



Camera di Commercio  
Industria, Artigianato  
e Agricoltura  
di Napoli

Istituto  
per la Diffusione  
delle Scienze  
Naturali



# Agrobiodiversità nella provincia di Napoli

Ed. Stracittà



Camera di Commercio  
Industria, Artigianato  
e Agricoltura  
di Napoli

Istituto  
per la Diffusione  
delle Scienze  
Naturali



# *Agrobiodiversità nella provincia di Napoli*

Ed. Stracittà

*Editing:* SALVATORE SAMMARCO  
*Coordinamento grafico:* NICOLA D'AMMORA  
*Foto:* CLAUDIO LOMBARDI - *TECNIFOTO* - Gragnano (Na)  
*Edizione:* STRACITTÀ - Arzano (Na)  
*Realizzazione grafica:* GE.SA. - Arzano (Na)  
*Stampa:* Officina Grafica IRIDE - Arzano (Na)  
*Immagine di copertina:* Affresco VILLA OPLONTIS (*particolare*) - Torre Annunziata

*Di questa pubblicazione ne è vietata la vendita.*



# Presentazione

Questa pubblicazione, sostenuta dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Napoli, si pone come obiettivo principale quello di rimarcare la contrapposizione esistente tra la grande variabilità di risorse vegetali disponibili in natura e l'utilizzazione per scopi alimentari di un ristretto numero di specie a maggiore potenzialità produttive e commerciali.

Si presentano otto piante alimentari tipiche della provincia di Napoli a forte rischio di estinzione, prese come casi emblematici di un problema che interessa tutto il settore agroalimentare del nostro territorio.

È d'auspicio, inoltre, portare all'attenzione dell'opinione pubblica come le inesorabili leggi di mercato hanno portato ad una progressiva marginalizzazione delle specie alimentari autoctone, destinate nel futuro a scomparire, provocando la perdita di un prezioso patrimonio genetico.

Le conseguenze di un'estinzione accelerata potrebbero, infatti, risultare gravi. Non bisogna dimenticare che molte varietà frutticole antiche presentano una grande resistenza ad alcune malattie e quindi la loro coltivazione permetterebbe un uso ridotto di prodotti chimici nocivi all'ambiente e all'uomo.

La salvaguardia delle specie selvatiche, inoltre, in cui si ritrovano caratteri di resistenza a stress biotici e/o abiotici, permetterebbe il loro utilizzo per il miglioramento genetico delle piante di interesse agrario.

Un ringraziamento dovuto va agli autori che hanno partecipato alla realizzazione di questa pubblicazione, condividendo l'esigenza di accrescere la sensibilità nel tutelare le specie in via di estinzione, in quanto custodi di un prezioso patrimonio genetico da tramandare doverosamente alle future generazioni.

*Napoli, 23 Marzo 1998*

VITO AMMENDOLARA  
PRESIDENTE SEZIONE AGRICOLTURA

*Camera di Commercio Industria, Artigianato  
e Agricoltura - Napoli*

CLAUDIO RODOLFO SALERNO  
PRESIDENTE

*Istituto per la Diffusione  
delle Scienze Naturali - Napoli*

# Curriculum e finalità dell'I.D.S.N.

L'Istituto per la Diffusione delle Scienze Naturali nasce giuridicamente nel 1989 per iniziativa del suo Presidente Claudio Salerno. E' riconosciuto "Ente di Rilievo Regionale" con delibera n. 8197 del 19/12/95 in attuazione dell'art. 2 della L.R. 49/85 ed è iscritto all'Albo delle Associazioni e delle Istituzioni di carattere privato del Comune di Napoli con delibera consiliare n. 323 del 2/10/95.

Da dieci anni l'Istituto si pone come obiettivo la divulgazione e la valorizzazione dei grandi temi delle Scienze Naturali, progettando periodiche manifestazioni scientifiche, organizzando corsi di specializzazione, di aggiornamento indirizzati al corpo docente, pubblicando tesi di divulgazione scientifica, realizzando materiale didattico multimediale, operando nel campo della formazione professionale rivolgendosi alle potenziali forze imprenditoriali giovanili.

Le iniziative proposte sono valutate da un Comitato Scientifico composto da docenti universitari, direttori di istituzioni scientifiche ed esperti presenti sul territorio che ne attestano la validità scientifica e ne curano la realizzazione.

Tra le maggiori iniziative realizzate si possono ricordare: la partecipazione alle dieci edizioni della manifestazione scientifica "FUTURO REMOTO"; la partecipazione alla VII e VIII Settimana della Cultura Scientifica e Tecnologica, la realizzazione di un progetto di mostra itinerante, che ha assemblato la storia agro-alimentare dei Comuni dell'intera Campania Felix; la coproduzione di eventi con la Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura; la partecipazione ad appuntamenti importanti della Confagricoltura e della Coldiretti, la presenza a Galassia Gutenberg 1993 e 1998, la produzione di un diatope in dissolvenza in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica di Pompei su "l'Alimentazione dell'antica Pompei"; la pubblicazione di una collana di Quaderni della Didattica della Scienza con il contributo della Regione Campania e dei più prestigiosi istituti di ricerca tra cui l'Osservatorio Agro-Ambientale di Cesena; la produzione di un CD-ROM didattico interattivo dedicato alla Fitoterapia Comparata; la progettazione di un calendario di incontri sulla Fondazione Idis - Città della Scienza; la progettazione del giardino didattico del museo scientifico di Città della Scienza; la progettazione del giardino delle biodiversità nel Castello Baronale di Acerra.

Per realizzare tutto ciò l'Istituto collabora con numerose realtà universitarie e centri di ricerca nazionali ed internazionali, con i quali ha stabilito e consolidato un rapporto di profonda stima.

*Istituto per la Diffusione delle Scienze Naturali*

Via Posillipo, 406 80133 Napoli

Tel/Fax 5364011 - 5750996 e-mail: [accu@iol.it](mailto:accu@iol.it)

## **Autori**

### **G. Aliotta**

Dipartimento di Scienze della Vita- Seconda Università degli Studi di Napoli (CE)

### **A. Ciarallo**

Laboratorio di Ricerche Applicate - Soprintendenza Archeologica di Pompei

### **F. Cicolella - C. Salerno**

Istituto per la Diffusione delle Scienze Naturali

### **M. Errico**

Direttore Federazione Provinciale Coldiretti Napoli

### **L. Fergola**

Responsabile Scavi Archeologici Villa Oplontis - Soprintendenza Archeologica di Pompei

### **I. Giordano**

Istituto Sperimentale per le Colture Industriali - Sede Battipaglia (SA)

# Indice

<i>Presentazione</i> .....	3
<i>Curriculum e finalità dell'I.D.S.N.</i> .....	4
<i>Indice</i> .....	5
<b>1. La salvaguardia della biodiversità</b> .....	7
<b>2. La biodiversità nell'antica Pompei</b> .....	11
<b>3. La biodiversità: una risorsa per l'agricoltura</b> .....	12
L'erosione genetica un grave pericolo per l'agricoltura	
La situazione in Italia e in Campania	
Prodotti tipici campani e dieta mediterranea	
La valorizzazione delle produzioni tipiche	
<b>4. Piante alimentari tipiche da salvaguardare della provincia di Napoli</b> .....	15
Gli Agrumi della Penisola Sorrentina .....	25
Le Albicocche Vesuviane .....	27
Il Carciofo di Castellammare .....	29
La Mela Annurca .....	31
La Noce di Sorrento .....	33
L'Olivo della Penisola Sorrentina .....	35
Il Pomodorino Campano .....	37
L'Uva Catalanesca .....	39



# La salvaguardia della biodiversità vegetale

## Premessa

I vari stadi che attraversa un ecosistema nella sua evoluzione sono caratterizzati da comunità di organismi animali e vegetali che tendono a raggiungere un equilibrio sempre più stabile con l'ambiente in cui vivono. Questa stabilità si manifesta in una maggiore biodiversità: difatti cresce il numero delle diverse specie che costituiscono l'ecosistema ed, in particolare, per quanto riguarda i vegetali, aumentano anche le dimensioni delle piante dominanti. E' da sottolineare che la biodiversità dipende fortemente dalle condizioni climatiche: una foresta boreale di conifere, per esempio, anche allo stadio di maturità è costituita da poche specie di alberi e di arbusti adatti a sopportare temperature proibitive. A tale riguardo è interessante confrontare la biodiversità di una foresta temperata rispetto a quella di una foresta tropicale: in un ettaro di quest'ultima si incontrano da 120 a 170 specie arboree, mentre alle nostre latitudini il numero complessivo di specie è inferiore a 60.

## Piante minacciate di estinzione in Italia

Il problema è stato affrontato in modo magistrale da Francesco Corbetta, noto botanico impegnato nella difesa della natura.

I disastri ecologici accaduti nei deserti californiani e messicani o nelle foreste equatoriali dell'Amazzonia, del Bacino del Congo, delle isole della Sonda, in Italia non possono succedere perché... sono già successi. E da tempo. Specialmente nelle pianure tutto quello che era disboscabile è stato disboscato, salvo qualche relitto quasi inspiegabilmente scampato alla scure. Citiamoli questi emblematici relitti: si tratta del Bosco Fontana in quel di Mantova, che evoca vicende rinascimentali; i Boschi di Carrega; il Bosco della Partecipazione a Trino Vercellese; il minuscolo lembo sopravvissuto del Bosco di Cusago presso Milano; altri minuscoli lembi come quelli di Cessalto, di Basalghelle, di Lison della pianura Veneta orientale; i lembi della piana del Trasimeno; il Bosco di Policoro alla foce del Simi in Basilicata o il famoso Bosco di Santo Pietro presso Caltagirone in Sicilia. Sono tutti esempi assai emblematici ed assolutamente preziosi perché il resto è stato tutto raso al suolo. Basti pensare, a questo proposito, che le famose selve della pianura padana dell'antichità appartengono più al mondo della fantasia e della leggenda che a quello della documentazione storica, tanto il loro ricordo si perde nella notte dei tempi.

Un assioma veramente fondamentale e sicuramente inoppugnabile è che le piante si conservano soprattutto se si conserva l'ambiente in cui vivono. È anche vero che qualche specie particolarmente bella, vistosa, accattivante o qualche specie dotata di proprietà curativa può andare, incontro a gravissime rarefazioni o addirittura alla scomparsa in seguito alle inconsulte raccolte, ma, generalmente ciò non avviene perché qualche individuo, collocato nelle stazioni più impervie e nascoste, riesce quasi sempre a salvarsi e se l'ambiente è rimasto "sano" torna ad occupare la sua nicchia. Distrutto l'ambiente, invece, è distrutta anche la pianta. Nel caso dei cambiamenti naturali, dell'ambiente, invece, eccetto che per l'interrimento di certe zone umide o l'erosione naturale di certe spiagge si assiste ad un processo che avviene con una tale lentezza che le piante o si adattano o si "spostano". Ciò perché ad ogni tipo di ambiente che si distrugge ad opera delle forze naturali un altro, analogo, viene ricostituito.



