



Sergio Vetrella

Assessore ai Trasporti e alle Attività produttive
Regione Campania

ass.vetrella@regione.campania.it

Il nuovo Piano d'Azione per lo Sviluppo Economico Regionale (PASER), messo a punto dall'Assessorato ai Trasporti e alle Attività produttive della Regione Campania, offre notevoli opportunità per le imprese, facilitando la collocazione di nuove realtà produttive e sostenendo l'ampliamento di quelle già esistenti. Il PASER coniuga la creazione di reti d'impresa con lo sviluppo di un prodotto di mercato autonomo, anche nel caso di subcommesse, assicurandosi che "l'architetto" di sistema sia localizzato in Campania e coordini le attività delle diverse imprese costituenti la rete. Tutte le ulteriori attività di supporto, quali ad esempio la formazione e la internazionalizzazione, vengono viste principalmente come parte integrante di supporto allo sviluppo del prodotto e quindi della rete. L'obiettivo è quello di favorire quei progetti che, andando oltre i limiti dei distretti,

mirino alla costruzione di rapporti duraturi tra sistemi che, pur se localizzati in contesti territoriali differenti, abbiano caratteri simili o complementari dal punto di vista produttivo e dei processi innovativi. In un mercato globale come quello di oggi, organizzandosi in rete, le imprese - soprattutto piccole e medie - devono creare vere e proprie filiere che, mettendo a fattore comune competenze, tecnologie, processi di lavorazione, risorse economiche e specialistiche, siano in grado di accrescere la reciproca capacità innovativa e la competitività dei propri prodotti, sia in Italia che all'estero, in modo da contribuire allo sviluppo economico e occupazionale dell'intera regione. Chiudo quindi questo mio intervento con l'auspicio che saranno numerosi coloro i quali verranno a trovarci in Campania, dove sono sicuro potranno scoprire realtà innovative e interessanti con le quali interagire.

The new Action Plan for the Regional Economic Development (PASER), developed by the Department for Transport and Productive Activities of the Campania Region, offers significant opportunities for the companies, facilitating the placement of new production and supporting the expansion of the existing ones. The PASER combines business networking with the development of a product market, even in the case of subcommesse, ensuring that "the architect" of the system is located in Campania and coordinates the activities of the various companies making up the network. All other support activities such as training and internationalization, are seen primarily as a support to the development of the product and therefore of the network.

The aim is to encourage those projects, that going beyond the boundaries of the districts, target to building lasting relationships between the systems that, although located in different regional contexts, have similar or complementary characteristics in terms of production and innovative processes. In the global market like today's, making up a network, the enterprises - especially the small and medium ones - must create supply chains that, uniting their own expertise, technologies, working processes, economic and specialist resources, are able to increase their mutual innovative capacity and the competitiveness of their products, both in Italy and abroad, thereby contributing to economic development and employment throughout the region.

I complete my speech with the hope that many will be those who come to visit Campania, where I'm sure they find out innovative and interesting realities with whom interact.

Business Networks.

A Campania Regional Government initiative

Business networks are a powerful tool particularly for small and medium-sized firms who wish to bring immediate models of cooperation to the market. The Campania Regional Government is implementing an action to support the best known and most economically successful manufacturing clusters in the region, including the gold and jewellery, tanning, footwear and textile sectors. Already with the law April 9, 2009, n. 33, the institute has introduced the "network contract" in order to increase mutual capacity 'innovation and competitiveness' on the market. By Deliberation no. 463 of 8 September 2011, and in line with the Ministry of Economic Development Decree of 28/12/2007, the Regional Council has approved a system-wide initiative aimed at developing business networks. The action is directed at accompanying and supporting projects that expand the limitations of clusters and seek to build lasting relationships between existing networks located in different geographical areas but presenting similar or complementary characteristics in terms of manufacturing and innovation processes. One of the clusters targeted by the Regional Government's action is Campania's long-standing gold and jewellery district.

L'AZIONE È
FINALIZZATA AD
ACCOMPAGNARE
E SOSTENERE
PROGETTI CHE
OLTREPASSANO I
LIMITI DEI
DISTRETTI

Strumento indispensabile soprattutto per le piccole e medie imprese che vogliono introdurre nel mercato sistemi immediati di cooperazione, le "Reti di imprese" costituiscono l'oggetto dell'intervento della Regione Campania a favore dei più rinomati e ricchi distretti produttivi del territorio, da quello orafa a quello conciario, dal calzaturiero al tessile

Giunta Regionale, in coerenza con il Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 28/12/2007, ha approvato un'azione di sistema volta proprio allo sviluppo di Reti di Imprese. L'azione in oggetto è finalizzata ad accompagnare e sostenere progetti che, andando oltre i limiti dei distretti, mirino alla costruzione di rapporti

RETI DI IMPRESE

L'intervento della Regione Campania

dall'aerospaziale al nautico e all'agroalimentare.

Già con la Legge 9 Aprile 2009, n. 33, è introdotto l'istituto del "contratto di rete" allo scopo di accrescere la reciproca capacità innovativa e la competitività sul mercato. Con Deliberazione n. 463 dell'08 Settembre 2011, la

duraturi tra sistemi che, pur se localizzati in contesti territoriali differenti, abbiano caratteri simili o complementari dal punto di vista produttivo e dei processi innovativi.



IL DISTRETTO AGROALIMENTARE CAMPANO

Business Networks.

