote secondo i metodi tradizionali. Si allevano bovini, suini, galline, conigli, caprini, cavalli, struzzi, asini, lima.
Sia la frutta che gli ortaggi coltivati, sia le carni derivate da animali allevati vengono utilizzati per la produzione di alimenti preparati in azienda. Vigneto (uva Piedirosso e Falanghina) a scopo didattico.

ARAGONA ARABIANS ONLUS

Barano d'Ischia

L'azienda agricola è situata nello splendido scenario del Cretaio, vicino al Monte Epomeo, ad un'altitudine di circa 600 metri s.l.m., in località Barano d'Ischia. Ad indirizzo zootecnico, basato sull'allevamento del cavallo arabo purosangue. Sono allevati, inoltre, caprette, pony e conigli.

ASSOCIAZIONE CULTURALE MARIA SS. DELLA LUCE

Museo Laboratorio della Civiltà Contadina

Napoli

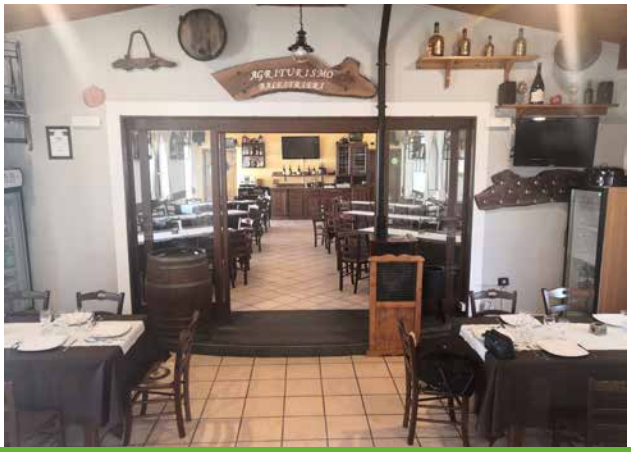
Il museo laboratorio sorge all'interno della Masseria Luce ed è attivo grazie all'azione volontaria dei soci dell'Associazione Maria SS. della Luce. Il museo è suddiviso in tre sezioni: sezione religiosità popolare; sezione agricoltura con esposizione di attrezzi per l'aratura, la semina, la coltivazione e la raccolta; sezione documenti storici e foto d'epoca. Dispone altresì di una piccola biblioteca con una raccolta di libri dedicati all'agricoltura e ai casali storici di Napoli ed un orto didattico.

ASTAPIANA VILLA GIUSSO
Vico Equense

La tenuta agricola e agrituristica è un'azienda a conduzione familiare, ubicata sulle colline della Penisola Sorrentina ad un'altitudine di circa 400 mt. s.l.m. e si estende su una superficie di circa 9 ettari. L'ordinamento produttivo, ad indirizzo olivicolo, viticolo e orticolo, è praticato con metodo convenzionale. Si allevano, inoltre, animali di bassa corte.

BALESTRIERI VITTORIO
Napoli

L'Agriturismo nasce nel 1930 nell'area dei Campi Flegrei e si estende su una superficie di circa quattro ettari. È dotata di una stalla bovina. Animali di bassa corte. Sono presenti un oliveto, un vigneto ed un frutteto.



BELVESUVIO INN

San Sebastiano al Vesuvio

L'azienda si estende su di una superficie superiore ai 2 ettari, nel Parco Nazionale del Vesuvio. Le produzioni praticate afferiscono a ortaggi di stagione quali pomodorino, lattuga, fagiolini, peperoni, patate, zucchine, melanzane ecc., frutta e agrumi. Piccolo vigneto.

CENTRO DON ORIONE

Ercolano

È situato in una splendida posizione naturale del Parco Nazionale del Vesuvio. Si estende su una superficie di circa 6 ettari dove si trovano ampi spazi attrezzati a verde ornamentale, bosco di pini secolari caratteristici del Vesuvio, macchia mediterranea, piante pioniere tipiche di affioramenti lavici. Il Centro è dotato di arnie per l'allevamento delle api e di un giardino sensoriale. Ulivi, agrumeto e luppolo per la produzione di birra artigianale.
Si possono osservare ampi spazi curati con piante ornamentali e prati. Dispone di animali quali galline ovaiole, pavoni, fagiani, anatre, asini, conigli e canarini.

CONVIVIUM
Pozzuoli

L'Azienda si estende per circa 2 ettari. Sorge su di un altopiano e dista circa 2 km da Cuma. È situata nel centro del Parco archeologico cumano, immersa nel verde. I visitatori vengono accolti in ampi spazi tra agrumeti e vigneti, con panorama vista mare. Le produzioni praticate afferiscono a ortaggi di stagione quali pomodorino, lattuga, fagiolini, peperoni, patate, zucchine, melanzane ecc.. Agrumeto e vigneto. Animali di bassa corte.

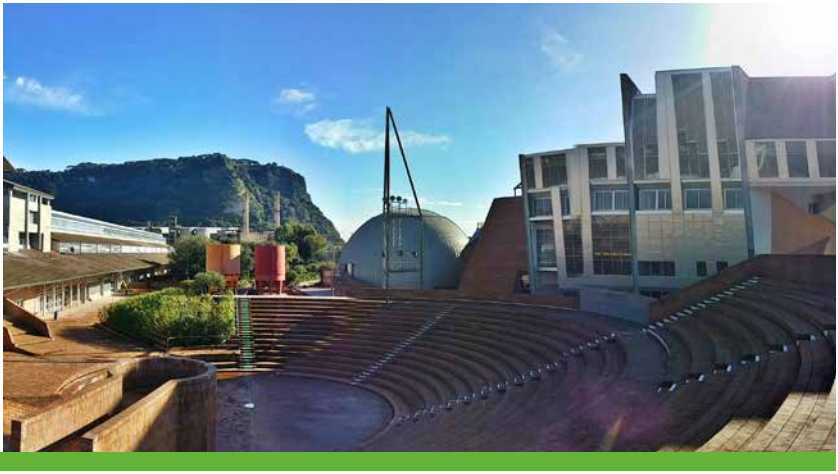
EREMO DEI CAMALDOLI
CONGREGAZIONE DEI MISSIONARI DELLA DIVINA REDENZIONE
Visciano

È un'azienda che sorge sulle colline del Comune di Visciano nella località denominata Sant'Angelo del Monte, dove in precedenza vi era un antico Monastero dei Frati di Montevergine. Si estende su una superficie di circa 10 ettari. L'ordinamento produttivo, ad indirizzo olivicolo, viticolo, frutticolo ed ortivo è praticato con metodo convenzionale. Nell'azienda si producono: olio extravergine di oliva, vino ottenuto da uve Piedirosso, Aglianico e Falanghina, miele naturale, liquori ed amari fatti con infusi di erbe e frutta dell'Eremo. Nell'orto si coltivano ortaggi di stagione.
Si allevano asini, bovini, ovini ed api, capre, oche, galline, conigli nani, volatili, pony, pavoni, tartarughe.

