

Francesco Gravetti

Tutelare, controllare, garantire. Garantire i produttori ma soprattutto i consumatori, assicurare loro che il gusto e la qualità siano sempre di alto livello e che il prodotto provenga realmente dalle campagne vesuviane. Nasce per questo, all'ombra del Vesuvio, il Consorzio di tutela del pomodoro del piennolo dop. Il marchio di denominazione di origine protetta è stato ottenuto qualche anno fa. A gennaio 2010 sulla Gazzetta Ufficiale è stato approvato anche il disciplinare di produzione. Ora viene alla luce il consorzio che unisce produttori e confezionatori di una delle tipicità vesuviane, tra le più antiche dell'agricoltura campana.

La caratteristica che accomuna i pomodorini vesuviani è l'antica pratica di conservazione «al piennolo», cioè una particolare tecnica che serve a 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 la conservazione del raccolto fino al termine dell'inverno. Ed è proprio il sistema di conservazione al «piennolo» che, favorendo una

lenta maturazione, consente una lunga conservazione, con la conseguente possibilità di consumare il prodotto «al naturale» fino alla primavera seguente. Una pratica antica, figlia della

La mission
Il presidente Marino: raggiungere in tre anni il controllo del 50% del prodotto

tradizione contadina e tramandata da generazioni. La mission del Consorzio è chiarissima. La spiega il presidente Giovanni Marino: «Lavoreremo per risollevare le sorti della agricoltura vesuviana facendo leva sulla sua produzione oggi più apprezzata in Italia e all'estero. Nei prossimi tre anni puntiamo a far iscrivere al sistema di controllo almeno il 50% di tutta la produzione di «piennolo» esistente e potenzialmente ascrivibile alla dop. Lavoreremo inoltre per recuperare alla agricoltura

I sapori, la tutela

«Piennolo» del Vesuvio un consorzio di garanzia

Patto tra produttori, l'obiettivo: qualità e sviluppo economico

le tante, troppe terre abbandonate su questo nostro Vesuvio, che è Parco nazionale dal 1995. Intendiamo promuovere sviluppo, occupazione e sottrarre il territorio all'abbandono e al degrado».

Obiettivi ambiziosi, per raggiungere i quali quelli del consorzio puntano tutto sulla qualità, peraltro garantita dal rispetto del disciplinare di produzione. E proprio dalla lettura del disciplinare si scopre, per esempio, che è vietata la somministrazione di qualsiasi prodotto chimico dopo la raccolta del pomodoro. Inoltre, non è ammessa la coltivazione in ambiente protetto (serre o tunnel) o fuori suolo. Massima attenzione anche alla piantagione: la densità d'impianto non deve essere superiore a 45.000 piante per ettaro. Per i controlli, sarà usato dal ministero dell'agricoltura il sistema satellitare Gps in tutta la zona di produzione, che comprende

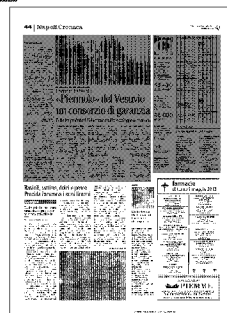
quella vesuviana e anche una piccola porzione del nolano (il territorio che confina con Somma e Ottaviano). Troppe regole? Niente affatto: servono a garantire qualità e bontà del prodotto. Aggiunge Marino: «Sarà un consorzio imperniato sulla trasparenza e la partecipazione, che saprà dialogare con tutti e rapportarsi in modo critico e propositivo con le istituzioni locali, regionali e nazionali. Un piccolo consorzio, che aspira a dar voce ad un territorio ricco di storia e tradizioni, che può vantare una antichissima vocazione agricola». E dal piennolo agli altri prodotti del Vesuvio, il passo è breve. Quelli del Consorzio intendono lavorare anche per dare vita ad un «paniere» di sapori e gusti: «Ricercheremo si-

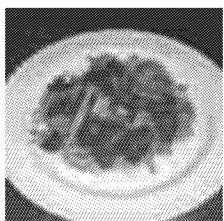
nergie e collaborazioni con i produttori e le loro associazioni dei comparti frutticolo e vitivinicolo vesuviani. L'albicocca vesuviana, per esempio, merita di ottenere il riconoscimento della igr e auspichiamo che riprenda l'iter istituzionale bruscamente interrotto. Le sinergie con le aziende vitivinicole possono contribuire a promuovere tutti i prodotti vesuviani. Cercheremo collaborazioni anche con le altre dop

campane per ottimizzare gli sforzi e tesi a promuovere i prodotti della regione. Puntiamo a far diventare il consorzio un laboratorio di cooperazione laddove spesso in passato hanno prevalso individualismo e competizione, oltre ogni ragionevole limite e convenienza».

Il punto
«Rendere produttive le terre incolte rispettando l'ambiente e la storia»

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il disciplinare

Il «piennolo» dop deve avere caratteristiche di coltivazione e conservazione precise, oltre a essere coltivato nell'area vesuviana. Ecco le direttive

15-30
centimetri

La distanza tra una piantina e l'altra deve essere compresa tra i 15 e i 30 cm sulla fila e fra gli 80 e i 120 cm tra le file

45.000
piante

La densità dell'impianto non deve superare le 45 mila piantine per ettaro in modo da garantire la coltivazione

16
tonnellate

La produzione massima. Ogni «piennolo» deve pesare tra uno e cinque chili al massimo

Prodotti Tipici della Campania



Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Reg. CE 510/06

DOP riconosciute dall'Unione Europea

Caciocavallo Silano
Cipollotto Nocerino
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
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino
Provolone del Monaco
Ricotta di Bufala Campana

DOP in corso di registrazione presso l'UE con Protezione Transitoria Nazionale

DOP in fase di istruttoria ministeriale

Castagna di Roccamonfina



Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Reg. CE 510/06

IGP Registrate dall'Unione Europea

Carciofo di Paestum
Castagna di Montella
Limone Costa d'Amalfi
Limone di Sorrento
Marrone di Roccadaspide
Melannurca Campana
Nocciola di Giffoni
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
IGP in corso di registrazione presso l'UE con Protezione Transitoria Nazionale
Pasta di Gragnano
Suino Napoli (protezione transitoria non richiesta)

IGP in fase di istruttoria ministeriale



Specialità Tradizionale Garantita (STG)
Reg. CE 509/06

STG proposte da organismi italiani riconosciute dall'UE

Mozzarella
Pizza napoletana

ORNLUSERT.IT

Il territorio

La geografia del gusto

La zona di produzione del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio dop comprende i territori di 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 e la parte del comune di Nola delimitata dalla strada provinciale Piazzola di Nola - Rione Trieste (per il tratto che va sotto il nome di "Costantinopoli"), dal "Lagno Rosario", dal limite del comune di Ottaviano e dal limite del comune di Somma Vesuviana.