A Campania Regional Government initiative

Business networks are a powerful tool particularly for small and medium-sized firms who wish to bring immediate models of cooperation to the market. The Campania Regional Government is implementing an action to support the best known and most economically successful manufacturing clusters in the region, including the gold and jewellery, tanning, footwear and textile sectors. Already with the law April 9, 2009, n. 33, the institute has introduced the "network contract" in order to increase mutual capacity 'innovation and competitiveness' on the market. By Deliberation no. 463 of 8 September 2011, and in line with the Ministry of Economic Development Decree of 28/12/2007, the Regional Council has approved a system-wide initiative aimed at developing business networks. The action is directed at accompanying and supporting projects that expand the limitations of clusters and seek to build lasting relationships between existing networks located in different geographical areas but presenting similar or complementary characteristics in terms of manufacturing and innovation processes.

Il sistema agroalimentare campano è una delle componenti di maggior rilievo dell'economia regionale, vantando un ampio paniere di prodotti, di cui molti oggetto di tutela con marchio nazionale ed internazionale. La Campania infatti si distingue rispetto alle altre regioni del Mezzogiorno per la presenza di circa 28 prodotti tra DOC, DOCG e DOP, a cui vanno

aggiunti oltre 300 prodotti tradizionali delle diverse realtà territoriali. Il numero di imprese alimentari registrate presso le Camere di Commercio è elevatissimo. L'aspetto interessante è legato al fatto che, negli ultimi anni, l'incremento medio annuo dell'industria alimentare è stato superiore a quello registrato dal settore manifatturiero. Per quanto riguarda la localizzazione delle industrie alimentari,





The agricultural and food industry is one of the components of great relief of the regional economy, boasting an ample range of products, of which many are objects of preservation with national and international marks. Campania in fact distinguishes itself in comparison to the other regions of the South for the presence of about 28 products among DOC, DOCG and DOP, to which must be added over 300 traditional products of the different territorial realities. The number of alimentary enterprises recorded at the Chambers of Commerce is elevated. The interesting aspect is tied up to the fact that, in the last years, the annual middle increase of the food industry has been superior to that recorded by the manufacturing sector. As it regards the location of the alimentary industries, one great concentration is in the province of Naples, while Benevento and Avellino result the provinces with the smaller number of enterprises. The transformation of fruit and vegetables is mainly in the provinces of Avellino, Salerno and Naples. This last city, together with

una loro maggiore concentrazione si riscontra nella provincia di Napoli, mentre Benevento ed Avellino risultano le province con il minor numero di imprese. La trasformazione di frutta e ortaggi si riscontra nelle province di Avellino, Salerno e Napoli. Quest'ultima città, insieme

alla provincia di Caserta, si distingue anche nel comparto lattiero-caseario. La gran parte dei prodotti agroalimentari campani sono i protagonisti di quella tradizione alimentare tipica dei Paesi del bacino mediterraneo e dell'Italia meridionale in particolare, universalmente nota come "dieta



mediterranea". Legata al sole, al mare e alla terra, questo tipo di alimentazione si basa sul consumo di prodotti semplici: pane, pasta, olio d'oliva, vino, legumi, frutta e ortaggi, integrati da piccole quantità di prodotti di origine animale, quali latte, formaggi, uova, carne e soprattutto pesce, ma ricchi di benefiche proprietà salutistiche, che per secoli hanno contraddistinto la cucina delle popolazioni rurali del Mezzogiorno. La Campania ha sicuramente un patrimonio di prodotti alimentari unico per

varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi: Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei vini e la purezza dell'olio di oliva provenienti dalla Campania Felix. Gli affreschi di alcune ville patrizie delle città vesuviane di Pompei ed Ercolano, dissepolte dalla lava del vulcano, mostrano gli stessi frutti e gli stessi ortaggi che le massaie acquistano al mercato ed utilizzano in cucina, come elementi essenziali della ormai celebre "dieta mediterranea". ●

the province of Caserta, distinguishes itself in the milk-cheese compartment. The big part of the products in particular, are the protagonists of that food typical tradition of the Countries of the Mediterranean basin and southern Italy, universally note as "Mediterranean diet." Tied to the sun, to the sea and the earth, this type of diet is based on the use of simple products: bread, pasta, oil of olive, wine, vegetables, fruit and vegetables, integrated by small quantities of products of animal origin, like milk, cheese, eggs, meat and above all fish, but rich of qualities, that for centuries has been a characteristic of the simple food in the southern regions. Campania surely has a unique patrimony of alimentary products for variety and merit, recognized since the most ancient times: Greek and Romans recognized the superiority of the wines and the purity of the oil of olive coming from Campania Felix. The frescos of some patrician villas of Pompei and Ercolano, discovered under the volcano' ashes, show the same fruits and the same vegetables that the housekeepers buy at the market and use in kitchen as essential elements of the famous "Mediterranean diet."

Campania with a Delibera di giunta n.59 del 02.06.1997 has individuated the agricultural and food district of Nocera Inferiore–Gragnano (Delibera di Consiglio Regionale n.25/1 del 15.11.1999, adopted after the proposal of the Giunta Regionale n.59 del 02.06.1997). The district has nowadays a surface composed by 20 Communes, of which 16 displaced in the province of Salerno (Angri, Baronissi, Bracigliano, Castel San Giorgio, Corbara, Mercato San Severino, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, Roccapiemonte, San Marzano sul Sarno, San Valentine Torio, Sant'Egidio Monte Albino, Sarno, Scafati, Tramonti) and 4 in that of Naples (Gragnano, Lettere, Santa Maria la Carità, Sant'Antonio Abate), with a