FONDAZIONE IDIS – CITTÀ DELLA SCIENZA

Napoli

La Fattoria Didattica (museo) Fondazione IDIS è composta da una struttura di circa 12.000 mq di cui circa 400 mq sono dedicati alla comunicazione, giardino didattico con uno stagno artificiale, serra orto, bosco.



FONDO GALATEA

Piano di Sorrento

L'Azienda agricola e agrituristica sorge nell'area collinare dei Monti Lattari a Piano di Sorrento. Si estende su una superficie di circa 1,5 ettari. L'ordinamento produttivo, a indirizzo olivicolo, viticolo e frutticolo è praticato con metodo convenzionale e biologico, caratterizzato dalla produzione di olio extravergine di oliva e del limone di Sorrento IGP. È dotata di una stalla bovina con 30 capi da latte e da carne, un allevamento di maiali e di animali di bassa corte.

GREENLAND
Castellammare di Stabia

Azienda agricola e agrituristica a conduzione familiare. L'intero complesso si estende su una superficie di circa 50.000 metri quadrati completamente pianeggiante. L'ordinamento produttivo è caratterizzato da un agrumeto, un vigneto, piante di diverse specie officinali. Inoltre, ulivi, fiori e frutteto. Sono presenti mucche, maiali, cavalli e pony, asini, conigli, galline, oche, capre, gatti e cani.

IL COCCHIERE
Poggiomarino

Azienda agricola e agrituristica, ha indirizzo agrumicolo, olivicolo e orticolo. Un piccolo ruscello artificiale di circa 350 metri ospita pesci di acqua dolce, tartarughe e rane. Dispone, inoltre, di un piccolo museo composto da attrezzi di vecchi mestieri quali maniscalco, calzolaio ed ulteriori oggetti/utensili agricoli antichi.

IL GIARDINO DELL'ORCO

Pozzuoli

L'Azienda, di circa tre ettari a indirizzo ortofrutticolo, si affaccia sul lago di Averno ed è ubicata all'interno del complesso naturalistico Averno Monte Nuovo. Alterna spazi coltivati ad aree incolte con l'obiettivo di legare l'attività agricola all'ecosistema esistente. Sono presenti un apiario ed un pollaio didattico.

IL GIGLIO DELLA VALLE

Marano di Napoli

L'azienda agrituristica ha indirizzo prevalentemente apistico.
Il fondo è di forma rettangolare, con una breve pendenza lungo la direzione Nord-Sud, ove insiste una struttura con un laboratorio di smielatura. Dispone, inoltre, di animali di fattoria.

IL QUARTO MIGLIO
Quarto

A conduzione familiare, si estende su una superficie di circa un ettaro ed è situata nel comune di Quarto, zona che rientra all'interno dei Campi Flegrei. L' ordinamento produttivo è prevalentemente vitivinicolo, con la coltivazione dei vitigni Falanghina e Piedirosso. Si coltivano, altresì, ortaggi di stagione.

IL TURUZIELLO
Massalubrense

L'Azienda, situata in località Schiazzano, a circa 200 metri slm, nel Comune di Massalubrense, dista circa 300 m. dal centro. È composta da un solo corpo dove sono collocati sia l'uliveto sia la stalla dei bovini sia un piccolo caseificio aziendale con annesso punto vendita. La stalla contiene capi di razza frisona e di razza autoctona agerolese.

IOVINO ANTONIO – MONTESPINA
Pozzuoli

L'Azienda si estende per oltre tre ettari ed è preminentemente ad indirizzo vitivinicolo. È situata sull'estremità orientale della città di Pozzuoli, a circa venticinque chilometri del centro del Comune di Napoli. La giacitura del terreno è quella tipica dell'area flegrea rappresentata da appezzamenti di terreni a terrazzamento. Il vigneto, di due ettari e mezzo, è composto da filari di Piedirosso e Falanghina, vitigni autoctoni del territorio, piante a piede franco e ceppi di oltre ottant'anni. Apprezzabile è la produzione di vini rientranti nella DOP Campi Flegrei. In azienda sono coltivati anche ortaggi e frutta di stagione in quantità limitate.

ISCHIABIO
Barano d'Ischia

La tenuta, a indirizzo vitivinicolo e orticolo biologico, è situata a 400 metri s.l.m. ed a circa 700 metri dalla località "Fiaiano" nel comune di Barano d'Ischia. Il paesaggio si presenta in parte boscoso (castagni e querce) e in parte nella tipica Macchia Mediterranea. Nelle prossimità è situata la sorgente d'acqua di "Buceto", tra le poche acque potabili dell'isola. È possibile, quindi, effettuare piacevoli percorsi naturalistici tra antichissimi corsi lavici e paesaggi mozzafiato.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO (I.Z.S.M.)

Portici

L'Istituto Zooprofilattico strutturalmente è costituito da diversi fabbricati: uno di essi è adibito allo svolgimento delle attività riguardanti la Fattoria Didattica. È munito di ascensore per accedere negli ambienti destinati all'attività didattica e per il trasporto degli eventuali partecipanti diversamente abili. Dispone di due sale per conferenze dotate di lavagna luminosa, video proiettore e di altro materiale informatico per lo svolgimento di video conferenze.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

JOLE

San Giorgio a Cremano

L'azienda è ubicata a breve distanza da San Sebastiano al Vesuvio, San Giorgio a Cremano e Napoli, a circa 56 metri s.l.m.. Indirizzo produttivo florovivaistico: la produzione praticata riguarda tutte le essenze orto-floro-vivaistiche. Presenza di arnie espositive.