Nell'aprile 1993 The Union of Concerned Scientists ha inviato ai governi, organizzazioni ed autorità nazionali ed internazionali, industriali, gruppi ambientalisti e cittadini di tutto il mondo, un proclama di avviso all'umanità sulla situazione del pianeta Terra.

Il comunicato richiama l'attenzione dell'umanità sui problemi che si dovranno affrontare nel futuro, se non si realizzeranno dei cambiamenti radicali nelle interazioni uomo-natura, se la povertà non sarà eliminata e se il pianeta Terra verrà mutilato in maniera irreversibile. Particolare attenzione è rivolta alle biodiversità.

La minaccia dell'estinzione massiva di molte specie già comincia ad essere evidente in molti posti del mondo. Le conseguenze di un'estinzione accelerata saranno senza dubbio estremamente gravi, minacciando finanche l'esistenza della vita sulla Terra.

L'Agenda 21, la Convenzione di Cambio Climatico e la Convenzione sulla Biodiversità, redatte durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo, che si è svolta a Rio de Janeiro nel giugno 1992, sono tra i documenti più rilevanti degli ultimi anni.

La Convenzione per la Diversità Biologica propone formalmente la necessità di conservare questa diversità. Si è ammesso che le diversità sono mantenute dagli agricoltori con la coltivazione di varietà tradizionali non ancora scomparse attraverso l'uso, la conservazione e lo sviluppo. Le scelte fatte dagli agricoltori dipendono dalle varietà utilizzate e dalle particolari condizioni in loco ed hanno portato all'utilizzo di alcune specie mentre altre sono state abbandonate.

La Convenzione sulla Biodiversità è stata ratificata dall'Italia con la legge n. 124 del 1994. Si tratta di un avvenimento che segna una svolta nell'impostazione della politica della conservazione della natura, inquadrandola per la prima volta in un contesto globale, planetario.

Il Servizio "Conservazione Natura" del Ministero dell'Ambiente in Italia è l'organismo deputato ad elaborare le strategie e favorire i passi necessari per la concreta attuazione della Convenzione sulla Biodiversità.

In questo senso sono state elaborate dal Servizio le "Linee strategiche per l'attuazione della Convenzione sulla Biodiversità" che, seguendo le indicazioni internazionali, prevedono l'organizzazione di una serie di impegnative attività.

In particolare il documento di attuazione per l'Italia prevede:

- 1) la conoscenza del patrimonio italiano di diversità biologica con l'instaurazione di una rete nazionale;
- 2) monitoraggio dello stato della biodiversità con la costituzione di un osservatorio presso il Ministero dell'Ambiente avvalendosi di Enti qualificati quali: STN, CNR, ENEA;
- 3) educazione e sensibilizzazione della popolazione con la realizzazione di centri di informazione sulle aree protette;
- 4) conservazione *in situ* con il completamento del sistema nazionale delle aree protette;
- 5) promozione di attività sostenibili e sviluppo di attività compatibili nelle aree protette e al di fuori di esse;
- 6) contenimento dei fattori di rischio con adeguamento del territorio alla normativa sulla valutazione di impatto ambientale in accordo con l'Unione Europea;
- 7) conservazione *ex situ* e realizzazione di una rete integrata di centri di conservazione;
- 8) biotecnologia e sicurezza;
- 9) cooperazione con i paesi in via di sviluppo per la conservazione e l'uso sostenibile della biodiversità.

Riguardo alla conoscenza del patrimonio italiano di biodiversità si può dire che l'Italia si situa probabilmente al primo posto al mondo per essere riuscita a realizzare, con un grosso sforzo congiunto dei botanici, un censimento delle specie vegetali minacciate di estinzione nel nostro paese.

Il lavoro ha creato l'occasione per costituire un primo nucleo della rete nazionale di conoscenza prevista dalle linee strategiche e ha costituito la premessa fondamentale alla successiva rea-

lizzazione di atlanti di distribuzione, censimenti, banche dati e della necessaria azione di monitoraggio dello stato della biodiversità.

Dopo il reperimento delle risorse genetiche, una fase altrettanto importante è quella della loro conservazione. Per convenzione la conservazione è distinta in:

- *ex-situ* cioè conservazione di germoplasma, piante o parti di piante fuori dal loro ambiente naturale;

- *in situ* cioè conservazione delle specie nel loro ambiente originario.

La prima categoria, conservazione *ex-situ*, viene comunemente indicata anche come banca di geni che a seconda del metodo principale di conservazione usato, comprende tre sottocategorie:

- a) banche di semi
- b) collezioni in campo
- c) colture di tessuti.

Nella conservazione *ex situ* il metodo più comunemente usato è la conservazione dei semi, che fornisce accesso immediato al materiale vegetale per la sua osservazione o valutazione.

Tuttavia, l'esistenza di semi recalcitranti al disseccamento determina problemi nella conservazione con questo metodo, per cui è chiaro che sono necessarie anche tecniche alternative alla conservazione delle risorse genetiche.

I nuovi approcci per la conservazione *ex situ* si basano sull'utilizzo delle tecniche di coltura *in vitro* che hanno applicazioni in tutte le aree relative alla conservazione e l'uso delle risorse genetiche includendo la collezione, lo scambio, la moltiplicazione, l'eradicazione di virus, ecc.

L'uso delle tecniche di coltura *in vitro* è particolarmente interessante per raccogliere il germoplasma di specie con semi difficili da conservare.

Queste tecniche possono essere anche impiegate nei casi in cui lo stadio di sviluppo per la conservazione non è ottimale o per quelle specie in cui i semi sono troppo pesanti o voluminosi.

Gli scambi internazionali di germoplasma sono abitualmente eseguiti nella forma delle colture *in vitro* per specie come la patata, in quanto la miniaturizzazione degli espianti permette di ridurre le procedure di quarantena in confronto a quelle utilizzate per il materiale in vivo.

Anche la seconda categoria, conservazione *in situ*, comprende almeno tre sottocategorie:

- a) riserve naturali
- b) parchi nazionali
- c) biosfere.

Grazie ad iniziative di organismi internazionali come la FAO, e nazionali come l'Università, CNR, grosse collezioni di specie coltivate e collezioni di specie viventi sono state raccolte nei centri di origine e conservate nelle cosiddette banche dei geni, ormai numerose in tutto il mondo.

Altrettanto si è fatto per diverse specie selvatiche, ma, nonostante ciò, alcune stime indicano che per alcuni generi la percentuale di specie raccolte è ancora molto bassa. Urge quindi continuare la raccolta e il reperimento di altre specie in diversi centri di origine.

La conservazione di risorse genetiche vegetali di specie selvatiche è più efficace e adeguata se effettuata *in situ* e, cioè, delimitando e proteggendo in diversi modi le riserve naturali in diverse aree del globo e, comunque, in parallelo con studi sulla flora.

Diversi organismi internazionali con la collaborazione dei governi di diversi paesi hanno creato diversi parchi nazionali e molti altri sono in fase di progettazione, soprattutto nei centri di origine o di massima diversità botanica delle specie coltivate e selvatiche affini.

Un altro livello, in corrispondenza del quale viene considerata la biodiversità, è quello della diversità di ecosistemi. Oltre alla distribuzione delle specie, infatti, ed in particolare di quelle endemiche, rare, minacciate e di interesse biogeografico, è la distribuzione degli ecosistemi ed il riconoscimento delle loro priorità di conservazione, che permette di individuare, su scala nazionale, la distribuzione delle aree la cui conservazione è prioritaria a livello nazionale, comunitario, internazionale.

Anche nel campo dell'individuazione degli habitat prioritari, in questo caso a livello comunitario, l'Italia ha raggiunto una posizione estremamente favorevole nell'ambito della comunità internazionale. Il nostro paese ha, infatti, presentato alla Comunità Europea nel giugno 1995 i risultati del progetto "BIOITALY": un elenco di circa 2800 siti, corredato dalle informazioni sulle emergenze naturalistiche, le minacce e le attuali forme di gestione e conservazione.

L'organizzazione naturalistica del territorio nazionale, come emerge dalla suddivisione in sistemi di paesaggio e dalla individuazione della distribuzione delle aree protette, permette di verificare il grado di rappresentazione dei diversi habitat e dei diversi sistemi di paesaggio all'interno del sistema delle aree protette.

La costituzione di giardini botanici, dediti alla conservazione della biodiversità di specie vegetali sia alimentari o puramente ornamentali, è importante perché permetterebbe di creare aree destinate alla rappresentazione dei caratteri delle diverse specie, ma potrebbe essere utile anche sotto l'aspetto educativo, esemplificando fenomeni biologici come le leggi di Mendel.

Anche la funzione che potrebbe essere definita globalmente estetica può esplicitarsi dai livelli più elementari (la percezione della piacevolezza del verde, immediata per chiunque) ai livelli più elaborati di coscienza culturale.

Ed infine, il più elementare uso dei giardini per semplici passeggiate all'aria aperta, non è un aspetto di minore importanza nelle situazioni urbane attuali. Infatti, un'area verde, oltre a costituire un luogo ameno per la vita cittadina, svolge indirettamente un importante compito di educazione ambientale.

Non sempre è necessario visitare strutture di un certo rilievo per conoscere il patrimonio verde di un paese, infatti il cosiddetto "verde storico", presente nelle piazze e nelle strade di ogni città e specialmente nelle zone più antiche, offre occasione di conservare specie che possono essere in via d'estinzione.

In conclusione è possibile affermare che la conservazione della biodiversità in termini ambientali, sociali e scientifici è importantissima.

# La biodiversità nell'antica Pompei

Le ripetute raffigurazioni di frutti nelle pitture pompeiane ci danno conferma del gran numero di varietà citate dagli autori classici, delle quali molte a noi sconosciute. Alcune di queste hanno fatto parte del patrimonio frutticolo campano fino a pochi anni fa, soppiantate poi da cultivar moderne, tutte orientate verso la massima produttività e esteticità del frutto. Si riportano qui di seguito l'elenco delle varietà riconosciute:

Limoni	=	femminello ovale romano lunario
Olive	=	sorrentine
Uve	=	Regina Roia
Fichi	=	Dottato troiano lardaro cucuzzo vernino
Mele	=	Alappia annurca cachilla rossa
Melograne	=	Dente di cavallo
Pere	=	Moscarella Mast Antuono pennato spadona buoncristiano d'estate lauro zucchero bergamotta
Noccola	=	lunga di Sarno
Susine	=	tipo Regina Claudia tipo Mirabella
Noci	=	Sorrento

La salvaguardia di tali varietà, ancora in tempi recenti tipiche delle nostre terre e purtroppo ormai difficili da trovare, oltre a costituire una necessaria difesa del patrimonio genetico a favore tra l'altro di un'agricoltura più sana e corretta, rappresenta la valorizzazione di uno straordinario patrimonio naturalistico che affonda le radici nel passato della nostra gente.

Un caso di particolare interesse è costituito dalle viti. È possibile ricostruire, attraverso i vinaccioli a noi pervenuti, le cultivar delle viti coltivate nell'antica Pompei.

Infatti, come è noto, a partire dalla seconda metà dell'800, per combattere le infestazioni di fillossera, le viti furono innestate su barbatelle di origine americana e ciò ha comportato una perdita della purezza delle varietà di antica derivazione messe a dimora.

