

## ● Il pomodorino del piennolo del Vesuvio ●

Il *pomodorino del piennolo* deve il suo nome alla consuetudine dei contadini vesuviani di intrecciare, intorno ad uno spago legato a cerchio, i grappoli di pomodorini, sino a formare un grande grappolo (il piennolo) che verrà poi appeso in un ambiente asciutto e ventilato.

I pomodorini potranno così essere staccati di volta in volta dal "piennolo" per essere consumati nei mesi successivi.

La coltivazione in terreni non irrigui e la buccia, particolarmente spessa, favoriranno la conservazione per tutto l'inverno e, nelle stagioni più favorevoli, sino alla Pasqua successiva alla raccolta.

Il frutto è una bacca rossa a maturazione, con dei solchi laterali (coste) che, unitamente al cosiddetto "pizzo" alla estremità, gli conferiscono la caratteristica forma (da non confondersi con gli ibridi, che hanno il "pizzo" meno accentuato ed assenza di coste).

Il *pomodorino del piennolo* del Vesuvio ha una buccia abbastanza spessa, quasi croccante al morso, e una polpa molto soda e compatta con un basso tenore di acqua.

Alla sua straordinaria sapidità concorre una prodigiosa combinazione di sostanze zuccherine miscelate ai sali minerali. In seguito, la conservazione in "piennoli" conferirà al pomodorino un retrogusto leggermente amaro.

Per il *pomodorino del piennolo*, come per altri prodotti di altissima qualità e lunga tradizione, l'associazione **Slow Food** ha creato un presidio di salvaguardia, mentre alcune aziende produttrici, tra le quali **casaBARONE**, hanno avviato, di concerto con la Regione Campania e il Parco Nazionale del Vesuvio, la procedura per il riconoscimento da parte dell'Unione Europea della **DOP** (Denominazione di Origine Protetta).

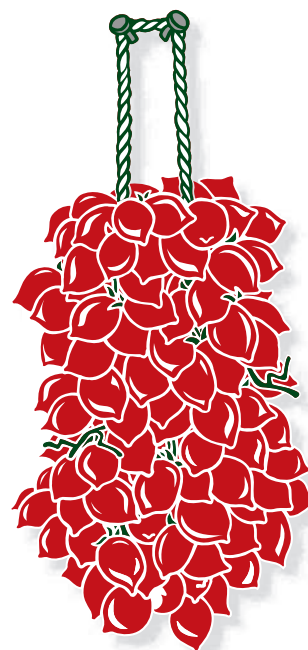
L'areale di coltivazione del *pomodorino del piennolo* comprende tutti i comuni inclusi nel perimetro del Parco Nazionale del Vesuvio ad un'altitudine compresa tra i 150 e i 450 metri sul livello del mare.

I semenzai si preparano a fine febbraio, mentre le piantine si trapiantano dal semenzaio in campo aperto in marzo-aprile; la raccolta avviene tra luglio e agosto. Il suolo è costituito da materiale piroclastico proveniente dalle colate laviche stratificatesi nei secoli, con caratteristiche fisico-chimiche abbastanza uniformi. Esso è di colore tendenzialmente scuro, sciolto, prevalentemente sabbioso, permeabile, povero di sostanza organica e, quindi, di azoto, ricco di potassio. La poca acqua disponibile per uso irriguo in genere viene derivata da raccolta di acque piovane.

Tutte le pratiche agricole (trapianto, cimatura, rincalzatura, diserbo, raccolta etc.) sono eseguite a mano a causa della disposizione irregolare e a terrazze dei terreni, che rende difficile la meccanizzazione.

Le rese, in mancanza di irrigazione, sono molto basse e non superano i 100 q/ha.

I *pomodorini del piennolo* sono l'ingrediente fondamentale per la preparazione di tanti piatti della cucina tradizionale napoletana di "terra" e di "mare", come pure si prestano alla preparazione di piatti nuovi e originali in cui esaltare la straordinaria qualità della materia prima.



AZIENDA AGRICOLA CASA BARONE DI GIOVANNI MARINO  
● 80040 MASSA DI SOMMA - NAPOLI  
● TEL. +39 081 3621048 ● FAX +39 081 3621049  
● AGRICOLA@CASABARONE.IT ● WWW.CASABARONE.IT