L'ORTO DEL VESUVIO

San Sebastiano al Vesuvio

L' azienda agricola vanta una tradizione pluriennale in ordine alla produzione ortofrutticola biologica e vini a marchio IGP Pompeiano. Anche la trasformazione dei prodotti aziendali avviene nel rispetto delle metodologie bio. L'indirizzo produttivo è frutticolo (albicocche, ciliegie e susine), vitivinicolo (vitigni Piedirosso, Code di volpe e Falanghina) e orticolo (patate, legumi, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop) . Apprezzabile produzione olivicola.

LA CANTINA DEL FATTORE

Vico Equense

L'Azienda è situata in località S. Andrea, nel comune di Vico Equense, a circa 200 metri slm, e si sviluppo su un solo corpo dove sono collocati sia l'uliveto sia la stalla dei bovini di razza frisona.

LA CHIANA
Vico Equense

L'Azienda agrituristica si estende per quasi cinque ettari tra boschi e coltivazioni. Situata tra le colline di Vico Equense in località Arola, gode di una invidiabile posizione geografica, tra la penisola Sorrentina e la Costiera Amalfitana, a pochi chilometri da Sorrento e Positano. Il suo ordinamento produttivo è vitivinicolo e olivicolo. Si coltivano, inoltre, ortaggi e frutta di stagione. Sono allevati maiali, bovini, cinghiali, asini, cavalli, oche, conigli e capre.

LA FATTORIA DI PAOLA
Pimonte

L'azienda agricola e agrituristica è costituita per lo più da castagneto, bosco ceduo, oliveto, piccolo agrumeto. Sono allevati animali di bassa corte, asini, muli, cavalli, capre, mucche e maiali.

LA GINESTRA
Vico Equense

Azienda agricola e agrituristica, a conduzione familiare, posta nel Parco regionale dei Monti lattari, ad una altitudine di 680 metri s.l.m.. L'ordinamento produttivo, ad indirizzo olivicolo, orticolo e frutticolo, è praticato con metodo biologico. Sono allevati ruminanti e animali di bassa corte. Alveare per la produzione di miele, pappa reale e cera.

LA MASSERIA
Massa Lubrense

L'azienda, situata nella frazione di Schiazzano nel comune di Massa Lubrense, a circa 250 metri s.l.m, dista circa quattro chilometri dal centro del comune e dieci dal comune di Sorrento. Le produzioni praticate sono le colture tipiche sorrentine: limoni, ulivi, noci, fruttiferi vari e ortive stagionali. Inoltre, sono presenti animali di bassa corte. Presenti alveari per la produzione di miele.

LA SIBILLA
Bacoli

L'azienda, a conduzione familiare, ubicata nel cuore dei Campi Flegrei, sulle colline di Baia, a ridosso del Parco Archeologico di Bacoli, nei pressi della Casina Vanvitelliana ed a pochi chilometri dal Lago del Fusaro, si estende su una superficie di circa 2 ettari. Dispone di una cantina di circa 300 mq coperti. L'impianto viticolo è costituito dai vitigni Falanghina, Piedirosso e Verdeca. Si coltivano ortaggi tipici (cicerchie, pomodori cannellini, agrumi, fichi, melograni, fave, piselli). Allevamento di animali di bassa corte (polli e conigli).

LA SPADARA
Forio d'Ischia

L'Azienda agricola si estende su una superficie di 6 ettari, investiti a limoneto (varietà S. Teresa, Femminello) e vitivinicolo (Piedirosso, Forastera e Biancolella) con produzione di vini della DOP Ischia. L'ordinamento produttivo è praticato con metodo biologico. Impianto olivicolo e boschivo con presenza di macchia mediterranea.

LA VEGA DI LUCIO TORRACA

Pozzuoli

Situata nel comune di Pozzuoli, ad una altitudine di 100 metri s.l.m., in un'oasi di verde tra alberi di pino, castagno, eucalipto e acacia. L'azienda agricola e centro ippico federale dispone di bovini di razza pezzata e agerolese, maialini neri casertani, avicoli, ovicaprini ed equini messi a disposizione per fini educativo-didattici. Sono altresì presenti arnie per la produzione di miele. Praticata la lombrichicoltura. Piccolo orto e animali di bassa corte.

LA VIGNA

Pollena Trocchia

L'azienda si estende complessivamente per oltre 3 ettari, sull'estremità orientale del comune di Pollena Trocchia. Le produzioni arboree ed erbacee praticate riguardano gli agrumi (limone, arancia e mandarini), la frutta (albicocca, noce, susina e pesca), ortaggi di stagione (pomodorini del piennolo del Vesuvio, insalata, fagiolino, fagiolo, peperone, patata) e piante aromatiche (basilico, rosmarino, salvia ecc.). Animali di bassa corte: galline, pavoni, fagiani, tortore, quaglie, oche e un cavallo.

LE RADICI DEL MEDITERRANEO

Ercolano

L'azienda, allocata alle pendici del Vesuvio, si estende su di un'area di circa 6 ettari. Svolge attività di agriturismo, con un punto ristoro e attività di promozione e valorizzazione del territorio. È specializzata per le attività florovivaistiche. Si effettua anche un'attività olivicola apprezzabile. Piccola produzione di pomodorini del piennolo del Vesuvio.

LE TORE

Massa Lubrense

L'Azienda agrituristica è ubicata ad un'altezza di circa 500 metri s.l.m., tra le Costiere Sorrentina ed Amalfitana. Si estende su una superficie di circa 12 ettari. L'ordinamento produttivo, ad indirizzo olivicolo, viticolo, frutticolo ed orticolo, è praticato con metodo biologico. Le varietà di olive coltivate concorrono alla produzione dell'olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina DOP. L'azienda, infine, dispone di un allevamento di galline ovaiole e da carne e mucche marchigiane.