IL DISTRETTO INDUSTRIALE AGROALIMENTARE DI NOCERA INFERIORE-GRAGNANO

La Regione Campania, con Delibera di Giunta n. 59 del 02.06.1997, ha individuato il Distretto industriale agroalimentare di Nocera Inferiore-Gragnano (Delibera di Consiglio Regionale n. 25/1 del 15.11.1999, adottata a seguito della proposta di Giunta Regionale n. 59 del 02.06.1997). Il Distretto agroalimentare di Nocera Inferiore-Gragnano annovera oggi più di 30mila imprese, occupando oltre 50mila unità. Si estende per una superficie composta da 20 Comuni, di cui 16 dislocati nella provincia di Salerno (Angri, Baronissi, Bracigliano, Castel San Giorgio, Corbara, Mercato

San Severino, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani Roccapiemonte, San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Sant'Egidio del Monte Albino, Sarno, Scafati, Tramonti) e 4 in quella di Napoli (Gragnano, Lettere, Santa Maria la Carità, Sant'Antonio Abate), con una popolazione totale pari a circa 378.000 abitanti su una superficie territoriale di 293,96 Km². Tali comuni presentano una densità demografica, per la provincia di Napoli, pari a 1.681,83 ab/Km², valore inferiore alla media provinciale (2.610,4 ab/Km²), e, per la provincia di Salerno, pari a 1.224,49





ab/Kmq, una densità cioè notevolmente superiore alla media provinciale di 218,2 ab/Kmq; la media dell'intero Distretto si aggira pertanto intorno ai 1.284,82 ab/Kmq. Il Distretto è dislocato in un territorio bagnato dal fiume Samo, che, malgrado la sua scarsa estensione (24 Km), vanta un bacino notevolmente esteso (circa 500 km quadrati). In particolare, il Parco Regionale del Fiume Samo insiste sui territori comunali di Angri, San Marzano sul Samo, San Valentino Torio, Samo e Scafati. Una parte del territorio è invece occupato dai Monti Lattari, che insistono sul territorio di Gragnano, Lettere, Nocera Inferiore, Pagani, Sant'Antonio Abate,

Sant'Egidio del Monte Albino e Tramonti. Lo sviluppo economico dell'Agro Nocerino-Sarnese è stato determinato proprio dalla presenza dell'acqua e dalla peculiare qualità dei suoli, che hanno reso l'area particolarmente adatta alla produzione agricola. Il conseguente sviluppo più o meno organizzato delle attività rurali, ed in particolare della coltivazione del pomodoro, del tabacco e delle fibre tessili, ha dato vita ad un polo di imprese manifatturiere collegate alla produzione agricola. In tal senso, si è venuta a costituire nella zona una vera e propria filiera del settore agroalimentare, il cui cuore è rappresentato proprio dalla coltivazione del pomodoro e

total population equal to about 378.000 inhabitants on a territorial surface of 293,96 Kmqs. Such communes have a demographic density, for the province in Naples, equal to 1.681,83 abs / Km², value inferior to the provincial average (2.610,4 abs / Km²), and, for the province of Salerno, equal to 1.224,49 abs / Km², a notably superior density to the provincial average of 218,2 abs / Km²; the average of the whole District is around the 1.284,82 abs / Km². The District is displaced in a territory bathed by the river Samo, that, despite its scarce extension (24 Km), has a notably wide (around 500 square km) basin. Particularly, the Regional Park of the River Samo insists on the town territories of Angri, San Marzano o sul Samo, San Valentino Torio, Samo and Scafati. A part of the territory is occupied instead by the Monti Lattari on the territory of Gragnano, Lettere, Nocera Inferiore, Pagani, Sant'Antonio Abate, Sant'Egidio del Monte Albino and Tramonti. The economic development of the sour Nocerino-Sarnese has been determined by the presence of the water and from the peculiar quality of the grounds, that has made it the proper area for the agricultural production. The consequent development more or less organized of the rural activities, and particularly of the cultivation of the tomato, of the tobacco and of the textile fibers, has given life to a pole of enterprises factory connected to the agricultural production. In such sense, real pole of the agricultural and food sector has been created, whose heart is represented by the cultivation of the tomato and by its industrial transformation in preserves and by-products, that sees the presence of mechanics enterprises



dalla sua trasformazione industriale in conserve e derivati, che si sviluppa, a monte, con la presenza di imprese meccaniche e metalmeccaniche per la costruzione di macchine industriali e di vuoti a banda stagnata destinati all'inscatolamento, e, a valle, con imprese di imballaggi in legno, plastica e cartone, utilizzati nel trasporto della materia prima e del prodotto confezionato. A supporto dell'intera filiera produttiva vi sono poi numerose imprese di trasporto e di servizi. Le eccellenze agroalimentari del

Distretto sono multiple. Il ruolo fondamentale è svolto dall'industria delle conserve, che, legata alla tradizionale produzione di pomodoro (il pomodoro di San Marzano, denominato "L'Oro Rosso"), rappresenta il motore principale dell'economia locale. Un'altra indiscussa eccellenza della produzione dell'industria agroalimentare del Distretto è la pasta (IGP di Gragnano, denominata "Città della pasta"), cui vanno ad aggiungersi il vino DOC di Lettere, Tramonti e Gragnano e l'olio di Gragnano (DOP).



for the construction of industrial cars and voids tin – stripped voids destined to the boxing, and, enterprises of packings in wood, plastics and paper used in the transport of raw and finished products. To support the whole filiera there are then numerous enterprises of transport and services. The excellences of the District are multiple. The fundamental role is developed by the industry of the preserves, that, tied up to the traditional production of tomato (the tomato of San Marzano, denominated "The Red gold"), represents the principal motor of the local economy. Another undisputed excellence of the production of the industry of the District is the pasta (IGP of Gragnano, denominated "La città della pasta"), to which add the wine DOC of Lettere, Tramonti and Gragnano and the oil of Gragnano (DOP).

