



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



## Pomodorino del Piennolo del Vesuvio



### Areale di coltivazione

L'area tipica di produzione e conservazione del pomodorino del piennolo DOP coincide con l'intera estensione del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio, includendo le sue pendici degradanti sino quasi al livello del mare.

### Notizie storiche

E' uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano.

La coltivazione del Pomodorino del Piennolo sulle falde del Vesuvio ha radici antiche e documentate. Ne parla Achille Bruni, nel 1858, nel suo "Degli ortaggi e loro coltivazione presso la città di Napoli" sull'Annuario della Reale Scuola Superiore d'Agricoltura in Portici (attuale Facoltà di Agraria), dove i pomodorini da serbo “col pizzo”, venivano chiamati anche spongilli o piennoli (“pendoli”) per l’abitudine di appenderli alle pareti o ai soffitti, riuniti in grappoli (schiocche) e legati con cordicelle di canapa, in luoghi ombreggiati e ventilati. Ulteriori citazioni su varietà, tecniche colturali e modalità di conservazione sono state fatte da Francesco De Rosa, altro professore della Scuola di Portici, su "Italia Orticola" del novembre 1902, e da Marzio Cozzolino, professore della Facoltà di Agraria di Portici, nel suo testo del 1916.

### Descrizione

Il pomodorino del Vesuvio presenta frutti di forma ovale o leggermente pruniforme con apice stilare estroflesso e costolature longitudinali più marcate nella zona peduncolare. Il frutto immaturo è di colore verde con una pigmentazione più accentuata in prossimità del peduncolo (“spalla verde”), a maturazione si presenta di colore rosso più o meno intenso. Dal punto di vista morfologico, valgono le caratteristiche generali della specie (*Lycopersicon esculentum*): è una pianta erbacea, annuale, con sviluppo indeterminato e ramificazioni dicotomiche numerose; le foglie sono imparipennate, di colore

verde più o meno intenso, che presentano il caratteristico ripiegamento a doccia della lamina. I fiori, gialli, sono raccolti in racemi allungati.

Il frutto è una bacca di peso variabile tra 15-25 grammi con un intenso ed equilibrato sapore dolce-acidulo persistente. Le peculiarità qualitative sono l'elevata consistenza della buccia, la forza di attaccatura al peduncolo, l'alta concentrazione di zuccheri, acidi e altri solidi solubili che lo rendono un prodotto a lunga conservazione durante la quale nessuna delle sue qualità organolettiche subisce alterazioni. Tali peculiarità sono profondamente legate ai fattori pedoclimatici tipici dell'area geografica in cui il pomodorino è coltivato dove i suoli, di origine vulcanica, sono costituiti da materiale piroclastico originato dagli eventi eruttivi del complesso vulcanico Somma-Vesuvio.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione, realizzata con l'ausilio di paletti di sostegno e fili, è interamente manuale; caratteristica della coltura sono le diverse cimature che determinano il contenimento della taglia della pianta, assimilandola a quelle a sviluppo determinato; l'epoca di coltivazione va da aprile a inizi di agosto. Il sesto d'impianto è di 1 m tra le file e 0,2 m sulla fila, con un investimento di circa 50mila piante ad ettaro. E' praticato un ridotto ricorso all'acqua d'irrigazione e ai fertilizzanti, indice di un metodo di coltivazione a basso impatto ambientale, che rende tale coltura particolarmente adatta ad un'area protetta, quale quella del Parco Nazionale del Vesuvio. La raccolta si effettua da luglio fino alla metà di agosto. Ordinariamente la raccolta viene effettuata recidendo i grappoli interi, quando su di essi sono presenti almeno il 70% di pomodorini rossi, mentre gli altri sono in fase di maturazione. L'aspetto peculiare di tipicità è l'antica pratica di conservazione "al piennolo", cioè una caratteristica tecnica per legare fra di loro alcuni grappoli o "scocche" di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l'ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell'inverno o addirittura alla primavera successiva.

### **Consumo del prodotto**

Il Pomodorino del Vesuvio viene apprezzato sul mercato sia allo stato fresco, venduto appena raccolto sui mercati locali, che nella tipica forma conservata in appesa -"al piennolo"-, oppure anche come conserva in vetro, secondo un'antica ricetta familiare dell'area, denominata "a pacchetelle", anch'essa contemplata nel disciplinare di produzione della DOP.

Tradizionalmente è impiegato in cucina come condimento per pasta e in abbinamento con altre pietanze a base di ortaggi tradizionali. Il piennolo è fortemente radicato nella tradizione gastronomica napoletana per il suo impiego nel primo piatto caratteristico della vigilia di Natale "spaghetti con frutti di mare e pomodorini"

## Varietà

Il "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" raggruppa vecchie cultivar e biotipi locali accomunati da caratteristiche morfologiche e qualitative più o meno simili, la cui selezione è stata curata nei decenni dagli stessi agricoltori. Le denominazioni di tali ecotipi sono quelle popolari attribuite dagli stessi produttori locali, come "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto", tradizionalmente coltivati da secoli nello stesso territorio di origine, da cui provengono le selezioni varietali attualmente coltivate.

Le varietà di pomodorino vesuviano iscritte al "Repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione" della Regione Campania sono:

- Centoscocche
- Piennolo (Pollena)
- Piennolo (Vesuviano)
- Piennolo rosso
- Vesuviano

Entro il 2023 entreranno nel repertorio regionale anche le varietà:

- Agostino
- Riccia San Vito
- Acampora
- Lucariello
- Piennolo vesuviano di Ercolano
- Piennolo vesuviano di San Sebastiano