# La biodiversità, una risorsa per l'agricoltura

Le risorse genetiche vegetali ed animali sono essenziali per garantire sicurezza alimentare alla crescente popolazione umana del pianeta.

La biodiversità in generale, ed in particolare l'agrobiodiversità, rappresentata dall'ampio germoplasma delle piante e degli animali che si sono differenziati nella lunga storia dell'evoluzione biologica delle specie, costituisce l'indispensabile ed insostituibile materiale di base che può assicurare il continuo flusso di nuove varietà e razze, necessarie per incrementare la produzione agroalimentare a livello mondiale.

Se opportunamente salvaguardata, la biodiversità costituisce lo strumento essenziale per incrementare il reddito dei coltivatori sia nei Paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo.

L'ampliamento della base genetica riveste, poi, una notevole importanza nella lotta alle avversità: quasi sempre, infatti, le fonti di resistenza o tolleranza alle malattie, alle erbe infestanti o anche a stress di natura non parassitaria (siccità, freddo, ecc.) vengono rinvenute nelle specie selvatiche e negli ecotipi locali. Il trasferimento di queste resistenze nelle varietà coltivate permetterebbe un drastico abbattimento dell'impiego di antiparassitari ed erbicidi e, quindi, un'agricoltura altamente compatibile con l'ambiente.

## L'erosione genetica: un grave pericolo per l'agricoltura

Questo prezioso patrimonio dell'umanità, rappresentato dalla diversità genetica delle piante agrarie e dei loro progenitori selvatici, è, purtroppo, attualmente in grave pericolo, per gli innumerevoli fenomeni di erosione causati dai massicci interventi dell'uomo sull'ambiente (distruzione delle foreste, desertificazione, urbanizzazione incontrollata), nonché dall'abbandono di colture di specie e varietà locali. Si calcola che, nel mondo, circa 50.000 specie vegetali (il 50% del totale) siano minacciate di estinzione.

Negli ultimi decenni, l'agricoltura sempre più intensiva e la eccessiva specializzazione colturale, dettate da esigenze di politica economica e di marketing non sempre pienamente giustificate, hanno prodotto una progressiva ed inarrestabile contrazione delle specie e cultivar utilizzate. Si pensi che l'uomo coltiva, per scopi alimentari, solo 1/10 delle 50.000 piante eduli conosciute, le quali, a loro volta, rappresentano appena la sesta parte di tutte le specie vegetali che attualmente esistono al mondo.

Il miglioramento genetico delle piante coltivate, grazie alla costituzione di ibridi commerciali e varietà selezionate, ha raggiunto risultati spettacolari, permettendo di elevare enormemente le rese produttive. I progressi dal punto di vista produttivo, però, semplificando enormemente la diversità biologica presente in natura (biodiversità), stanno mettendo in serio pericolo il futuro delle specie vegetali: la coltivazione di un numero sempre più ristretto di varietà e ibridi, infatti, sta causando la perdita di importanti risorse genetiche, mentre aumenta drammaticamente la vulnerabilità di quelle di nuova introduzione. Ciò determina la necessità di un uso sempre più massiccio di prodotti chimici per la difesa di colture divenute quasi perfette dal punto di vista delle potenzialità produttive e della standardizzazione commerciale, ma molto più suscettibili alle avversità.

Paradossalmente, quindi, i rapidi progressi produttivi che le tecnologie agrarie hanno consentito negli ultimi anni, grazie all'introduzione di poche cultivar omogenee a grande potenzialità pro-

duttiva ed all'uso intenso di mezzi chimici di produzione (concimi, pesticidi, erbicidi), hanno anche significato la sparizione di miriadi di ecotipi e razze locali di specie coltivate, senza dubbio assai meno produttive, ma profondamente adattate all'ambiente locale e alle sue variazioni e portatrici, sovente, di tolleranze o resistenze ai parassiti o ad altre condizioni di stress ambientali. Si sono perse, inoltre, tante caratteristiche qualitative ed organolettiche (colore, sapore, aroma) intimamente legate all'armonico equilibrio che si era creato tra l'ecotipo locale, l'ambiente di coltivazione e le tecniche colturali adottate.

## La situazione in Italia e in Campania

Anche in Italia si stanno evidenziando problematiche analoghe. All'interno delle specie coltivate nel nostro Paese, infatti, si è sempre più ridotto il numero di varietà utilizzate in conseguenza di una esasperata ricerca di miglioramento della produttività e delle caratteristiche estetiche dei prodotti. A ciò hanno contribuito le mutate abitudini alimentari degli Italiani, il più delle volte massicciamente condizionate dalla pubblicità. La sempre più spinta uniformità genetica ha inciso negativamente sulle caratteristiche qualitative, facendo scomparire quella varietà di sapori ed aromi che un tempo caratterizzavano i nostri prodotti agricoli ed ha accresciuto la suscettibilità delle piante alle malattie. Si è assistito, così, alla progressiva scomparsa di moltissimi ecotipi locali dotati di particolari e tipiche caratteristiche di pregio.

La regione Campania è particolarmente ricca di produzioni ortofrutticole tipiche, ovvero nettamente differenziabili da altre esistenti sul mercato, perché appartenenti alla memoria storica dei loro luoghi di produzione e perché provviste di particolari caratteri organolettici dovuti sia a fattori geografici, sia alla qualità della materia prima che alle tecniche di coltivazione e di preparazione del prodotto.

Si pensi, ad esempio, ai tanti ecotipi di limoni, arance, susine, albicocche, pesche, noci, nocciole, castagne, fichi, nonché agli ecotipi di specie ortive: primo fra tutti il notissimo "S. Marzano", il pomodoro "Corbarino", il "carciofo di Castellammare", il "carciofo di Paestum", il "fagiolo di Controne", i "ceci di Contursi", le "albicocche vesuviane", gli "agrumi e le noci della penisola sorrentina". Il più famoso di questi (il pomodoro "S. Marzano") è, ad esempio, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue pregevoli e tipiche caratteristiche. Questo prodotto, tipicamente campano, costituisce un importante riferimento per l'industria conserviera e per la dieta mediterranea.

## Prodotti tipici campani e dieta mediterranea

La gran parte di questi prodotti tipici posseggono, tra l'altro, un elevato valore nutrizionale, unanimamente riconosciuto dai più autorevoli scienziati dell'alimentazione umana. Essi sono i protagonisti di una tradizione alimentare propria dei Paesi del bacino mediterraneo, e dell'Italia meridionale in particolare, tradizione tramandata nei secoli e che oggi è stata rivalutata e riproposta con l'appellativo di "*dieta mediterranea*", anche nei paesi lontani dalle nostre tradizioni alimentari.

Legata al sole, al mare ed alla terra, questo tipo di alimentazione è costituito da prodotti semplici ma ricchi di proprietà salutistiche che, per secoli, hanno contraddistinto la cucina delle popolazioni rurali del Mezzogiorno. Gli ingredienti principali di questa dieta sono l'olio d'oliva, il vino, il pane, la pasta, i legumi secchi, la frutta e gli ortaggi, integrati da piccole quantità di prodotti di origine animale (latte, formaggi, uova, carne, pesce), tutti prodotti dell'agricoltura della nostra regione.

Oltre ad assicurare una nutrizione completa ed equilibrata, adatta a qualsiasi età, questo modello alimentare si è dimostrato anche in grado di prevenire molte malattie. Studi clinici hanno

confermato che il consumo abituale di pane, pasta, pesce, prodotti ortofrutticoli e olio d'oliva protegge dalle malattie cardiovascolari (che sono la più importante causa di morte precoce nel mondo contemporaneo) e previene l'insorgenza di molte forme di tumore. Alla base di queste proprietà sembrano esserci alcune sostanze, cosiddette "antiossidanti" (presenti particolarmente in frutta, ortaggi e verdura), che bloccano la formazione dei radicali liberi ed aumentano la risposta immunitaria dell'organismo.

Ma, mentre le regole del mangiare mediterraneo si andavano affermando in America ed in altri Paesi del Nord Europa, queste stesse sane abitudini alimentari, tradizione della nostra cultura gastronomica, sono state progressivamente abbandonate, a partire dall'ultimo dopoguerra, proprio dalle popolazioni mediterranee, perché considerate espressione di "vita povera", sulla via di un consumismo importato ed imposto dalle società industrialmente più avanzate.

## La valorizzazione delle produzioni tipiche

Nonostante tutto siamo, però, ancora in tempo per un'operazione di salvataggio. L'amore per le tradizioni, ancora fortunatamente presente nelle popolazioni rurali, specialmente delle aree interne più "deboli", ha permesso la conservazione di numerose varietà, ecotipi e popolazioni tipiche.

Importante, ora, è avviare un organico progetto di recupero e salvaguardia di questo prezioso materiale genetico. La prima conseguenza positiva di questa operazione sarà quella di ampliare la variabilità genetica delle specie coltivate, notevolmente ridottasi negli ultimi anni, a causa della uniformità sempre più spinta delle cultivar utilizzate.

Una serie e convinta azione di valorizzazione delle varietà e dei tipi locali può, inoltre, produrre vantaggi evidenti anche nel breve periodo: vantaggi di tipo economico per le aree interessate, caratterizzate, nella generalità dei casi, da un'agricoltura di tipo familiare di dimensioni medio-piccole. Qui, le produzioni tipiche, oltre che per il settore strettamente agricolo, possono presentare rilevanza anche per altri settori a questo collegati. Ciò, sia perché esse determinano frequentemente un "indotto" da non trascurare, sia per la capacità che hanno di integrarsi con l'economia extra-agricola dei territori interessati. L'esempio sul quale può farsi più immediatamente riferimento è quello dei collegamenti che si possono realizzare tra produzioni tipiche e attività turistiche (agriturismo).

In considerazione della mancanza di alternative economiche, che spesso si lamenta nelle aree interne del Mezzogiorno, tali produzioni non solo esercitano un peso di tutto rispetto nelle economie di questi territori, ma potrebbero addirittura giocare un ruolo strategico per il loro rilancio.

Le prospettive di sviluppo delle produzioni tipiche risultano, poi, particolarmente interessanti in relazione alle caratteristiche di qualità "ecologica" che molte di loro possiedono. Ciò le rende adatte a soddisfare una crescente domanda di qualità ambientale, che è manifestata sia da un segmento di consumatori più attenti alle problematiche ambientali che dall'intera collettività. Le produzioni tipiche hanno, infatti, un più basso livello di impatto ambientale. Ciò è dovuto alla utilizzazione di ecotipi locali, i quali, nell'ambiente nel quale sono stati selezionati, sono particolarmente resistenti ad attacchi parassitari e, conseguentemente, richiedono un minore ricorso ai fitofarmaci.

Il rilancio delle produzioni tipiche assume, infine, anche un valore sociale nelle aree interne più svantaggiate, toccate da un preoccupante fenomeno di esodo delle popolazioni agricole. Negli anni recenti gravissimi disastri ambientali hanno avuto come causa prima l'abbandono dell'alta collina e della montagna. Davanti a tale fenomeno appare evidente che lo sviluppo rurale, se opportunamente orientato, può giocare un ruolo non secondario nell'offerta di beni e servizi ambientali. La filiera dei prodotti tipici può incentivare numerosi segmenti economici locali, che spaziano dalle attività artigianali alla piccola industria, all'agriturismo e ad un vero e proprio "turismo verde", divenendo un propulsore di sviluppo eco-compatibile.