PRODUZIONI AGROALIMENTARI TIPICHE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE CAMPANA



The agricultural and food sector in Campania has a series of products that represent the province they belong to. Many of them have the recognition of D.O.P. OR T.H.E.I. .G.P. For others, the procedure is in progress. Among them the most famous is :“la pasta di Gragnano” Gragnano ,near Naples ,is famous internationally for the high quality of its pasta of semolina produced by its numerous and old pasta factory.The tradition of this production has ancient roots :for its geographical position it was particularly indicated to produce pasta.The city ,infact, is on the top of a valley ,where there are a lot of mountain springs, whose waters fuel the mills and give to Gragnano pasta its particular taste.The warm temperature and the wind from the sea ,is favorable for the dehydration that in the ancient time was made outside, along the streets of the city where the temperature and damp was constant ,that granted the taste and perfect preservation of the dried product.This

Il settore agroalimentare della Campania ha una serie di prodotti che costituiscono, ognuno per proprio conto, elementi identitari della provincia di appartenenza. Molti di loro si fregiano del riconoscimento di D.O.P. o I.G.P. Per altri, è in corso la procedura per renderli tali. Tra le produzioni agroalimentari campane più rinomate, è doveroso menzionare:

La pasta di Gragnano

La cittadina di Gragnano, in provincia di Napoli, è ormai celebre a livello internazionale per l'altissima qualità della pasta di semola di grano duro che viene prodotta dai suoi numerosi ed antichissimi

pastifici. A Gragnano, la produzione della pasta affonda le sue radici in tempi molto remoti: già nel '500 ci si rese conto che la sua posizione geografica era particolarmente indicata per la produzione della pasta. La città sorge infatti in cima ad una valle, sulla quale sfociano numerose fonti montane, la cui acqua sorgiva, oltre ad alimentare i mulini, conferisce alla pasta un sapore molto caratteristico. Inoltre, il clima caldo, ma ventilato dalla brezza marina, ne favorisce l'essiccazione, che, anticamente, avveniva all'aperto, lungo le strade cittadine in condizioni di temperatura ed umidità

naturalmente costanti, che garantivano il gusto e la perfetta conservazione del prodotto secco. Fu così che nel XVII secolo sorsero i primi pastifici a conduzione familiare e ben presto la città divenne un centro industriale molto rinomato, i cui numerosi pastifici ancora oggi seguono delle regole produttive di imprescindibile importanza: l'utilizzo di semola di grano duro e la lavorazione artigianale, caratterizzata dalla trafilatura in bronzo e la successiva essiccazione naturale, che garantiscono alla pasta di Gragnano una qualità altissima. Dal 2010 la Pasta di Gragnano può fregiarsi del marchio di Indicazione Geografica Protetta (IGP), che garantisce la provenienza e la qualità del prodotto e, nel caso della pasta di Gragnano, testimonia una tradizione secolare. Grazie al marchio comunitario di Indicazione Geografica

Protetta, la Pasta di Gragnano può così oggi essere tutelata da contraffazioni e abusi. La pasta di Gragnano IGP deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua della falda acquifera locale. La produzione deve avvenire inoltre all'interno del Comune di Gragnano. Il processo produttivo prevede, dopo l'impasto e la gramolatura, l'estrusione attraverso trafile in bronzo. Le trafile sono degli stampi con fori sagomati, da sempre utilizzati dai pastai gragnanesi, che conferiscono la forma desiderata. La trafila in bronzo dona alla pasta – anche quella liscia – una superficie rugosa che la rende particolarmente adatta a trattenere sughi e condimenti. La fase produttiva successiva è quella dell'essiccazione, che varia a seconda dei formati e comunque avviene a una temperatura compresa tra

40 e 80°C, per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore, in celle statiche di prosciugazione oppure in tunnel dove circola aria calda. Una volta essiccata la pasta viene lasciata raffreddare ed entro 24 ore deve essere confezionata, senza essere trasportata, per consentire una perfetta conservazione del prodotto. La pasta di Gragnano IGP deve infine essere confezionata in astucci di cartone o sacchetti trasparenti o in packaging realizzati con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile consentito dalle norme comunitarie.

Le conserve

L'industria conserviera lavora soprattutto il pomodoro San Marzano, varietà di pomodori cui l'Unione Europea, nel 1996, ha riconosciuto il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). Sono 41 i Comuni



was the reason why in the XVII century there were born of the first pasta factories, and soon the city became a very well-known industrial centre and today its many pasta factories, still uses the same productive rules of unavoidable importance: the use of semolina the artisanal work, characterized by bronze drawing, the natural dehydration that grant to Gragnano pasta its high quality. From 2010 the Pasta of Gragnano can has mark of Protected Geographical Indication (IGP), that guarantees the origin and the quality of the product and, in the case of the pasta of Gragnano, it testifies a secular tradition. Thanks to the community mark of Protected Geographical Indication, the Pasta of Gragnano is able to be protected by imitations and abuses today. The pasta of Gragnano IGP must exclusively be produced with bran of hard wheat and water of the local stratum. The production must be inside the Commune of Gragnano. The productive process is that after the dough and the kneading, there is the extrusion through a draw in bronze. The draws are stamps with shaped holes, for a long time used by the pastai gragnanesi, that confer the desired form. The draw in bronze gives to the pasta, also that smooth one, a wrinkled surface that makes it particularly proper to hold the sauce. The following productive phase is that of the desiccation, that varies according to the forms and however it happens to a temperature among 40 and 80°C, for an inclusive period between 6 and the 60 hours, in the static cells of draining or in tunnel where warm air circulates. Once desiccated, the pasta is allowed to cool and within 24 hours it must be packed in paper sack or transparent sacks, without being transported, to preserve the perfect conservation of the product. The pasta of Gragnano IGP finally owes to be manufactured in case box of cardboard or transparent pouches or in packaging realized with material