MASSERIA ANTUONO

Giugliano in Campania

L'Azienda, ubicata nel territorio del giuglianese, è costituita da circa un ettaro di terreno su cui insiste una vecchia casa rurale. È adagiata in prossimità di due ex conventi, ormai ruderi, quello dei Cappuccini e quello "Gesù e Maria". L'indirizzo produttivo è vitivinicolo, orticolo e frutticolo. Sono allevati asini, maiali, conigli, galline, oche, pecore, fagiani.

MASSERIA CORTILE GRANDE

Napoli

L'azienda è ubicata all'interno del Parco delle Colline di Napoli. Il suo ordinamento produttivo è a indirizzo ortofrutticolo. Ci sono diverse varietà autoctone di ciliegie, susine, albicocche, pesche, mele, arance e uva fragola, noci.
Si allevano animali di bassa corte, pecore, cavalli, mucche da carne, maiali, capre, asino, galline, conigli, oche, anatre.

MASSERIA MANONE
Marigliano

Azienda agricola e agrituristica, a conduzione familiare. L'ordinamento produttivo, a indirizzo frutticolo, orticolo e cerealicolo, è praticato seguendo le metodologie dell'agricoltura convenzionale. Allevamento di animali di bassa corte. Attrezzi e utensili di antichi mestieri.

MASSERIA PANICO DI EREDI BENEDUCE ETTORE
Somma Vesuviana

L'Azienda, ubicata a ridosso del Parco Nazionale del Vesuvio, con giacitura pianeggiante, ha sede in un fabbricato rurale di metà Ottocento. Si producono patate, prodotti orticoli (cavoli, verza, melanzane), frutta e agrumi, olio. Presenza di animali di bassa corte.

MASSERIA PIGNATA
Giugliano in Campania

L'azienda, a conduzione familiare, è ubicata nelle vicinanze degli scavi di Cuma e di Liternum, immersa nella campagna giuglianese in un suggestivo paesaggio nella macchia mediterranea. Sono allevati animali di bassa corte (polli, tacchini, pavoni), maiali e bovini. Circa 10 ettari di terreno sono dedicati alle colture foraggere destinate all'alimentazione animale. Si coltivano: loietto, avena, orzo, mais da granella ed erba medica oltre ad ortaggi di vario tipo (peperoni, melanzane, pomodori, zucchine). Piccolo vigneto dimostrativo per la produzione di vini Falanghina e Piedirosso.

MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA "M. RUSSO"
Somma Vesuviana

Museo di arte contadina, mestieri e tradizioni popolari. È situato nel complesso monumentale di Santa Maria del Pozzo nel comune di Somma Vesuviana.
È gestito dall'Associazione di volontariato APS "Michele Russo" (Associazione Promozione Sociale di Arte Contadina). Il Museo consente l'accesso ai portatori di handicap essendosi attivato per l'abbattimento delle barriere architettoniche.

MUSEO DI PULCINELLA, DEL FOLKLORE E DELLA CIVILTÀ CONTADINA

Acerra

Il Museo di Pulcinella è situato nel Complesso Baronale del comune di Acerra, Si compone di diverse stanze dove viene descritta la storia della maschera di Pulcinella. Ai piani bassi vi sono raccolti numerosi attrezzi agricoli di vecchi ed antichi mestieri.

PANDORA

Sorrento

L'azienda agricola, a conduzione familiare, è posta nell'area bassa collinare della Penisola Sorrentina, in località Capo, frazione del comune di Sorrento. Si estende per oltre un ettaro. L'ordinamento produttivo, a indirizzo viticolo, frutticolo e orticolo, è praticato seguendo le metodiche dell'agricoltura convenzionale. In azienda, inoltre, sui tipici appezzamenti di terreno sistemati a terrazza, vengono coltivate piante aromatiche.

PISCINA MIRABILE
Bacoli

L'azienda agricola è situata nel centro antico di Bacoli nel Parco Regionale dei Campi Flegrei, adiacente alla Piscina Mirabile, la più grande cisterna di epoca romana. Si estende su una superficie di circa 2 Ha con un ordinamento produttivo prevalentemente ad indirizzo viticolo-enologico; si coltivano anche agrumi, fave, piselli, cicerchie, melanzane, peperoni e pomodori cannellini. I vigneti sono rappresentati dai vitigni Falanghina e Piedirosso dei Campi Flegrei. Animali di bassa corte.

SOMMA VESUVIO GRAND TOUR LA CINCIALLEGRA
Pollena Trocchia

Il museo/azienda sorge alle pendici del Monte Somma, nell'antico Borgo di Pollena Trocchia. Vi sono raccolti attrezzi agricoli antichi. Sono, inoltre, allevati galline ovaiole, conigli, papere, asina, pulcini e caprette. Piccolo orto, piante di olivo e vite.

TENUTA FIDENTEA

Pozzuoli

L'azienda agricola è situata all'interno del Parco Regionale dei Campi Flegrei, in una conca circondata dai monti Gauro e Sant'Angelo e dal grande polmone verde del Castagnaro, Barbaro e dal cratere Cigliano. Dista pochi chilometri dai centri urbani di Quarto e Pozzuoli e si estende su una superficie di circa 16mila metri quadrati. L'indirizzo produttivo è orticolo, piante officinali, piccolo vigneto a scopo didattico ed un allevamento di cavalli. L'azienda ospita, inoltre, animali di bassa corte.

TENUTA LE LUNE DEL VESUVIO

Terzigno

L'Azienda agricola si estende su una superficie di circa un ettaro, a circa 400 metri s.l.m. ed è situata nel Parco Nazionale del Vesuvio. L'ordinamento produttivo è prevalentemente vitivinicolo seguito da arboreo fruttifero (pesco, susino e albicocco) e da erbacee (pomodorino del Vesuvio, melanzane, piselli, fave, zucca, zucchine ecc.). Dispone di cavalli, asini e animali di bassa corte.

TENUTA MONTE SANT'ANGELO

Napoli

L'azienda agricola e agrituristica sorge nel Parco dei Campi Flegrei e si estende su una superficie di circa 16 ettari. Il suo ordinamento produttivo è vitivinicolo e olivicolo. Si coltivano anche ortaggi e frutta di stagione. È dotata di un alveare. Animali di bassa corte, maiali, capre, pecore ed un pony.