*Piante alimentari  
tipiche da salvaguardare  
della provincia di  
Napoli*







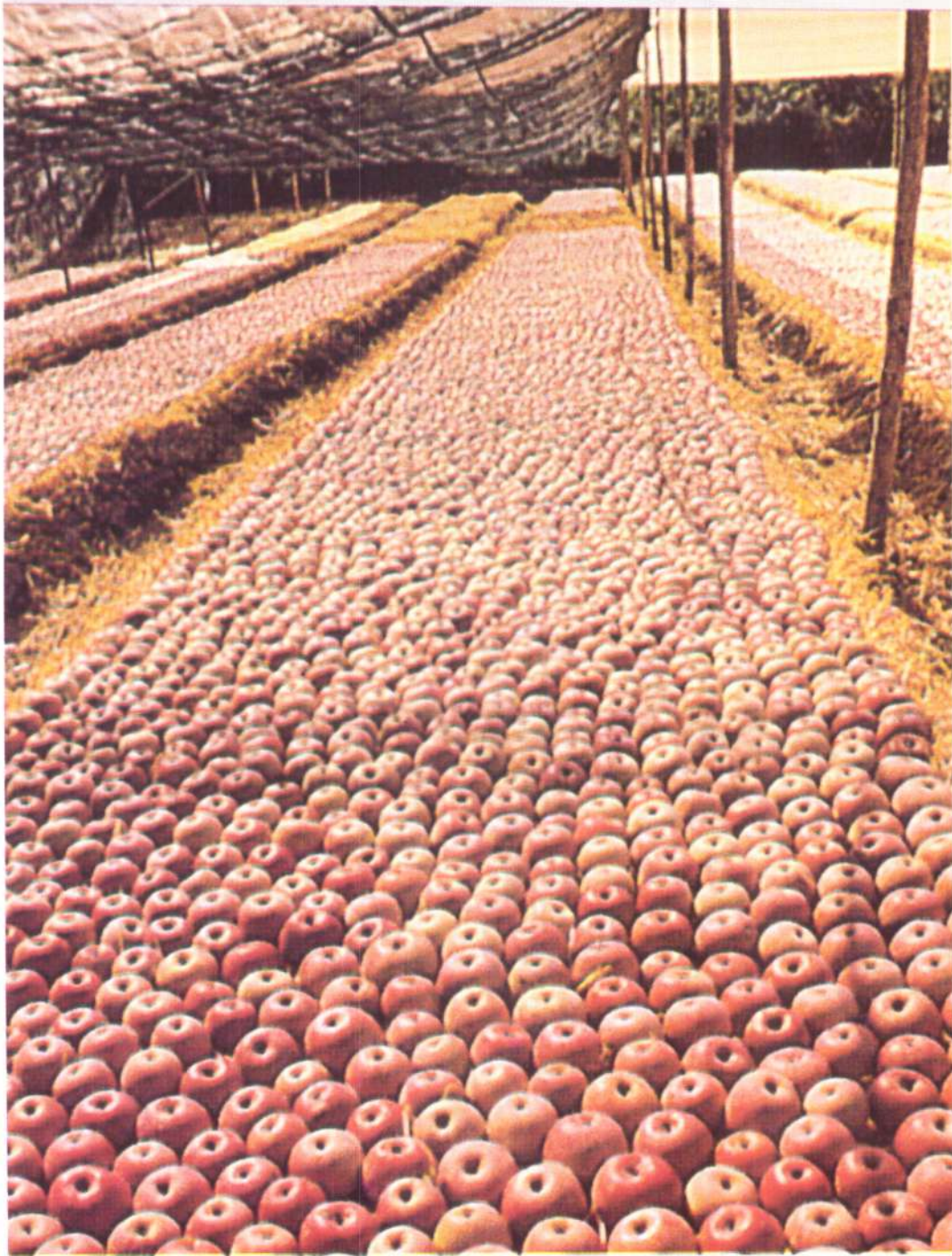
Albero di arancio  
in una raffigurazione islamica



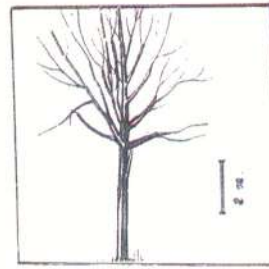
*Prunus Armeniaca* L.  
(*Albicocca*)



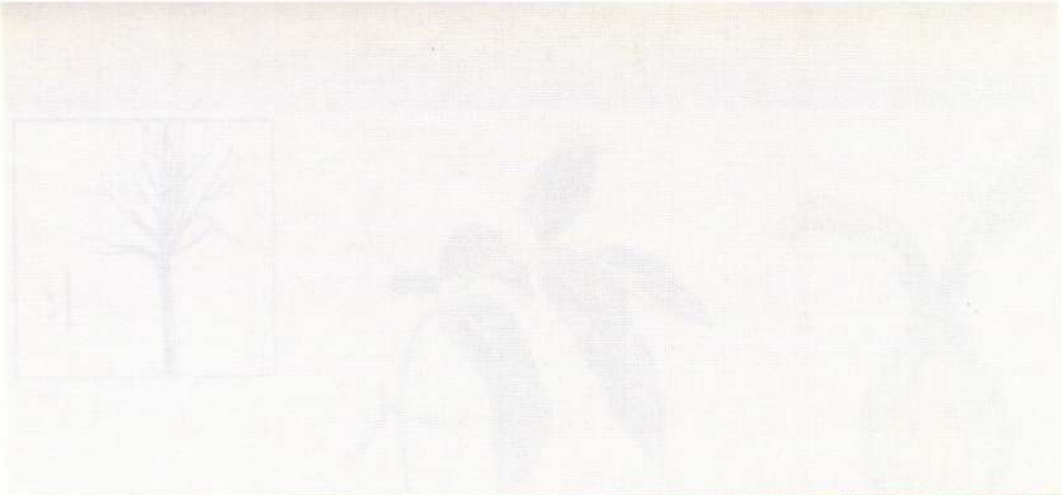
**Cynara Scolymus L.**  
(Carciofo)



Mela  
Annurca



Noce  
di Sorrento



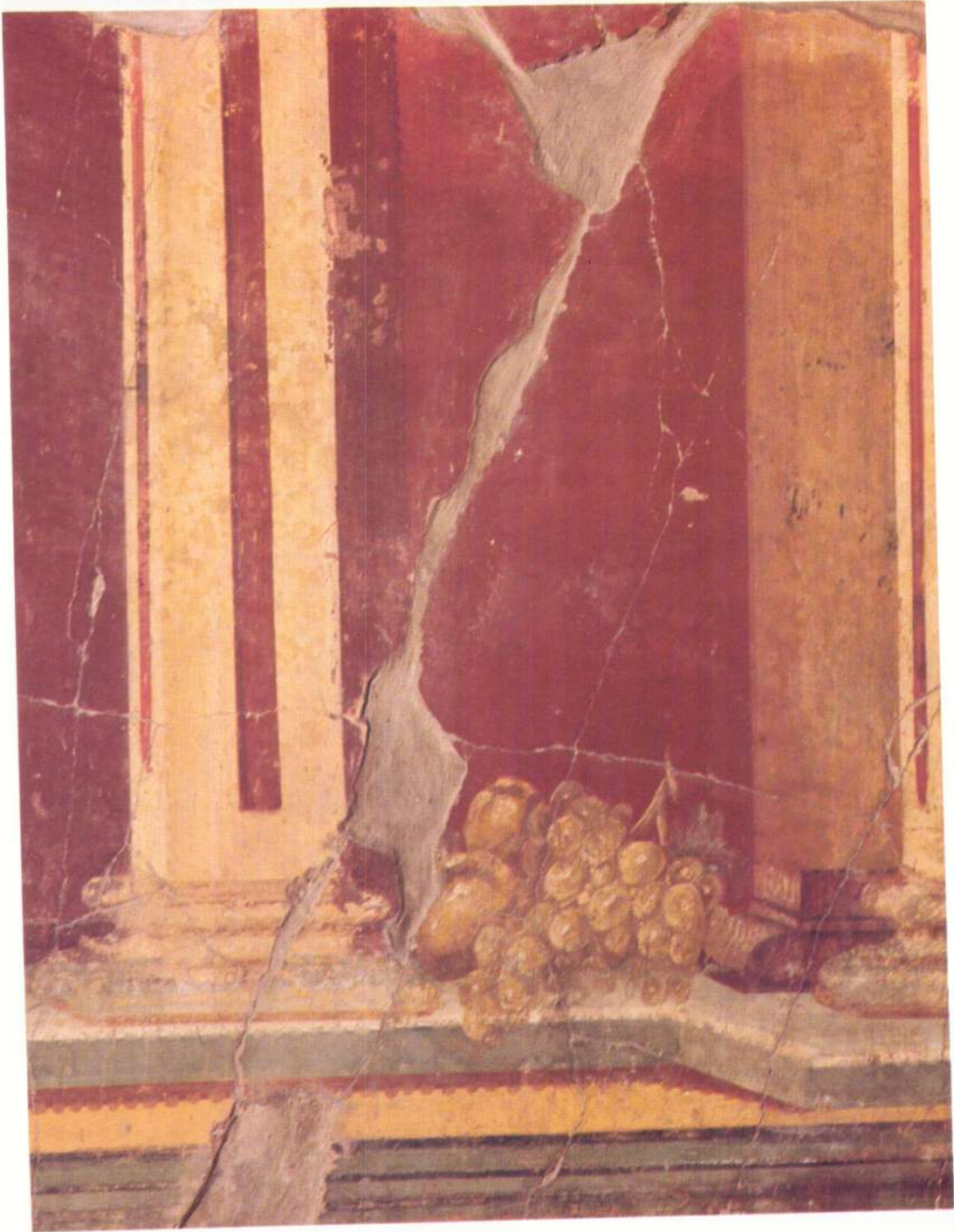
*Olea Europeae* L.  
(*Olivo*)



*SOLANUM LYCOPERSICON L.*  
*Die Lichsappfel*

Pomodoro





Particolare di affresco della Villa Oplontis  
(*Grappoli d'uva*)

# Gli agrumi della Penisola Sorrentina

Si tratta principalmente di arance e di limoni, che rappresentano due delle produzioni più importanti e caratteristiche della penisola sorrentina.

## Descrizione

L'**Arancio di Sorrento**, detto anche "Biondo di Sorrento", è la varietà più diffusa negli agrumeti della penisola sorrentina. Più precisamente, sembra che esistano due cloni selezionatisi da questi ecotipi: il "Biondo Sorrentino" (maggiormente coltivato nell'area di Sorrento e Massalubrense) ed il "Biondo Equense" (diffuso nella zona di Vico Equense). Caratteristiche principali sono: la maturazione tardiva dei frutti (che permette di offrire il prodotto sul mercato in epoche di scarsa disponibilità di altre aree produttive), nonché alcune peculiarità distintive dei frutti (buona conservabilità anche per periodi lunghi, aroma e sapore molto particolari). Morfologicamente le arance di Sorrento si presentano di colore intenso, con buccia spessa e polpa molto succosa, nella quale sono contenuti molti semi.