of origin vegetable or other recyclable material allowed by the community norms. The "conserva" industry This industry works above all the tomato San Marzano, a variety of tomatoes which the European union, in 1996, has recognized D.O.P. (Denomination of Protected Origin). 41 are the Communes of the Region Campania recognized by the European union where it is possible to cultivate the tomato San Marzano D.O.P., and they are all in the provinces of Salerno, Naples and Avellino. The tomato San Marzano is a variety of lengthened form, consistent and with a sweet and intense taste, produced in the part of the Agro Nocerino-Sarnese that extends in the lowland of the Sarno, characterized by fields of volcanic origin very deep, soft, with good endowment of organic substance and an elevated quantity of phosphorus and potassium, by the presence of numerous sources and abundant strata of different depth. The water to irrigate derives by wells that are directly feed from the stratum freatica. For the climate, the Agro Nocerino-Sarnese feels the beneficent influence of the sea and is characterized by minimum thermal excursions. The dominant winds are the Mistral and the Sirocco; the rains are abundant in autumn, winter and spring, scarce or almost void in the summer. The relative damp of the air maintains high I for the whole year. The agricultural enterprises that cultivate the tomato for the preserves enterprises are "those usual" The collaboration among these enterprises and the agricultural ones is high and the spirit is the old one: to do a genuine and savory tomato as that of the past! Generation by generation, from tradition to innovation the cultivation of the tomatoes used by the preserve enterprises in Campania respect some ancient virtuous practices:

- Rotation of the crops (subsidiary to wheat);
- Preparation of the ground (shattering and manuring);
- Graft of the seedlings;
- Care of the field. The productive activity tied up to the tomato, that goes from the cultivation to the process of transformation and boxing, to the transport and distribution, to the production of specific machineries, sees today around 6000 enterprises in-

della Regione Campania riconosciuti dall'Unione Europea dove è possibile coltivare il pomodoro San Marzano D.O.P. e sono tutti concentrati nelle province di Salerno, Napoli ed Avellino. Il pomodoro San Marzano è una varietà di forma allungata, con frutto consistente e dal gusto dolce e intenso, prodotto nella parte dell'Agro Nocerino-Sarnese che si estende nella pianura del Sarno, caratterizzata da terreni di origine vulcanica molto profondi, soffici, con buona dotazione di sostanza organica ed un'elevata quantità di fosforo e di potassio, caratterizzati dalla presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'acqua per uso irriguo viene derivata da pozzi che si alimentano direttamente dalla falda freatica. Circa il clima, l'Agro Nocerino-Sarnese risente della benefica influenza del mare ed è caratterizzato da escursioni termiche minime. I venti dominanti sono il Maestrone e lo Scirocco; le piogge sono abbondanti in autunno, inverno e primavera, scarse o quasi nulle nell'estate. L'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto alta per tutto l'anno. Le imprese agricole che coltivano il pomodoro per le imprese conserviere sono "quelle di sempre"! La collaborazione tra imprese conserviere e le imprese agricole è altissima e lo spirito è quello di un tempo: fare un pomodoro genuino e

gustoso, come quello di una volta! Di generazione in generazione, da tradizione a innovazione, la coltivazione dei pomodori utilizzati dalle imprese conserviere campane avviene nel rispetto di alcune antiche pratiche virtuose:

- Rotazione delle colture (consociata a frumento);
- Preparazione del terreno (frantumazione e concimazione);
- Innesto delle piantine;
- Cura del campo.

L'attività produttiva legata al pomodoro, che va dalla coltivazione al processo di trasformazione ed inscatolamento, al trasporto ed alla distribuzione, alla produzione di macchinari specifici, vede oggi impegnate circa 6000 imprese. Accanto alle imprese dedite alla trasformazione del pomodoro, grazie alla presenza sul territorio regionale di materie prime di ottima qualità (noci, fragole, fagioli, melanzane, patate, asparagi, ecc.), si sono infine sviluppate, soprattutto nell'Agro Nocerino-Sarnese e nella Piana del Sele, tante piccole e medie imprese dedite alla produzione di conserve ortofrutticole, dei succhi e nettari di frutta, delle marmellate e delle confetture.





olved. Close to the enterprises linked to the transformation of the tomato, thanks to the presence on the regional territory of material of good quality (walnut-trees, strawberries, beans, eggplants, potatoes, asparagus, etc.), there are also, especially in the Agro Nocerino-Sarnese and in the Piana del Sele, so many small and medium sized enterprises devoted to the production of preserves of fruits and vegetables, to the juices and nectars of fruit, to marmalades and jams. The mozzarella of bufala is a fresh cheese derived by whole milk of bufala. The element that makes it particular is constituted above all by the fresh milk of bufala particularly rich in fat and proteins, and from the spinning. This last operation consists of working by hand the pasta of the cheese with hot water up to let it spin, so that reach the particular consistence of the final product and the characteristic bouquet", determined by the particular microflora that develops during the various phases of the workmanship. The spinning uses a spoon and a cane, both in wood: fused pasta is lifted and continually thrown, to get an homogeneous mix. It follows then the moulding, that is still performed by hand with the traditional "mozzatura", that the casaro effects with the thumb and the index of the hand. The mozzarellas so produced are then left to cold in basins filled with cold water and in the end salted. After the spinning and the moulding, the mozzarella of bufala can be also smoked, but only with natural and traditional procedures. The crust of the mozzarella of bufala is thin and of a white "porcellanato" colour; while pasta doesn't have occhiature and is slightly elastic in the first eight-ten hours from the production, to become then more and more compact. The mozzarella of bufala has obtained the recognition of the mark D.O.P. (Denomination of Protected Origin) on June 12 1996. Besides the classical round forms, other commercial typologies are produced: the bocconcini, the ciliegine, the perline, nodini, ovolini, and the famous one "le trecce". The weight varies from 10 to 800 grams (3 kg for the braids). It can be considered that 4,2 liters milk of bufala are needed to produce a kilo of mozzarella. Within the regional territory, the area of production of the mozzarella di bufala is located in the whole territory of the provinces of Caserta and Salerno, in the Communes of Amorosi, Dugenta and Limatola, in the province of Benevento, and in those of Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore and Mugnano di Napoli, in the province of Naples.