TENUTA RUBINACCI

Palma Campania

L'azienda agricola, a conduzione familiare, si estende su una superficie di circa 2 ettari. L'ordinamento produttivo è ad indirizzo frutticolo, olivicolo ed orticolo. Si allevano, inoltre, oche, galline, cavalli, caprette, asini e maiali.

TENUTA TAMBARO

Villaricca

L'azienda è situata a circa 4 km dal centro abitato di Qualiano a circa 6 km da quello di Villaricca. I terreni hanno una giacitura in piano ed una altitudine di circa 80 metri s.l.m. L'ordinamento produttivo è ortofrutticolo (kiwi, albicocche,susine, pesche ed ortaggi vari). Sono allevati fattrici di cavalli e diversi animali di bassa corte.

TERRA NOSTRA

Giugliano in Campania

L'azienda è situata in località Varcaturo, in vicinanza degli scavi di Cuma e dei centri balneari di Licola, Lago Patria e Castel Volturno. L'indirizzo produttivo è frutticolo (mela Annurca), orticolo bio (ortaggi di stagione), agrumicolo (limoni varietà Verna). L'azienda è interessata anche da produzione di conserve artigianali (raccolta e trasformazione dell'ortofrutta).

VILLA CHIARA
Vico Equense

L'Azienda è suddivisa in due fondi, rispettivamente denominati fondo Costanzo e fondo San Bernardino, con caratteristiche diverse. Il fondo Costanzo è coltivato per la maggior parte in vigneto a filari e alberi di noce cultivar "Sorrento". Nella rimanente parte del fondo vengono praticate colture essenzialmente ortive. È presente un allevamento di polli e conigli. Il fondo San Bernardino, invece, è in parte coltivato in oliveto per la produzione di olio extravergine di oliva e la rimanente parte è destinata a bosco ceduo di castagno. In azienda sono presenti bovini, equini e animali di bassa corte.

VILLA PALMENTIELLO
Sant'Antonio Abate

Azienda agricola e agrituristica, a coltivazione biologica, si estende su una superficie di circa 3,5 ha nel cuore dei Monti Lattari. Dispone di un'antica casa colonica che risale al '500. L'orientamento produttivo è prevalentemente vitivinicolo ed olivicolo. Si coltivano, inoltre, ortaggi, fichi, pesche, noci e nocciole. Si allevano cavalli, caprette nane, mucche, maiali e asini.

VILLA ROMANO
Napoli e Mariglianella

L'Azienda agricola e agrituristica si estende per oltre un ettaro. Il centro aziendale è situato in parte nel comune di Mariglianella e in parte nel comune di Napoli, all'estremo orientale della città. L'ordinamento produttivo per il centro di Mariglianella è quello floricolo (coltivazione di rose).

VILLANOVA
Napoli

Si estende per circa 3,5 etttari sulla collina di Posillipo. L'indirizzo produttivo è ortofrutticolo. Presenza di arnie destinate all'autoconsumo e ad uso didattico. Animale di bassa corte e asine. La giacitura del terreno è quella tipica della zona.

Il Programma di Sviluppo Rurale della Campania

Unione Europea

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*

REGIONE CAMPANIA

PSR 14-20 Campania

Investire nello sviluppo rurale

L'agricoltura è, senza dubbio, tra i settori trainanti della nostra economia. Un comparto in continua crescita in grado di attirare giovani e di avere imprese più dinamiche e moderne. In questo un ruolo chiave viene svolto dai fondi europei destinati all'agricoltura che, negli ultimi anni, hanno favorito il ricambio generazionale, favorito l'adozione di tecnologie avanzate e innovative, promosso la collaborazione tra le imprese agricole e il mondo della ricerca, accresciuto la competenza degli addetti al comparto, con una particolare attenzione all'ambiente e al miglioramento dei servizi essenziali nelle aree rurali.

Il Programma di Sviluppo Rurale è, quindi, tra i principali strumenti messi a disposizione dall'Unione Europea per produrre sviluppo e lavoro nelle aree rurali. La Regione Campania, nel periodo di programmazione 2014-2020, sta consolidando e migliorando le esperienze avviate negli anni precedenti attraverso una serie di azioni inserite in 16 Misure, destinate a beneficiari pubblici e privati, che mirano al soddisfacimento di 6 priorità (i fabbisogni emersi) e 18 focus area (gli obiettivi da raggiungere). In totale, il Programma mette a disposizione 1,8 miliardi di euro di risorse pubbliche, attivando investimenti complessivi per circa 3 miliardi di euro.
La Regione Campania grazie al PSR investe:

- nel ricambio generazionale, supportando l'ingresso di giovani qualificati nel settore dell'agricoltura;
- nella cooperazione, sia tra aziende che tra imprese e mondo della ricerca;
- in ricerca e sviluppo per l'utilizzo di nuove tecnologie in campo agricolo;
- sul patrimonio boschivo-forestale della regione;
- sulle aree interne, per garantire la vivibilità in termini di infrastrutture e servizi, contrastando la crisi occupazionale ed evitando lo spopolamento delle aree rurali.

Tutto questo è il PSR. Una grande opportunità di sviluppo che trova nel suo slogan *"l'Europa investe nelle zone rurali"* l'essenza degli obiettivi da raggiungere.

Sostegno alle aziende agricole agrituristiche, alle fattorie didattiche e all'agricoltura sociale

Misura 21.1.1 del PSR Campania 2014-2020

Con la **Misura 21, sottomisura 21.1, tipologia di investimento 21.1.1,** il PSR Campania 2014-2020 intende riservare un fattivo sostegno alle **Fattorie Didattiche,** alle **Aziende Agrituristiche** e all'**Agricoltura Sociale** della regione.
Con DRD n. 193 del 17/09/2020, infatti, è stato approvato il Bando di attuazione della tipologia di intervento con una dotazione finanziaria pari ad € 6.000.000 pari all'intero budget di Misura.
Il contributo previsto è modulato sulla base dei seguenti criteri:

- Aziende agrituristiche con attività di alloggio e ristorazione
- Aziende agricole con attività di solo alloggio o solo ristorazione
- Aziende agricole che esercitano attività sociale
- Aziende agricole che esercitano attività didattica