Il **Limone di Sorrento**, detto anche "Limone Ovale di Sorrento" o "Limone di Massalubrense", deriverebbe, per successive selezioni ed adattamenti in loco, dalla cultivar "Femminello Ovale", detto anche "Ruvittaro", di cui avrebbe conservato tutte le caratteristiche di pregio, accentuandone alcune (qualità della polpa e del succo). I frutti, di forma ellittica, sono di pezzatura medio-grossa (il peso di ogni limone non è inferiore a 80 g). La buccia, di colore giallo-citrino molto uniforme, si presenta di medio spessore ed è molto profumata. La polpa, di colore giallo paglierino, è ricchissima di succo dall'elevata acidità e contiene pochi semi. Uno degli elementi più caratterizzante degli agrumeti della penisola sorrentina è rappresentato dalla tecnica di coltivazione ed, in particolare, dalla sistemazione del terreno in **terrazze** e dal famoso "pergolato sorrentino".

Le terrazze, realizzate per consentire la coltivazione nei terreni declivi della costa, costituiscono anche un valido strumento per la difesa del suolo dal dissesto idrogeologico, oltre a rappresentare uno degli elementi paesaggistici più suggestivi della Costiera Sorrentina. Parte integrante del paesaggio sono anche i pergolati costituiti dalle famose **pagliarelle** (stuoie fatte di paglia, legate con delle strisce di castagno, poste su un'impalcatura di pali di legno, al di sopra della chioma degli alberi), la cui funzione principale è quella di proteggere le piante (specialmente quelle di limone) dal freddo e dal vento che colpiscono la costa durante l'inverno. A causa del loro elevato costo di esercizio, però, negli ultimi anni molte pagliarelle sono state sostituite da reti ombreggianti. L'uso delle coperture determina un ritardo nella maturazione dei frutti verso periodi commercialmente più redditizi ed influisce su alcune caratteristiche dei frutti (colore più chiaro ed uniforme della buccia, aumento dell'acidità del succo).

## Cenni storici

Appartenenti botanicamente al genere *Citrus*, l'arancio ed il limone, così come un po' tutti gli agrumi, sono originari dell'Asia Orientale. Di sicuro erano noti agli antichi Romani, come dimostrano alcuni affreschi pompeiani in cui sono rappresentate piante di aranci e limoni carichi di frutti e come attestano diverse citazioni di Plinio il Vecchio e Virgilio. Importati in Campania dalla Sicilia, dove erano stati introdotti dagli Arabi, inizialmente venivano coltivati solo a scopo ornamentale. Successivamente (intorno al '600) i loro frutti trovarono utilizzazione anche in cucina ed in medicina (contro lo scorbuto), grazie al-

l'elevato contenuto di vitamina C. Tra i primi coltivatori di agrumi della penisola sorrentina sembra che ci siano stati i Gesuiti i quali, nel 1600, dettero vita ad un'azienda specializzata in limonicoltura nei territori di Massalubrense.

## Area di produzione

Aranci e limoni sono coltivati nella penisola sorrentina su circa 1200 ettari (di cui poco più del 75% è rappresentato da limoneti), con una produzione annua media di circa 30.000 tonnellate. L'arancio è diffuso prevalentemente da Vico Equense a Capo di Sorrento, mentre il limone è maggiormente presente da Capo di Sorrento a Massalubrense.

## Economia del prodotto

Sia l'arancio che il limone della penisola sorrentina sono caratterizzati da maturazione tardiva e questo rappresenta uno degli elementi più importanti della loro tipicità. Le arance, raccolte normalmente tra maggio e giugno, vengono, per una gran parte, conservate in grotte di tufo, per poter essere commercializzate nei mesi estivi. Anche i limoni vengono raccolti tardivamente, in primavera-estate, quando le produzioni di altre aree sono agli sgoccioli o sono completamente esaurite. Le arance sorrentine hanno purtroppo perso negli ultimi anni molte posizioni, soppiantate dal prodotto calabrese e siciliano: attualmente trovano collocazione solo in parte sui mercati locali. I limoni, invece, hanno un mercato notevolmente più vasto, anche se, attualmente, esso si è quasi totalmente ristretto all'ambito nazionale.

## Utilizzazione e valore nutritivo

Arance e limoni sono largamente utilizzati nell'alimentazione umana. Largo uso se ne fa anche in cucina (il succo di limone, ad esempio, è essenziale per la preparazione della maionese), in pasticceria (le bucce di arance vengono utilizzate per la preparazione di canditi) o in farmacia. Negli ultimi anni sta trovando ampia diffusione in tutta Italia ed anche all'estero un liquore, il **Limoncello**, ottenuto dalla macerazione in alcool di bucce di limone. Dalla buccia dei limoni si estrae, inoltre, per distillazione, un'essenza molto profumata che viene impiegata soprattutto in profumeria come aromatizzante, ma che è anche un potente antisettico. Anche dalle bucce di arance, così come dai fiori, si estraggono essenze aromatiche, usate in profumeria o in cucina. Di assoluto rilievo è il valore nutrizionale delle arance e dei limoni, innanzitutto per l'elevato contenuto di **vitamina C** o acido ascorbico (non meno di 50 mg/100 g). Le arance sono anche ricche di vitamina A e di altri sali minerali. Molti studi hanno recentemente dimostrato che l'acido ascorbico è un potente anticancro: esso ha un elevato potere antiossidante: blocca, cioè la formazione dei radicali liberi (composti questi, che, agendo sul DNA, hanno effetti cancerogeni).

## Notizie particolari

Per quanto riguarda le arance è certo che quelle dolci, che oggi consumiamo, furono introdotte in Campania dopo il 1600, ad opera dei Portoghesi che, a loro volta, le avevano importate dalla Cina. Non a caso, nel dialetto napoletano, le arance vengono chiamate "portualle". Il limone, frutto medicinale per eccellenza, fu molto stimato dagli antichi medici latini, greci e arabi per le sue spiccate proprietà antisettiche. Usato esternamente, in caso di malattie infiammatorie della bocca e della gola, dà ottimi risultati. Per il "Limone di Sorrento" è stata accettata dalla Regione Campania la richiesta di Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) che è, attualmente, in attesa del parere del Ministero per le Politiche Agricole.

# Le albicocche vesuviane

*Trattasi di numerosi ecotipi autoctoni dell'area vesuviana che hanno qui trovato l'habitat idoneo per esprimere caratteristiche qualitative di pregio e marcatamente tipiche.*

## Descrizione

Con il nome di **Albicocche vesuviane** vengono usualmente indicate una quarantina di varietà, a maturazione differenziata, generalmente originarie dell'area vesuviana, dai nomi caratteristici e fantasiosi, tra cui le più famose sono: "Cafona", "Monaco bello", "Pellecchiella", "Prete", "Vocuccia", "Palummella". Sono tutte dotate di eccezionali caratteristiche gustative ed organolettiche (aroma, sapore e colore), la polpa è gialla molto intensa ed il sapore è spiccatamente zuccherino. I frutti hanno un aspetto molto attraente e sono "spiccagnoli", cioè si aprono facilmente in due lungo la sutura longitudinale, staccandosi nettamente dal nocciolo.

## Cenni storici

Originario secondo alcuni dell'America, secondo altri della Cina, certamente conosciuto sia dagli antichi Greci che dai Romani, l'albicocco ha trovato in Campania, soprattutto nell'area vesuviana, condizioni ambientali estremamente favorevoli al suo sviluppo. In particolare la natura dei terreni di origine vulcanica e perciò ricchi di potassio, contribuisce in misura determinante a rendere pregiata e "tipica" la qualità dei frutti.

## Area di produzione

Coincide quasi interamente con l'area vesuviana, in provincia di Napoli, dove occupa una superficie di circa 4000 ettari.

I Comuni maggiormente interessati alla coltivazione sono: Somma Vesuviana, S. Anastasia, Ottaviano, Terzigno, S. Giuseppe Vesuviano, Pollena Trocchia, Boscoreale. Un'antica tradizione di coltivazione dell'albicocco è vantata anche dai Comuni di Napoli, Ercolano, Torre del Greco, S. Giorgio a Cremano: in queste aree, però, la progressiva urbanizzazione, con sottrazione sempre più spinta dei suoli agricoli per scopi edilizi, ha ridimensionato fortemente l'agricoltura ed ha ridotto la coltivazione dell'albicocco a poche decine di ettari, frammentati in piccolissimi appezzamenti, spesso circondati da strutture edilizie.

## Economia del prodotto

In Campania si produce più della metà di tutte le albicocche prodotte in Italia: nella sola provincia di Napoli se ne ottengono circa 80.000 tonnellate annue, di cui i 3/4 sono prodotti nell'area vesuviana. Ciò dà l'idea dell'enorme importanza economica, per questa zona, della coltura dell'albicocco.

La raccolta dei frutti inizia alla fine di maggio. La gran parte della produzione si ottiene nel mese di giugno, mentre in luglio si raccolgono i frutti di varietà più tardive.

La quasi totalità della produzione è destinata ai mercati locali.

## Utilizzazione e valore nutritivo

Le albicocche vesuviane sono destinate principalmente al consumo fresco, anche se negli ultimi anni è notevolmente cresciuto l'utilizzo industriale per la preparazione di sciroppate, succhi di frutta, marmellate. Dai semi si ricava un olio usato in profumeria. Consumate fresche sono anti-diarroiche, ma essiccate e preparate come le prugne, diventano lassative.

Dal punto di vista nutritivo, le albicocche sono un'ottima fonte di vitamina A, presente, come provitamina A o  $\beta$ -carotene, in quantità nettamente superiore a tutti gli altri frutti. Buono è anche il contenuto di minerali, soprattutto del potassio.

## Notizie particolari

Le caratteristiche qualitative delle Albicocche Vesuviane sono testimoniate da molte fonti antiche. Ad esempio, nel "Breve ragguaglio dell'Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli", risalente alla metà del secolo scorso, si può trovare questa descrizione della coltura dell'albicocco: *Dopo il fico, l'albicocco è forse l'albero fruttifero più abbondante presso Napoli, soprattutto nei contorni del Vesuvio, dove viene meglio che altrove; e più maniere se ne contano differenti nella frutta le quali nel nostro dialetto son chiamate "crisommole".*

Per le Albicocche Vesuviane sono in corso iniziative per richiedere la Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

# Il carciofo di Castellammare

*È un ecotipo particolare che, alle innumerevoli proprietà nutritive, terapeutiche e dermatologiche proprie del carciofo, unisce una particolare bontà.*

## Descrizione

Il **Carciofo di Castellammare** è un sottotipo della varietà "Romanesco", da cui si differenzia essenzialmente per una maggiore precocità. Caratteristiche tipiche di questo carciofo sono: l'assenza di spine, il colore molto delicato delle brattee (diffusamente rosato, tendente a sfumare nel violetto), il ricettacolo ampio e carnoso, la tenerezza delle brattee.