Mozzarella di Bufala Campana

La mozzarella di bufala campana è un formaggio fresco da tavola a pasta filata molle derivato da latte intero di bufala. L'elemento di tipicità di questo formaggio è costituito soprattutto dalla materia prima impiegata, il latte fresco di bufala appunto, particolarmente ricco in grasso e proteine, e dalla filatura. Quest'ultima operazione consiste nel lavorare a mano la pasta del formaggio a fine maturazione con acqua bollente fino a farla "filare", in modo da ottenere la particolare consistenza del prodotto finale ed il caratteristico "bouquet", determinato dalla microflora particolare che si sviluppa durante le varie fasi della lavorazione. La filatura si avvale di un mestolo e di un bastone, entrambi in legno: la pasta fusa viene sollevata e tirata continuamente, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Segue poi la formatura, che in molti caseifici si esegue ancora a mano

con la tradizionale "mozzatura", che il casaro effettua con il pollice e l'indice della mano. Le mozzarelle così prodotte vengono poi lasciate raffreddare in vasche contenenti acqua fredda e infine salate. Dopo la filatura e la formatura, la mozzarella di bufala campana può essere anche affumicata, ma solo con procedimenti naturali e tradizionali. La crosta della mozzarella di bufala campana è sottilissima e di colore bianco porcellanato, mentre la pasta non presenta occhiature ed è leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dalla produzione, per poi diventare sempre più fondente. La mozzarella di bufala campana ha ottenuto il riconoscimento del marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) il 12 Giugno 1996. Oltre alle classiche forme tondeggianti, sono prodotte altre tipologie commerciali: i bocconcini, le ciliegine, le perline, i nodini, gli ovolini e le famosissime "trecce". Il peso varia secondo la forma, da 10 a 800 grammi (3 kg

In all the areas of production of the mozzarella of bufala, from the workmanship of the serum of the mozzarella is also drawn "ricotta", that can be consumed fresh or submitted to desiccation. The ricotta of fresh bufala has a milky color and soft consistence and it is produced by heating the consequential serum from the workmanship of the raw milk for the production of mozzarella of bufala up to the temperature of about 90 degrees. To the serum it is then added enough salt to get the correct salty taste of the product. To get the dried ricotta of bufala, that is at compact pasta instead, is necessary that the forms season in the cell for about 10 days and then left at least one month to desiccate. The same are then removed by the containers and left to season other 30 days, to be cleaned up by the mold, private of the thin bark and vacuum packed.

"The Monk's Provolone" is a cheese pasta spun quite semi-hard, seasoned, produced in the area of the Penisola Sorrentina - Monti Lattari, exclusively with raw milk. The specificity of the "the Monk's Provolone" is the result of some factors typical of the area of production, particularly of the milk's organoleptic characteristic produced by cattle raised on the territory; the process of transformation, that mirrors today still the artisan traditions, and of the particular microclima that characterizes the environments of workmanship and seasoning. In 2010 the "the Monk's Provolone" has received from the European Union the mark DOP (Denomination of protect origin). The distinctive characteristics of the Provolone of the Monk DOPs are: a form of melon slightly lengthened, with a least weight of 2,5 kg and one maximum of 8 kg; a thin crust of yellowish color; almost smooth, with longitudinal inlets in correspondence of the strings of raffia used for the couple support that divide the Provolone in a minimum of 6 faces; a seasoning of at least six months, with a maximum surrender of 9 kg for hectoliter of transformed milk; a pasta of creamy color with yellowish tones, elastic, compact, uniform and without flakings, soft and with typical occhiature ("eye of partridge"); a content in fat on the dry substance not inferior to 40,5%; a sweet and butter taste and a light and pleasant spicy flavor. The pasture of the Monti Lattari, made of aromatic grass all over the year; where the animals freely pasture, and the environments of seasoning con-

per le trecce). Da tener presente che mediamente occorrono 4,2 litri di latte di bufala per produrre un chilogrammo di mozzarella. Nell'ambito del territorio regionale, l'area di produzione della mozzarella di bufala campana è localizzata nell'intero territorio delle province di Caserta e Salerno, nei Comuni di Amorosi, Dugenta e Limatola, in provincia di Benevento, e in quelli di Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore e Mugnano di Napoli, in provincia di Napoli.

La Ricotta di Bufala Campana

In tutte le aree di produzione della mozzarella di bufala campana, dalla lavorazione del siero della mozzarella si ricava anche la ricotta, che può essere consumata fresca o sottoposta a essiccamento. La ricotta di bufala fresca ha un colore latteo e consistenza morbida e si ottiene riscaldando il siero derivante dalla lavorazione del latte crudo per la

produzione di mozzarella di bufala fino alla temperatura di circa 90 gradi. Al siero viene poi aggiunto sale quanto basta per ottenere la giusta sapidità del prodotto. Per ottenere invece la ricotta essiccata di bufala, che è a pasta compatta, è necessario che le forme stagionino in cella per circa 10 giorni e poi vengano lasciate almeno un mese ad essicare. Le stesse vengono poi tolte dai contenitori e lasciate stagionare altri 30 giorni, fino a essere ripulite dalle muffe, private della scorza sottile e messe sotto vuoto.