Tra le condizioni di ammissibilità, per le aziende agrituristiche l'iscrizione nell'Archivio regionale, per le Fattorie Didattiche l'iscrizione nell'Albo Regionale delle Fattorie Didattiche della Campania, per l'agricoltura sociale l'iscrizione nel ReFAS.
L'intervento è finalizzato a mantenere la continuità delle attività economiche delle imprese che esercitano attività didattica, iscritte regolarmente all'Albo Regionale delle Fattorie Didattiche della Campania, particolarmente colpite dalla chiusura e dalle restrizioni alla circolazione delle persone determinate dalla pandemia da Sars-Cov-2.
Una risposta importante, dunque, una iniezione di liquidità per le Fattorie Didattiche, le quali nel periodo del lockdown e post hanno subito maggiormente i contraccolpi dell'emergenza sanitaria.
I soggetti richiedenti il contributo a fondo perduto sono n. 979.
Una importante richiesta a cui la misura intende dare seguito con l'obiettivo di calmierare le perdite delle aziende agrituristiche dovute ad una caduta sostanziale delle prenotazioni e delle presenze a causa della fortissima riduzione dei flussi turistici, sia interni sia internazionali e delle fattorie didattiche e sociali che erogano servizi educativi per la sospensione di tali attività che sta pregiudicando la continuità aziendale.

Creazione e sviluppo della diversificazione delle imprese agricole

Misura 6.4.1 del PSR Campania 2014-2020

Il PSR Campania 2014-2020 offre ulteriori opportunità per il miglioramento delle prestazioni economiche delle aziende agricole, per la loro ristrutturazione e l'ammodernamento e diversificazione delle attività.

Con la **MO6,** in particolare la **sottomisura 6.4.1** - C*reazione e sviluppo della diversificazione delle imprese agricole* - il Programma di Sviluppo Rurale intende incentivare la diversificazione delle attività e funzioni dell'impresa agricola in attività extra-aziendali.

La dotazione finanziaria è di oltre 55 milioni di euro.

L'aiuto concesso è del 75% della spesa ammessa e fino al massimale di € 200.000 di contributo nell'arco di tre anni.

L'aiuto è concesso in regime *de minimis*.

La spesa ammissibile attiene alla ristrutturazione ed ammodernamento dei beni immobili, l'acquisto di nuovi macchinari ed attrezzature e l'acquisto o sviluppo di programmi informatici.

Contributo per associazioni di imprese del turismo rurale dell'agricoltura

Misura 16.3.1 del PSR Campania 2014-2020

Ulteriore azione di accompagnamento delle aziende agricole è la **M16, sottomisura 16.3.1** - *Contributo per associazioni di imprese del turismo rurale* - evidentemente di carattere collettivo, riservata, infatti, ad associazioni composte da almeno cinque microimprese operanti nel comparto del turismo rurale.

L'intervento è consequenziale alla debolezza sistemica dell'offerta territoriale che non riesce ad intercettare le opportunità legate allo sviluppo di settori contigui né, in base ad una visione più ampia, di rete tanto meno ad integrare e valorizzare in modo coordinato l'enorme ricchezza rappresentata da risorse ambientali e paesaggistiche e da borghi rurali di pregio.

L'obiettivo, pertanto, è consentire il superamento di diseconomie organizzative e strutturali che limitano il pieno sviluppo di un'offerta integrata di turismo rurale su base locale nonché favorire la messa in rete di strutture e servizi su base locale.

Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/ privati

Misura 16.9.1 del PSR Campania 2014-2020

La **sottomisura 16.9.1** - *Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/ privati* - intende sostenere le imprese agricole che vogliono diversificare le attività erogando servizi alla collettività, in partenariato con soggetti pubblici e/o privati.

Il partenariato deve essere costituito da imprese agricole, anche sotto forma di reti di imprese, cooperative agricole, consorzi, e altri soggetti pubblici e privati interessati: fattorie sociali, fattorie didattiche e agriturismi, associazioni, organizzazioni professionali e sindacali, fondazioni, enti pubblici, organismi di consulenza, soggetti del terzo settore.

La sottomisura è' articolata in due azioni: azione A e azione B.

L'azione A ha come obiettivo la costituzione di partenariati e la redazione di un piano di interventi nell'ambito o negli ambiti prescelti; l'azione B, prevede la costituzione e l'operatività di partenariati per la realizzazione di un progetto finalizzato alla diversificazione delle attività dell'impresa agricola nell'ambito o ambiti prescelti.

La dotazione finanziaria del bando è di € 2.500.000, di cui € 240.000 per l'azione A e € 2.260.000 per l'azione B.

Si tratta di contributo in conto capitale, con una intensità dell'aiuto pari all'80% della spesa ammessa (max € 80.000,00/anno, durata max progetto 3 anni). Il sostegno è erogato in *de minimis*.

È evidente, dunque, una complessiva strategia posta in essere dall'Assessorato per l'Agricoltura della Regione Campania, atta a favorire e sostenere le imprese in termini strutturali ed economici attraverso interventi che mirano ad una loro crescita competitiva e ad un supporto finanziario in questo momento di grandi difficoltà dovute alla pandemia in corso. In questo contesto risulta determinante dare un contributo significativo alle aziende agricole e l'Amministrazione Regionale, attraverso il PSR, si propone di offrir loro una prospettiva valida e completa, ed un fattivo accompagnamento verso il superamento della grave crisi economica in atto.

SORRENTINO VINI

Creazione e sviluppo della diversificazione delle aziende agricole - MIS. 6.4.1

Il piano di investimento è presentato dalla *Sorrentino vini* con sede in Boscotrecase (NA), nel Parco Nazionale del Vesuvio.
Obiettivo del progetto proposto è quello di creare un reddito aggiuntivo attraverso attività integrative compatibili con la salvaguardia ambientale dello spazio rurale.
L'iniziativa nasce dalla consapevolezza che la piena utilizzazione delle potenzialità agrituristiche, agronomiche, ecologiche, ambientali, turistiche, storiche e culturali, presenti nel territorio sono pressoché inesistente a causa dell'inadeguatezza delle strutture aziendali e della carenza di servizi in grado di promuovere la domanda di forme di turismo alternative a quelle tradizionali.
Ciò motiva la volontà di ampliare l'offerta dell'attività agrituristica, implementando l'ospitalità in camera e l'organizzazione di eventi quali visite guidate per la riscoperta e la valorizzazione del territorio, giornate a tema per la promozione dei prodotti tipici, escursioni a cavallo, attività ricreative, corsi per la preparazione di conserve, sott'olio e piatti tipici.
Necessario, pertanto, un intervento di riqualificazione e rifunzionalizzazione del fabbricato rurale che già ha un'idoneità statica, in modo da raggiungere una ricettività pari a 32 posti letto in complessive 16 stanze.