## Cenni storici

Il carciofo è una pianta molto antica. Originario del Medio Oriente, fu apprezzato sin dall'antichità per le caratteristiche farmacologiche. Il suo nome deriverebbe dall'arabo *Kharshuf* (che significa pianta spinosa, selvatica), a dimostrazione del fatto che furono proprio gli Arabi ad introdurlo in Occidente. In Italia comparve verso l'inizio del X secolo, forse a seguito di mutazione spontanea del carduccio e trovò la massima diffusione nelle regioni a clima invernale temperato, fra cui, appunto, la Campania, dove è divenuto uno degli ortaggi maggiormente coltivati. Il suo uso come alimento risale al Rinascimento, ad opera soprattutto di Caterina dei Medici che lo introdusse anche in altre corti presso le quali andava in visita.

## Area di produzione

Il 90% della produzione nazionale di carciofi è dislocata nell'Italia meridionale e la Campania è una delle regioni maggiormente interessate.

L'area propria di produzione del Carciofo di Castellammare è circoscritta ad una località del Comune di Castellammare di Stabia, detta Schito, dove è coltivato su qualche decina di ettari, ma è diffuso anche in alcune zone dell'area Vesuviana, come Torre Annunziata e Pompei dove, però, sembra che non abbia le stesse caratteristiche del prodotto di Schito.

Va ricordato, comunque, che l'area di maggiore produzione di carciofi della Campania è la piana di Paestum, dove occupa circa 2000 ettari.

## Economia del prodotto

La produzione del Carciofo di Castellammare è concentrata nel periodo compreso tra febbraio e la prima metà di maggio. La raccolta delle "mammarelle", (infiorescenze apicali più pregiate) avviene tra febbraio e marzo. Tutto il prodotto trova collocazione sui mercati locali, a prezzi molto remunerativi in quanto i carciofi sono molto richiesti, soprattutto per cucinarli arrostiti sui carboni.

## Utilizzazione e valore nutritivo

Il carciofo è consumato prevalentemente allo stato fresco (crudo, cotto, da solo o come ingrediente di numerose ricette) e, come tale, è presente sui mercati da ottobre a maggio, ma lo si può gustare anche negli altri periodi dell'anno sott'olio o surgelato. Le differenze qualitative tra prodotto fresco e prodotto conservato riguardano essenzialmente il contenuto di vitamine e di sali minerali, che risultano minori nel prodotto conservato.

Il carciofo ha un alto valore nutritivo: è ricco di tutte le principali vitamine (vitamina C, vitamina A, tiamina, riboflavina e niacina) e dei più importanti sali minerali, tra cui, soprattutto, il potassio (indispensabile al bilancio idrico corporeo), il calcio (principale materiale per la costituzione delle ossa e dei denti), il fosforo (importante nel rilascio dell'energia degli alimenti e nella costruzione delle proteine), il ferro (costituente principale dei globuli rossi). Il carciofo possiede, inoltre, un contenuto piuttosto elevato di fibra (importante per eliminare dall'organismo i residui della digestione). La presenza di inulina, infine, fa del carciofo un alimento particolarmente indicato per i diabetici.

Accanto all'aspetto nutrizionale è da considerare anche l'efficacia farmacologica del carciofo, specialmente nella cura delle affezioni epato-biliari. Grazie ai numerosi principi attivi che lo compongono, il carciofo ha effetti benefici sulla diuresi, sulla colerasi e sul ricambio del colesterolo. Una delle attività più importanti dei principi attivi del carciofo è quella epatoprotettrice, in quanto favoriscono la combustione dei lipidi, evitando un sovraccarico di grassi.

Non va dimenticata, infine, l'utilizzazione dei principi attivi del carciofo in dermatologia per le loro proprietà vasocostrittrici.

## Notizie particolari

La mitologia classica attribuisce a Giove la creazione del carciofo. Innamoratosi di una bella fanciulla dai capelli color cenere di nome Cynara, il padre degli dei, in cambio dell'amore, la rese immortale, trasformandola nella pianta di carciofo.

Ciò dimostra in quale grande considerazione questa pianta fosse tenuta già nell'antichità, soprattutto per le sue virtù terapeutiche. Apprezzata già nel XVI secolo come diuretico, fu usata anche come rimedio specifico contro l'itterizia.

Una delle ricette più famose e tipiche della Campania è quella dei "carciofi arrostiti". All'interno del carciofo va "pressato" un battuto di prezzemolo, aglio, sale e pepe. Così preparato, il carciofo si mette ad arrostitire su una brace non molto intensa, in modo da farlo cuocere lentamente in tutte le sue parti. Mentre viene così arrostito, va aggiunto abbondante olio extravergine di oliva (naturalmente campano).

# La mela annurca

*Detta "la regina delle mele", rappresenta il fiore all'occhiello della melicoltura campana.*

## Descrizione

La **Mela Annurca** tradizionale è un frutto non molto grande (circa 120 g), di forma appiattita o sferoidale, con buccia rossa solcata da ampie striature dello stesso colore. Attorno all'attacco del peduncolo è presente una tipica area rugginosa non molto estesa. La polpa è bianca, soda, quasi croccante, molto succosa, dal sapore dolce-acidulo, aromatica e finemente profumata: tutte prerogative che permangono immutate anche dopo lunga conservazione, tanto che è possibile trovare, sui mercati, mele annurche qualitativamente perfette fino alla primavera.

Sono queste le caratteristiche distintive che conferiscono tipicità alla Mela Annurca, così come assolutamente tipica di questa produzione è la tecnica di **arrossamento dei frutti**, legata ad una radicata tradizione della melicoltura campana. Le mele annurche tradizionali, infatti, non riescono a completare la maturazione sull'albero, ragion per cui, dopo la raccolta venivano lasciate arrossare, disposte in una, due o tre file, su terreno preparato a "porche" o a "prosoni" coperti da soffice materiale vegetale (i cosiddetti "cannutoli", costituiti da foglie di canapa, oggi sostituiti da trucioli di legno). Qui le mele, protette dall'irraggiamento eccessivo e periodicamente rigirate, assumono pian piano il colore rosso caratteristico dell'Annurca. Va da sé che la pratica dell'arrossamento in melaio richiede cure e tempi particolari che non solo presuppongono l'esistenza di competenza e dedizione, ma rappresentano anche una voce di costo non indifferente.

Direttamente derivate, per mutazione spontanea, dalla Annurca originaria, sono le varietà "Rossa del Sud" e "Bella del Sud", caratterizzate da un frutto più grosso e da una migliore capacità auto-arrossante, nel senso che i frutti riescono a completare la maturazione sull'albero.

## Cenni storici

Piante di mele annurche sono riconoscibili in alcuni affreschi pompeiani della Casa dei Cervi, a testimonianza della presenza molto antica di questa mela in Campania.

Quasi sicuramente l'Annurca è originaria dell'agro-puteolano. Il suo nome deriverebbe, infatti, da "*Mala ad-orcula*", termine con cui la indicava Plinio il Vecchio, a dimostrazione proprio del fatto che si produceva a Pozzuoli "intorno all'orco" (inteso come oltretomba, inferi).

Ufficialmente il nome di Annurca compare per la prima volta nel 1876 nel "Manuale di Arboricoltura" di G. A. Pasquale.

## Area di produzione

La mela Annurca è prodotta quasi esclusivamente in Campania, un po' su tutto il territorio regionale, ma prevalentemente nelle province di Napoli e Caserta, dove è concentrato il 71% della superficie totale regionale impegnata da questa coltura. La zona maggiormente interessata, anche



perché la più tradizionalmente legata all'Annurca, è l'area giulianese-flegrea che, da sola, rappresenta l'81% della superficie della provincia di Napoli ed il 30% di quella regionale.

La raccolta avviene normalmente nel mese di ottobre e viene eseguita a mano. Dopo una prima cernita, i frutti delle varietà tradizionali vengono posti nel melaio per completare l'arrossamento, avendo cura di non provocare lesioni che potrebbero rappresentare il veicolo per l'insediamento di muffe e marciumi. Verso la metà di dicembre le mele, che hanno ormai assunto la tipica colorazione rossa, vengono rimosse dal melaio ed avviate al consumo o alla conservazione che può prolungarsi fino all'estate successiva.

## Economia del prodotto

Con circa 100.000 tonnellate all'anno, l'Annurca copre, da sola, la metà della produzione totale di mele campane ed il 5% di quella nazionale. Per la quasi totalità (96%) essa è prodotta in Campania, dove è anche concentrato il 90% del suo consumo. La commercializzazione del prodotto è distribuita lungo un periodo abbastanza lungo (da ottobre a maggio-giugno e, talvolta, fino all'estate inoltrata).

Nonostante i costi di produzione abbastanza elevati, la Mela Annurca riveste una grande importanza nell'economia agricola regionale, in special modo per taluni areali produttivi. Il suo sviluppo dipenderà molto dalla ricerca e diffusione di innovazioni che possano incidere fondamentalmente sui costi, ma soprattutto sulla capacità di valorizzazione del prodotto.

## Utilizzazione e valore nutritivo

I frutti sono consumati prevalentemente allo stato fresco, talvolta cotti. Molto alto è il loro valore nutritivo, soprattutto per il rilevante e composito contenuto di vitamine (B1, B2, PP, C ed E), acidi organici e minerali (potassio, fosforo, ferro, manganese, ecc.) utili al buon funzionamento del nostro organismo. Inoltre, la buccia e la polpa sono ricche di fibra che costituiscono un componente alimentare importantissimo per la prevenzione di malattie dell'apparato digerente.

## Notizie particolari

Uno dei primi esempi di utilizzazione delle mele annurche in cucina è rappresentato dall'antica ricetta "Frittelle di mela collo rum", contenuta nel trattato gastronomico "Cucina teorico-pratica" del Cavalcanti del 1839.

Ma i pregi più rilevanti delle mele risiedono nelle loro virtù salutistiche. E' ben noto, infatti, che la mela è un ottimo tonico muscolare e nervino, antireumatico, diuretico, ipocolesterolemico, protettore gastrico, antisettico intestinale, decongestionante epatico. Elevato è il contenuto di antiossidanti, sostanze naturali che contrastano infarti e tumori, aiutano a combattere i grassi, tenendo "pulite" le arterie. Non a caso, un famoso detto antico recita: *"una mela al giorno toglie il medico di torno"*. Recentissimi studi hanno evidenziato che, tra le mele, l'Annurca ha un potere antiossidante più elevato.

Per la Mela Annurca campana è stato avviato lo studio preliminare alla richiesta di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

# La noce di Sorrento

*È considerata la varietà più pregevole d'Italia. Oltre che produrre frutti con particolari caratteristiche qualitative, gli alberi forniscono anche legno pregiato.*

## Descrizione

La **Noce di Sorrento** è caratterizzata da frutti con guscio poco rugoso, sia all'esterno che all'interno e di ridotto spessore, tanto da rompersi con una leggera pressione. Il gheriglio, cioè la parte interna commestibile della noce, è di colore bianco crema, molto tenero, poco oleoso e di sapore piacevolissimo, sia fresco che secco: esso può essere estratto dal guscio intero con grande facilità, caratteristica questa distintiva della Noce di Sorrento. Considerata la varietà più pregevole d'Italia, la Noce di Sorrento riesce a conservare per lungo tempo le sue pregevoli qualità organolettiche.