Il Provolone del Monaco

Il "Provolone del Monaco" è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina-Monti Lattari, esclusivamente con latte crudo. La specificità del "Provolone del Monaco" è il risultato di un insieme di fattori tipici dell'area di produzione, in particolare delle caratteristiche organolettiche del latte prodotto da bovini allevati sul



territorio, del processo di trasformazione, che rispecchia ancora oggi le tradizioni artigiane, e del particolare microclima che caratterizza gli ambienti di lavorazione e stagionatura. Nel 2010 il "Provolone del Monaco" ha ricevuto dall'Unione Europea il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). Le caratteristiche distintive del Provolone del Monaco DOP sono: una forma di melone leggermente allungato, con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo, quasi liscia, con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce; una stagionatura di

almeno sei mesi, con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato; una pasta di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice»); un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%; un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante. Il pascolo dei Monti Lattari, fatto da erbe aromatiche presenti quasi tutto l'anno dove gli animali liberamente pascolano, e gli ambienti di stagionatura conferiscono a questo formaggio un aroma ed un gusto intenso, sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura stessa. Dopo 7-8 mesi il provolone tende infatti ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un



fer to this cheese an aroma and an intense taste, exalted by the length of the same seasoning. After 7-8 months the provolone makes yellow, thickening the crust and assuming a taste spicier and spicier and an aspect of the pasta more consistent, even if still enough soft and always deprived of flakings. The technique of production of this cheese is very ancient and hard-working: the raw milk of every single milking or at the most of two following milking is worked and mixed with the curd of kid-skin. From the coagulation of the raw milk the curd is gotten, then broken up to the dimension of small wheats, employing a wood utensil denominated "sassa", then there is the following operations of scorching and spinning. When pasta has reached the desired consistence, it is moulded in form of pear, or cylinder. The cheeses obtained are tied up in couples and suspended on special frames, where they are left to season, before to the temperature of environment of dryness from ten to twenty days and therefore in temperature between the 8 and the 15°C for a period not inferior to six months. Then follow the processes of brine, drying and seasoning in the wine cellars for a period that oscillates from 4 to 18 months. But already at nine months the product reaches its excellence, with the peel that month by month grows darker to reach the typical coloration of mature peanuts. The "the Monk's Provolone" is produced with milk deriving from, for at least 20%, cattle of the type Agerolese enrolled in the registry, and the remainder (80%) from cattle of different races (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica and local meticcì). "The Monk's Provolone" is a product of particular



sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre priva di sfaldature. La tecnica di produzione di questo formaggio è molto antica e laboriosa: si lavora il latte crudo di ogni singola mungitura o al massimo di due mungiture successive e si miscchia col caglio di capretto. Dalla coagulazione del latte crudo si ottiene la cagliata, che viene rotta fino alla dimensione di piccoli grani, impiegando un utensile di legno denominato "sassa", dopodiché si passa alle operazioni successive di scottatura e filatura. La filatura è piuttosto complessa, tanto che, in alcuni casi, per attorcigliare la cagliata, è richiesto l'intervento di due persone. Quando la pasta ha raggiunto la consistenza desiderata, si effettua la formatura che può essere a pera, o a cilindro. I formaggi

ottenuti sono legati in coppie e appesi su apposite incastellature, dove sono lasciati stagionare, prima a temperatura ambiente di asciugamento dai dieci ai venti giorni e quindi in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15°C per un periodo non inferiore ai sei mesi. Seguono la salamoia, l'asciugatura e la stagionatura che viene effettuata in cantine per un periodo che oscilla da 4 a 18 mesi. Ma già a nove mesi il prodotto raggiunge la sua eccellenza, con la buccia che di mese in mese tende a scurirsi, fino a raggiungere la tipica colorazione di nocciole mature. Il "Provolone del Monaco" è prodotto con latte proveniente, per almeno il 20%, da bovini di tipo Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa,

merit, with an high elevated price of sale, that can vary according to the length of the times of refining, but that, for its particular characteristics succeeds in conferring to the dishes a particular taste. The production of the "the Monk's Provolone DOP" takes the province of Naples, particularly the Penisola Sorrentina and the territory of the Monti Lattari. Particularly, the geographical zone of breeding of the bovine, of production and of seasoning of the "the Monk's Provolone DOP", are delimited by the whole territories of the Common in the province of Naples: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnetto, Sorrento, Santa Maria la Carità, Vico Equense.





The olive oil extravergine "Colline Salernitane" has ancient roots, it derives from autochthonous varieties which stands in the Salerno territory. The oil draws its peculiarity from the territory, endowed with connotations pedoclimatiche, environmental, historical, cultural and economic absolutely original. Besides also the technical of production and the practices followed to obtain the product are absolutely original. The oil extravergine of olive "Colline Salernitane" is gotten by the pressing of olives of the varieties autochthonous or ancient introduction; the main point is that the olives are picked up, within 31 December of every year; by hand or with the aid of mechanics elements as "scuotitori and pettini vibranti". The picked olives must be preserved and transport in cassettes perforated, by the maximum ability of 25 Kg, and pressed within and not over the second day from the harvest. For the extraction of the oil trials mechanics are admitted only mechanics and physics processes that preserves as more faithfully as possible the characteristics of quality of the fruit. The oil, to be consumed, is still protected, preserving it in the dark, to optimal temperatures, and finally bottled and manufactured. For the notable presence of aromatic notes, the use of this oil is mainly on food of a certain consistence as soups of vegetables, savory pastas of the tradition in Campania and grilled fish. The zone of production and workmanship of the oil extravergine of olive "Colline