Le opere
Gli interventi da realizzare rientrano in interventi e opere necessarie per rinnovare e sostituire parti non strutturali dell'edifico da riattare ad uso agrituristico, per adeguamento ed integrazione di servizi igienico-sanitari e tecnologici degli impianti esistenti, senza modifiche dell'immobile e della destinazione d'uso, né variazione delle superfici delle singole unità immobiliari esistenti.

Interventi finalizzati all'efficientamento energetico e al miglioramento tecnologico dell'edifico
L'intervento è studiato in funzione di una razionalizzazione dei consumi energetici al fine di garantire un miglior comfort di utilizzo ed una contestuale riduzione dei consumi energetici.
Per la sua esecuzione sono impiegati materiali innovativi di comprovate capacità tecnologiche con tecniche di lavorazione accurate e svolte a regola d'arte e con l'uso di macchinari dalle dimensioni tali da evitare il più possibile danni ai luoghi
Altri interventi riguardano gli impianti elettrico, idrico, sanitario, di recupero acque piovane e solare termico per produzione di acqua calda sanitaria.

Prospettive di sviluppo
Incremento del "nuovo" reddito agrituristico che, in uno con quello agricolo, implementa il reddito complessivo aziendale e la multifunzionalità dell'impresa.

Coerenza tra le finalità degli interventi ipotizzati e le finalità della misura
- economico, in quanto con tale attività si va ad integrare le rendite aziendali per migliorare le condizioni di vita degli agricoltori, conformemente alle finalità della politica agricola comune (PAC);
- socio-culturale, in quanto l'agriturismo attiva e/o intensifica i rapporti tra città e campagna, sviluppa nuove forme di turismo sociale e giovanile, conserva l'identità culturale del mondo agricolo tutelandone le tradizioni e valorizza i prodotti tipici enogastronomici;
- ambientale, in quanto l'uso agrituristico dell'azienda agricola determina di fatto la salvaguardia del territorio attraverso la migliore utilizzazione del patrimonio rurale, preserva il paesaggio rurale, tutela l'ambiente e porta a recuperare l'edilizia rurale;
- occupazionale, in quanto grazie all'agriturismo di fatto si va a sviluppare l'agricoltura garantendo la permanenza degli agricoltori sul territorio rurale, contenendo l'esodo delle forze più giovani creando nuove opportunità di lavoro.

ICAS ICARE

Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/privati - MIS. 16.9.1

Il progetto iCARE Agricoltura sociale si prefigge l'obiettivo generale di realizzare studi di fattibilità per una fattoria sociale di comunità nella quale sperimentare un modello di agricoltura innovativo e sostenibile in grado di salvaguardare l'ambiente e valorizzare le risorse ambientali e territoriali, inserendo in processi lavorativi soggetti svantaggiati e realizzando attività di tipo terapeutico, sociale ed educativo.
La scelta dell'agricoltura sociale - di favorire cioè il recupero e l'inclusione sociale attraverso il lavoro agricolo - e di aprirsi ad esperienze didattiche, laboratoriali e di contatto con il territorio circostante, risponde pienamente all'idea che il soggetto che attraversa fasi di fragilità e disagio sociale non debba essere relegato in ambienti protetti, lontani dalla comunità, ma possa invece diventare una leva per la costruzione di comunità capaci di accogliere, includere e vivere la solidarietà. L'idea di specializzarsi nella pratica dell'agricoltura biologica è un'ulteriore affermazione dell'attenzione del partenariato nei confronti del territorio e dell'ambiente nel quale il progetto verrà implementato.

Principali risultati e impatti

Il progetto avrà quali destinatari finali studenti delle scuole primarie e studenti degli Istituti tecnici del territorio, studenti disabili, disabili non gravi fuoriusciti dall'assistenza socio-sanitaria garantita nel periodo scolastico, bambini affetti da disagi dello spettro autistico, giovani disoccupati di lungo periodo, immigrati stabilizzati sul territorio e immigrati richiedenti asilo, svantaggiati e persone fragili ed emarginate, oltre alla comunità locale quale destinataria di benefici indiretti delle azioni volte fondamentalmente alla coesione sociale.
In sintesi:

- un'opportunità di integrazione sociale;
- un'opportunità di lavoro pe i soggetti svantaggiati;
- un recupero delle tradizioni del territorio e del concetto di comunità.

SOCIAPI

Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/privati - MIS. 16.9.1

L'idea del progetto nasce, innanzitutto, dall'aumento di richieste di giovani disoccupati e di soggetti appartenenti alle cosiddette fasce deboli di intraprendere una attività professionale nel settore apistico. Attorno a questo obiettivo prende vita il partenariato composto da soggetti già impegnati nelle attività di formazione e nel sociale. Il progetto ha, quindi, la finalità di realizzare la diversificazione delle attività agricole in attività riguardanti l'integrazione sociale, l'agricoltura sostenuta dalla comunità e l'educazione ambientale.
Azienda Capofila ATS: Consorzio Nazionale Produttori Apistici società cooperativa agricola

Principali risultati

Sociapi è un progetto di natura sociale, completamente sperimentale, in corso d'opera. La prima fase inizia con un percorso didattico-formativo, tra laboratori ad hoc e pratiche in campo, di avviamento alla attività apistica e coinvolge i giovani disoccupati, selezionati tra gli studenti universitari, e i soggetti svantaggiati, come detenuti ed ex detenuti, selezionati dalla cooperativa sociale presente nel partenariato. I partecipanti al progetto sono, quindi, educati alla gestione degli apiari in chiave di monitoraggio ambientale. La seconda fase riguarda la formazione dei principi base per la gestione di impresa, in un'ottica di economia circolare. Al termine del percorso, i giovani più meritevoli e intraprendenti, sono dotati di un apiario, da gestire in tutti gli aspetti, per una fase di startup aziendale. Altro obiettivo è, quindi, sostenere le imprese agricole nel loro processo di diversificazione delle attività e di miglioramento delle prestazioni economiche e di reddito, con iniziative volte a coinvolgere, progressivamente, i beneficiari delle fasce deboli.