In base alla forma, si distinguono almeno due tipi di noci di Sorrento: uno allungato all'apice e con sutura della valve leggermente sporgente ed un altro tendenzialmente ovale, con base arrotondata ed apice lievemente appiattito.

L'albero del noce di Sorrento è di notevoli dimensioni: la sua chioma di forma arrotondata, può raggiungere notevole sviluppo, sia in altezza (fino a 30 m), sia in espansione laterale.

La raccolta delle noci avviene in autunno (mesi di settembre ed ottobre) prima del sopraggiungere delle piogge. I frutti, ormai maturi, vengono abbattuti (**scognati**) con le cosiddette **pertiche** (lunghe assi di legno di castagno o di frassino, molto flessibili), manovrate da esperti **scognatori**, dotati anche di elevato senso di equilibrio, visto che lavorano in piedi o a cavalcioni sui rami dell'albero ad altezze anche notevoli da terra. Una volta raccolte, le noci vengono liberate del mallo, lavate e, quindi, asciugate al sole, stese in strati sottili.

## Cenni storici

L'origine della coltivazione del noce, anche se non sicuramente nota, è senza dubbio remota. Ricordata già nella Bibbia (giardini di Salomone), secondo un'antica opinione avrebbe avuto inizio in Persia. In Italia sarebbe giunta dalla Grecia ed i Romani l'avrebbero, poi, introdotta in varie parti d'Europa (Germania, Spagna, Francia e da qui in Inghilterra).

Non è noto quando sia iniziata la sua coltivazione in Campania. Di sicuro si sa che era conosciuta dagli antichi Romani, come testimoniano i resti carbonizzati di alberi di noce molto simili agli attuali noci di Sorrento ritrovati negli scavi di Pompei.

## Area di produzione

Le noci più pregiate sono prodotte in costiera sorrentina e soprattutto nel comune di Vico Equense. La Noce di Sorrento è, tuttavia, presente anche in altre zone della Campania, quali l'agro-accerrano-nolano, i comuni vesuviani e la zona del Vallo di Lauro. Caratteristica è la presenza

del noce nelle coltivazioni cosiddette "su tre piani" dell'agro-nocerino-sarnese, consociato agli agrumi, al kaki ed alle ortive.

## Economia del prodotto

In Campania, il noce è coltivato su circa 4.300 ettari (che rappresentano i 2/3 di tutta la superficie nazionale interessata da questa coltura) con una produzione che si aggira sulle 12.000 tonnellate annue, destinate totalmente al mercato interno. Negli ultimi anni, purtroppo, la concorrenza del prodotto statunitense, caratterizzato da prezzi più contenuti e da efficaci campagne pubblicitarie, ha ridotto gli spazi di mercato per la Noce di Sorrento. Al ridimensionamento ha contribuito anche la progressiva riduzione delle piante coltivate, determinata dalla crescente richiesta di mercato da parte delle ebanisterie, interessate al pregiatissimo legno.

## Utilizzazione e valore nutritivo

Le noci vengono messe in commercio con guscio o sgusciate, intere o a pezzi. Oltre che essere consumate tal quali, meglio se accompagnate da pane casereccio, le noci vengono utilizzate per cucinare dolci gustosi e raffinate salse per la preparazione di primi e secondi piatti.

Dal punto di vista nutrizionale, le noci sono un alimento molto calorico: contengono una buona dose di proteine (20-25%) ed un'elevata quantità di grassi insaturi. Sono, inoltre, una buona fonte di minerali, vitamina E e fibra alimentare.

Il frutto immaturo (con mallo verde e gheriglio non ancora indurito) è usato, specialmente in ambito familiare, per produrre il **nocino**, un liquore di colore scuro, dolce-amaro, aromatico e digestivo.

L'albero di noce viene, infine, utilizzato per la produzione di legno molto pregiato.

## Notizie particolari

Sebbene nella mitologia romana l'albero di noce fosse considerato vicino agli dei degli inferi, per i nostri contadini le noci sono sempre stato simbolo di fecondità, tanto che venivano lanciate ai novelli sposi in senso benaugurale, da cui è nata l'usanza del lancio dei confetti e del riso.

E' nota, poi, l'usanza, diffusa principalmente presso i contadini campani, di piantare ad ogni nascita di una figlia femmina un albero di noci (destinato a costituire la dote per il suo futuro matrimonio), a dimostrazione di quale valore, anche economico, gli agricoltori hanno sempre annesso a questa pianta.

# L'olivo della Penisola Sorrentina

*È uno degli elementi base della dieta mediterranea*

## Descrizione

Trattasi di un olio prima spremitura estratto dalle olive prodotte nella penisola sorrentina, appartenenti fondamentalmente alle varietà "Mainucciola" e "Rotondella", con procedimenti meccanici, senza uso di solventi ed in condizioni termiche che non causino alterazioni all'olio.

L'olio extravergine di oliva della Penisola Sorrentina si presenta di colore giallino molto tenue, biondo, simile al miele. Le principali caratteristiche organolettiche sono: sapore dolce, con media intensità di fruttato, leggera sensazione di foglia, erba e simili, media sensazione di piccante.

## Cenni storici

La coltivazione dell'olivo nella penisola sorrentina risale a tempi antichissimi, a quando l'intero territorio era consacrato alla dea Minerva, cui era stato eretto, nel territorio dell'attuale Massalubrense, un tempio. Qui accorrevano, per sciogliere i loro voti, numerosi pellegrini, i quali acquistavano "in loco" l'olio da far bruciare sull'area della dea.

La produzione dell'olio era praticata già al tempo degli antichi Romani, i quali incrementarono notevolmente la coltivazione dell'olivo e la sua diffusione in Campania. Ne sono testimonianza le otto enormi anfore, della capacità di 10 ettolitri ciascuna, destinate a contenere olio di oliva, ritrovate negli scavi di Pompei.

## Area di produzione

Nella penisola sorrentina l'olivo è diffuso principalmente nell'area del Comune di Massalubrense, il cui territorio è quasi interamente ricoperto da oliveti. Allevato in terreni declivi, esso rappresenta anche un insostituibile e pittoresco elemento del paesaggio.

## Economia del prodotto

La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio di alta qualità rappresentano le principali fonti di reddito delle popolazioni rurali dell'area massese ed una delle voci più importanti, assieme al turismo, dell'intera economia della Penisola Sorrentina.

Il prodotto viene collocato in prevalenza sul mercato locale, ma sta trovando estimatori anche al di fuori dei confini regionali con qualche comparsa, al momento ancora timida, sui mercati esteri (America del Nord soprattutto). Per poter guadagnare posizioni e meglio affermarsi, c'è bisogno di una più incisiva azione di caratterizzazione e valorizzazione.

## Utilizzazione e valore nutritivo

L'olio di oliva viene usato come condimento, ma anche come terapeutico (preso prima dei pasti, protegge le mucose dello stomaco e previene la formazione di ulcere).

E' un alimento prezioso per l'elevato contenuto di vitamine liposolubili, tra cui spicca la vitamina E, che ostacola l'ossidazione di altri composti, protegge le membrane cellulari ed esplica un effetto protettivo sulle arterie e su tutti gli organi interni (stomaco, fegato). Queste prerogative fanno sì che l'olio d'oliva, da un lato favorisce l'accrescimento del bambino e dall'altro rallenta i processi di invecchiamento.

Come condimento, l'olio d'oliva è, senz'altro, il grasso più digeribile. Non contiene colesterolo, ha bassissime quantità di acidi grassi "saturi" (i maggiori responsabili della comparsa di alterazioni a carico delle arterie, con la conseguenza di alcune malattie e disturbi gravi, quali arteriosclerosi, angina, infarto, trombosi), mentre è ricco di acidi grassi "insaturi", tra cui prevale l'acido oleico.

Contrariamente a quanto si possa credere, l'olio di oliva è da preferirsi anche per le frittiture, specialmente per quelle che hanno una più lunga durata o che vengono fatte a temperature molto elevate che possono provocare la formazione di sostanze nocive per l'organismo. L'olio d'oliva resiste molto più degli oli di semi ai danni provocati dalle alte temperature.

## Notizie particolari

L'olivo è la pianta tipica dell'agricoltura del bacino del Mediterraneo fin dai tempi più antichi. Il suo progenitore, l'oleastro, entra da protagonista nella composizione della macchia mediterranea (insieme al carrubo ed al lentisco è uno dei componenti principali della macchia cosiddetta "olivoceratonica" ampiamente diffusa nelle aree costiere della Campania e di tutta l'Italia Meridionale).

L'olio di oliva è un elemento base della "dieta mediterranea", il regime alimentare unanimemente riconosciuto come il più salutare. Studi di eminenti nutrizionisti internazionali hanno evidenziato che le popolazioni abituate a consumare, come condimento, soprattutto olio d'oliva nella loro dieta giornaliera (quali le popolazioni dell'area mediterranea), presentano un tasso di colesterolo ematico e una mortalità per malattie cardio-vascolari molto più ridotti rispetto ad altre popolazioni che, nella loro dieta, sono abituate ad usare prevalentemente grassi animali.

Per l'olio extravergine di oliva della Penisola Sorrentina è stata avanzata richiesta di riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).

# Il pomodorino campano

*Caratteristici soprattutto delle aree collinari, i pomodorini sono piccole bacche dal tipico sapore agro-dolce, largamente utilizzati per preparare gustosissime salse o per condire la pizza.*

## Descrizione

Il **Pomodorino Campano** è rappresentato da una serie di ecotipi, la cui selezione è stata curata nel corso degli anni dagli stessi agricoltori, che ne hanno consentito la salvaguardia ed il mantenimento delle elevate caratteristiche organolettiche. Tra i più noti vi sono: il "Tondino del Vesuvio", il "Corbarino" ed il "Nocerese". Sono tutti ecotipi caratterizzati da frutti di piccole dimensioni, di forma variabile (tondo-ovale, cilindrica, piriforme), riuniti in grappoli; le piante sono generalmente a sviluppo indeterminato, con un'altezza compresa tra 1,5 - 2,0 m. I frutti posseggono caratteristiche organolettiche e qualitative di pregio ed assolutamente tipiche (polpa molto colorata, elevato residuo secco, elevato tenore di zuccheri, bassa acidità) che conferiscono al pomodorino il caratteristico sapore agro-dolce molto spiccato che li differenzia nettamente dagli altri pomodori. Un'altra caratteristica distintiva e tipica del Pomodorino Campano è rappresentata dalla tecnica di coltivazione ed, in particolare, dal sistema di allevamento con sostegni: le piante vengono legate a fili di ferro zincato che sono fissati a pali di legno posti lungo i filari. In tal modo i frutti non sono a contatto con il terreno e possono, pertanto, svilupparsi nelle migliori condizioni ambientali e fitosanitarie.

## Cenni storici

Pianta originaria del Nuovo Mondo, il pomodoro si diffuse in Italia ed in Europa, a seguito della scoperta dell'America, assumendo varie denominazioni che prendevano origine dall'azteco "tumat". E' del 1554 il primo riferimento storico preciso al pomodoro ad opera di Pier Andrea Mattioli, il quale lo indicava con diversi nomi: "pomi d'oro", "mala aurea" o "mala peruviana". Esso fu considerato, però, per lungo tempo ed in molti Paesi, solamente una curiosità botanica ed utilizzato esclusivamente a scopo ornamentale, in quanto ritenuto velenoso. Solo nelle aree meridionali dell'Italia e nella vicina Spagna fu, invece, utilizzato ben presto per scopi alimentari. Quando, poi, a partire dagli inizi di questo secolo, fu sperimentata (proprio in Campania) la possibilità di conservare e trasformare industrialmente i frutti, il pomodoro divenne una coltura importantissima, assumendo un posto rilevante nell'economia agricola nazionale ed, in particolare, nella regione Campania.

## Area di produzione

Il pomodorino si coltiva un po' in tutta la Campania, ma le aree di maggiore diffusione sono localizzate nell'agro-nocerino-sarnese, sulle pendici del Vesuvio e nella fascia pedemontana della Penisola Sorrentina. Nel primo areale si coltivano, prevalentemente: il tipo piriforme, denominato "Corbarino" (maggiormente diffuso nelle zone collinari) ed il tipo cilindrico, comunemente denominato "Nocerese" (maggiormente diffuso in pianura e nelle aree pedemontane). Nelle coltivazioni dell'area vesuviana e di quella sorrentina è, invece, prevalente il tipo tondo, conosciuto come "Pomodorino tondino del Vesuvio".

## Economia del prodotto

Il pomodorino è stato, fino a poco tempo fa, un prodotto esclusivamente tipico di zone collinari a regime idrico asciutto. Le sue produzioni venivano assorbite esclusivamente dai mercati locali per il consumo fresco o per la conservazione a grappoli (i famosi "spungilli" o "piennoli") destinati al consumo familiare invernale e disponibili fino alla primavera dell'anno successivo. L'aumento della domanda per tale prodotto (anche al di fuori dell'ambito locale o regionale) ed il notevole interesse da parte dell'industria conserviera, disposta a corrispondere prezzi ben remunerativi, hanno fatto registrare, negli ultimi anni in Campania, un notevole incremento di superfici coltivate a Pomodorino.

## Utilizzazione e valore nutritivo

I pomodorini vengono raccolti normalmente in agosto-settembre: in parte vengono utilizzati direttamente (come prodotto fresco), in parte vengono destinati alla conservazione (come pomodori da serbo), in parte vengono lavorati dall'industria di trasformazione e conservati in barattoli, interi e con tutta la buccia, con aggiunta di succo. Per la conservazione in grappoli viene prevalentemente utilizzato il prodotto proveniente dalle coltivazioni di collina, mentre all'industria di trasformazione viene destinata la quasi totalità della produzione di pianura. Comunque utilizzati, freschi o conservati, i pomodorini sono un pregiato e saporitissimo ingrediente di molti piatti della cucina mediterranea. Al pari degli altri pomodori, inoltre, essi rappresentano un alimento dal basso contenuto calorico e dall'elevato valore nutrizionale, soprattutto per il ragguardevole contenuto (25 mg/100 g di parte edibile) di vitamina C, i cui effetti salutistici, ben noti da tempo, sono stati ulteriormente esaltati da recenti studi che ne hanno evidenziato il potere anticancerogeno. Il pomodoro contiene anche una particolare sostanza (il licopene, che dà il colore rosso al frutto maturo) dall'elevato potere antiossidante. Secondo recentissime ricerche mediche, il licopene agisce nell'organismo umano stimolando alcuni enzimi i quali, a loro volta, bloccano l'azione cancerogena dei radicali liberi nello stomaco. E' consigliabile consumare i frutti quando sono completamente maturi, sia perché contengono la massima quantità di licopene, sia perché sono privi di solanina, un alcaloide blandamente tossico presente nei frutti ancora verdi.

## Notizie particolari

Originario delle zone andine dell'America centro-meridionale, il pomodoro ha trovato in Campania la sua seconda patria, divenendo ben presto una delle piante più "familiari" dell'agricoltura regionale. Proprio in Campania si sono selezionate numerose tra le più importanti e pregevoli varietà, che hanno trovato l'habitat più idoneo per esprimere al meglio le loro potenzialità produttive e la migliore qualità. Tra queste, sono da annoverare senz'altro quelle a bacca piccola, dette generalmente "pomodorini", che prendono le varie denominazioni dalla località in cui si sono selezionate o in cui hanno trovato la maggiore diffusione. Sicuramente derivano tutte da vecchie varietà da conserva coltivate in Campania fin dalla prima metà del '900, quali "Fiaschella", "Lampadina", "Principe Borghese", "Re Umberto" (o "Fiascone"). Freschi o conservati, i pomodorini sono un ingrediente basilare di gustosissimi sughi, specialmente di quelli a base di pesce. Insieme ai pomodori "S. Marzano", i pomodorini campani sono indicati tra gli ingredienti della "vera pizza D.O.C.".

# L'Uva catalanesca

*È un'uva molto tipica che si mantiene sulla pianta anche per molto tempo senza alterarsi.*

## Descrizione

L'**Uva Catalanesca** è un'uva da tavola a maturazione abbastanza tardiva, diffusa nella zona vesuviana, dove viene anche chiamata **uva catalana**. Il grappolo, di media dimensione e di forma cilindrico-conica, è alquanto rado (caratteristica, questa, tra le più tipiche della "catalanesca"). Gli acini, abbastanza grossi e di forma ovale-rotondeggiante, sono di colore giallo dorato, spesso con punteggiature rossastre. La buccia è spessa e si presenta intensamente colorata nella zona più esposta al sole. La polpa è croccante, di sapore dolce, talora un po' allappante. All'interno della polpa vi sono molti semi. Quest'uva si conserva a lungo sulla pianta e resiste ai trasporti. Viene coltivata con il caratteristico **pergolato**, alto da terra da 1,20 a 2m.

## Cenni storici

Non è ben nota l'origine di questo ecotipo, ma quasi sicuramente esso deriva dai rinomati vitigni coltivati in epoca romana nell'area vesuviana alle spalle dell'antica Pompei: calchi di radici di circa 500 viti con i relativi paletti di sostegno sono stati ritrovati negli scavi della città sepolta. A quei tempi le pendici del vulcano erano letteralmente coperte da vigne, come è chiaramente raffigurato in un affresco pompeiano conservato nel Museo Archeologico di Napoli, che mostra il Vesuvio ancora monocuspide, prima che l'eruzione ne modificasse il profilo. Le varietà più diffuse erano: l'**aminea gemella** e la **murgentina**, da cui si produceva un vino famoso in tutto il mondo antico. D'altronde, la vite è una delle piante più antiche al mondo. In Grecia, la nascita della viticoltura è attestata dai vinaccioli fossili risalenti alla fine del neolitico (3500-3000 a.C.), mentre l'uso del vino si fa risalire intorno al 2000 a.C. In Italia la viticoltura sarebbe giunta in Sicilia con i colonizzatori egeo-micenei e si sarebbe successivamente diffusa sulle coste meridionali della penisola. Presso i Romani, ai quali si deve l'ulteriore diffusione della vite in Europa, si perfezionò notevolmente la tecnica vinicola.

## Area di produzione

E' concentrata esclusivamente nell'area vesuviana. I Comuni maggiormente interessati sono: Somma Vesuviana, S. Anastasia ed Ottaviano ed, in misura minore, Terzigno, Pollena Trocchia, Boscotrecase, S. Giuseppe Vesuviano e S. Sebastiano al Vesuvio. La raccolta dell'Uva Catalanesca è concentrata nella prima metà del mese di ottobre.

## Economia del prodotto

La superficie investita ad Uva Catalanesca nella provincia di Napoli è di circa 100 ettari. La produzione raggiunge circa 65 q/ha in coltura promiscua e circa 100 q/ha in coltura specializzata. Per quanto riguarda l'area di consumo, oltre che nella zona di produzione, l'Uva Catalanesca viene commercializzata anche sui mercati di Napoli e Salerno, a prezzi molto remunerativi.



## Utilizzazione e valore nutritivo

La Catalanesca è un'uva a duplice attitudine: infatti, si presta al consumo diretto e, grazie all'elevato grado saccarometrico, anche alla vinificazione. Anticamente veniva utilizzata solo come uva da tavola, mentre oggi solo una piccola percentuale della produzione viene destinata alle mense. La presenza di un epicarpo spesso e l'alto grado zuccherino rendono quest'uva particolarmente adatta a una lunga conservazione. L'uva è ricca di glucosio e levulosio, di fermenti, di vitamine A, B e C, di sali di calcio, di potassio e di magnesio, di acidi organici molto utili, quali il tartarico, il malico e il citrico. L'uva possiede proprietà diuretiche (per l'alto contenuto di sali di potassio e di acqua), lassative (per il contenuto di tartrati e di cellulosa), energetiche (per l'alto contenuto di zuccheri). Tali sue qualità nutritive rendono l'uva anche un ottimo medicamento per molti stati patologici: può essere, infatti, un efficace coadiuvante nelle convalescenze, in gravidanza e nei periodi di superlavoro.

## Notizie particolari

Anticamente, i grappoli migliori di Uva Catalanesca si lasciavano sulle piante e venivano raccolti e consumati nel periodo natalizio. Nella conservazione, si poneva molta cura nell'allontanare gli acini invasi dalle muffe che avrebbero potuto compromettere la conservazione dell'intero grappolo. L'uva Catalanesca viene menzionata nel "Breve ragguaglio dell'Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli", risalente alla metà del secolo scorso, tra i tipi di uva più apprezzati.



# La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Napoli è:

- Pubblica Amministrazione delle Imprese
- Tavolo Istituzionale delle Attività Economiche
- Supporto alla democrazia degli interessi

**STRUMENTI PER IL FUTURO**



**CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA - NAPOLI**

Sede:  
80133 Via S. Aspreno, 2 (Piazza G. Bovio)  
Tel. 760 71 11  
Borsa Mercè: 80143 Corso Meridionale, 58  
Tel. 760 71 11

**REGISTRO IMPRESE**

Sede: Centro Direzionale Is. C2  
80143 - Napoli  
Tel. 760 71 11 - 760 79 64

#### **EUROSPORTELLO**

Assistenza sulla normativa europea e guida a nuove opportunità

#### **CESVITEC**

Centro per la promozione e lo sviluppo tecnologico delle piccole e medie imprese

#### **LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO**

Analisi e certificazioni merceologiche ed ambientali

#### **CAMERA ARBITRALE**

Per facilitare la soluzione di controversie commerciali

#### **CONSORZIO TECHNAPOLI**

Promozione e realizzazione del parco scientifico e tecnologico dell'area metropolitana di Napoli

#### **CENTRO AGRO ALIMENTARE**

Per la realizzazione di una moderna e funzionale struttura distributiva

#### **CONSORZIO NAPOLI RICERCHE**

Osservatorio scientifico-tecnologico e servizio informazioni, prove, laboratori e normative tecniche