Unione Europea

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*

REGIONE CAMPANIA

PSR 14-20 Campania

PSR Campania comunica

psrcampaniacomunica.it

PSRcomunica
RURALCAMP
2019
RuralCamp 2019, il Racconto In Campania

Bibliografia essenziale

- **MIPAAF, XX revisione elenco PAT, 2020**
- **Ancel e Margaret Keys, *La Dieta Mediterranea. Come mangiar bene e stare bene***
- **Elisabetta Moro, Ed.Il Mulino, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita , 2014***
- **Claudio Di Vaio, *Il germoplasma dell'olivo in Campania*, 2012**
- **A. Keys, *Seven countries: a multivariate analysis of death and coronary heart disease*, 1980, articoli correlati.**
- **Regione Campania *Fattorie didattiche della Campania*, 2013-14**
- **Regione Campania, *Tipicità e qualità*, 2009**
- **Università Studi di Napoli Parthenope, *Produzioni agroalimentari e territorio*, 2006**
- **INEA, *Il sistema agroalimentare campano*, 2001**
- **Regione Campania, *La risorsa genetica della vite in Campania*, 2001**
- **Nomisma, *Podotti tipici e sviluppo locale, 2000***
- **Domenico Rea, *Pagine su Napoli*, 1995**
- **AA.VV. *Stagioni della Campania*, ed. Fiorentino 1994**
- **A. Keys (con Margaret), *How to eat well and stay well the Mediterranean way, 1975* articoli correlati**
- **A. Keys (con Margaret), *The Benevolent Bean, 1972*, articoli correlati**
- **MIPAAF - Disciplinari di produzione vini DOP**

- **Portale agricoltura Regione Campania www.agricoltura.regione.campania.it**
- **Portale PSR Regione Campania http://www.agricoltura.regione.campania.it/PSR_2014_2020**

- **Wikipedia**
- **Siti Web**
- **Riviste di settore**

Indice

Un regime alimentare buono e salutare: La Dieta Mediterranea 12
Il modello nutrizionale 16

Le produzioni agroalimentari 24
La pasta artigianale di Gragnano IGP 26
Il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP 30
Gli oli di oliva extravergini DOP 32
Olio extra vergine di oliva Colline Salernitane DOP 34
Olio extra vergine di oliva Cilento DOP 35
Olio extra vergine di oliva Penisola sorrentina DOP 36
Olio extra vergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita DOP 37
Olio extra vergine di oliva Terre Aurunche DOP 38

Le produzioni orticole 40
Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP 42
Cipollotto nocerino DOP 44
Rucola della Piana del Sele IGP 46

Le produzioni frutticole 50
Il limone Costa di Amalfi IGP 52
Il limone di Sorrento IGP 53
La Melannurca Campana IGP 54
Il fico bianco del Cilento DOP 56
Frutta con guscio 58
Tonda di Giffoni IGP 59
La castagna di Montella IGP 60
La castagna di Serino IGP 61
Il marrone di Roccadaspine IGP 62

Le produzioni lattiero-casearie 66
La Mozzarella di Bufala Campana DOP 67

Il miele 70

I salumi 71

Prodotti tipici della Campania 74

I prodotti tradizionali della Campania (PAT) 76

Bevande analcoliche, distillati e liquori 78

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni 79

Formaggi 81

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati 83

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria 90

Prodotti della gastronomia 94

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi 95

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) 96

Grassi (burro, margarina, oli) 96

Il comparto enoico 98

I vini con menzione di origine 100

Uvaggio e zona di produzione dei vini DOCG e DOC 102

Taurasi DOCG 105

Greco di Tufo DOCG 106

Fiano di Avellino DOCG 107

Aglianico del Taburno DOCG 108

Ischia DOC 109

Capri DOC 110

Vesuvio DOC 111

Cilento DOC 112

Falerno del Massico DOC 114

Castel San Lorenzo DOC 115

Aversa DOC 116

Penisola Sorrentina DOC 117

Campi Flegrei DOC 118

Costa d'Amalfi DOC 119

Galluccio DOC 120
Sannio DOC 121
Irpinia DOC 124
Casavecchia di Pontelatone DOC 126
Falanghina del Sannio DOC 127

Le Fattorie Didattiche 128
Le Fattorie Didattiche della provincia di Napoli iscritte all'Albo Regionale 132

Il Programma di Sviluppo Rurale della Campania 160
Investire nello sviluppo rurale 162
Sostegno alle aziende agricole agrituristiche, alle fattorie didattiche e all'agricoltura sociale - Misura 21.1.1 del PSR Campania 2014-2020 164
Creazione e sviluppo della diversificazione delle imprese agricole - Misura 6.4.1 del PSR Campania 2014-2020 165
Contributo per associazioni di imprese del turismo rurale dell'agricoltura - Misura 16.3.1 del PSR Campania 2014-2020 166
Agricoltura sociale, educazione alimentare, ambientale in aziende agricole, cooperazione con soggetti pubblici/privati - Misura 16.9.1 del PSR Campania 2014-2020 167
Chi semina bene, bene raccoglie 168

Bibliografia essenziale 175

Regione Campania
Assessorato Agricoltura

Via G. Porzio, Centro Direzionale di Napoli
80143 Napoli
www.regione.campania.it

pasquale.allocca@regione.campania.it
antonio.capuano1@regione.campania.it
alessandro.ruggiano@regione.campania.it

Unione Europea

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: *l'Europa investe nelle zone rurali*

REGIONE CAMPANIA

PSR 14-20 Campania

Il presente volume è realizzato nell'ambito del PSR Campania 2014-2020 Misura 20

Impaginazione e stampa a cura di Sviluppo Campania