Jersey, Podolica e Meticci locali). Il "Provolone del Monaco" è un prodotto di particolare pregio, con un prezzo di vendita abbastanza elevato, che può variare a seconda della lunghezza dei tempi di affinatura, ma che, per le sue particolari caratteristiche, riesce a conferire alle pietanze un sapore fuori del comune. La produzione del "Provolone del Monaco DOP" interessa la provincia di Napoli, in particolare la Penisola Sorrentina ed il territorio dei Monti Lattari. In particolare, la zona geografica di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura del "Provolone del Monaco DOP", sono delimitate dagli interi territori dei seguenti Comuni, tutti ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

L'Olio Extravergine di oliva "Colline Salernitane"

L'olio extravergine di oliva "Colline Salernitane" ha radici antichissime, in quanto deriva da varietà autoctone da sempre presenti nel salernitano. L'olio trae la sua tipicità proprio dalla peculiarità del territorio, dotato di connotazioni pedoclimatiche, paesistiche, storiche, culturali ed economiche assolutamente originali. Inoltre anche le tecniche colturali e le pratiche seguite per l'ottenimento del prodotto sono del tutto tradizionali. L'olio extravergine di oliva "Colline Salernitane" si ottiene dalla premitura di olive delle varietà autoctone o di antica introduzione; l'importante è che le olive vengano raccolte, entro il 31 dicembre di ogni anno, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, come scuotitori e pettini vibranti. Le olive raccolte vanno conservate e trasportate in cassette forate dalla capacità massima di 25 Kg, e molite entro e non oltre il secondo giorno dalla

raccolta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici che preservino il più fedelmente possibile le caratteristiche di qualità del frutto. L'olio, per essere consumato, viene ancora protetto, conservandolo al buio, a temperature ottimali, e infine viene imbottigliato e confezionato. La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, come minestre a base di legumi, gustose pastasciutte della tradizione campana e grigliate di pesce. La zona di produzione e di lavorazione dell'olio extravergine di oliva "Colline Salernitane" comprende 86 comuni della provincia di Salerno, presenti in una vasta area che comprende: la Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano. Nel 1997, l'olio extravergine di oliva "Colline

Salernitane" ha ottenuto il riconoscimento del marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il Vino

La Campania nell'ultimo decennio, ha raggiunto una posizione stabile nella classifica del vino italiano. Il distretto si conferma con delle punte di alto livello grazie ad un gruppo di produttori, vecchi e nuovi, molto affidabili, capaci ed appassionati. Un vero fiore all'occhiello sono i tre vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita della provincia di Avellino: il Taurasi, già DOCG dal 1993, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. A questi si aggiungono alcuni fuoriclasse prodotti a Caserta come Falangina, Casa Vecchia, Aglianico e Piedi Rosso, e a Salerno, dove l'Aglianico incontra il Cabernet ed il Merlot. Ma degli ottimi vini, bianchi e rossi, si producono anche nel Sannio e sul Taburno. La Penisola Sorrentina – un ambiente di

Salernitane" comprehend 86 communes of the province of Salerno, present in a vast area : the Coastiera Amalfitana, the Valle del Calore ,the Picentini, the Alburni, Alto e Medio Sele, the hills of the Tanagro and part of the Vallo di Diano. In 1997, the oil extravergine of olive "Colline Salernitane" obtained the recognition of the mark DOP (Denomination of Protected Origin).

Campania in the last decade, has reached a stable position in the classification of the Italian wine. The district is confirmed with some points of high-level thanks to a group of producers, old and new, very reliable, able and passionate. Very famous are the three wines of Checked and Guaranteed Origin Denomination of the province of Avellino: the Taurasi, already DOCG from 1993, the Fiano of Avellino and the Greek of Tufo. To these are added some of the famous wines produced in Caserta as Falangina, Casa Vecchia, Aglianico and Piedi Rosso , and in Salerno, where the Aglianico meets the Cabernet and the Merlot. Some good wines, whites and red, are also produced in the Sannio and on the Taburno. The Peninsula Sorrentina, an environment of great beauty, privileged destination of the international tourism, recalled by the mildness of the climate, by the shiny coasts on the sea - produces, in very limited areas, wines of excellent quality and great tradition. And it could not be otherwise in such a particular territory that unites from Positano up to Vietri sul Mare, through terraces leaned out on the sea, where the perfumes of the citrus fruits and the Mediterranean flora unite with the odors of the sea, to condense in wines of appreciated quality. The wines of Peninsula Sorrentina, white and red, gotten in the vineyards in the Communes of Sorrento, Piano di Sorrento, Destination, Sant'Agello, Massalubrense and Vico Equense are denominated "Sorrento." Nearby then to the Bianconcella (wine that lives only if it sees the sea, present alone in Costiera, Ischia, Capri and Procida), to the Falangina, Per'e palumm, Aglianico, are present in diffused way in the vineyards and they complete the basic varietale of the Disciplinary production of the DOC the Pepella, the Fenile, the Ginestra, the Ripolo (I), the Tintore and the Tronto, wines that give further elements of peculiarity and exclusiveness. The wine Penisola Sorrentina, fizzy red, can be denominated Gragnano or Lettere if it derives from grapes coming from vineyards in the communes of Gragnano, Pimonte and Castellammare di Stabia (Gragnano) or from grapes coming from vineyards

in the Communes of Lettere, Casola, Sant'Antonio Abate (Lettere). Every angle of Campania, Vesuvius and Campi Flegrei, is a vast layer of variety of grape, wines and techniques of vinificazione that go up to the ancient times. And from these techniques and from these traditions handed down by generation and generation that derives the charm of the wines in Campania: also when they are modern and winning, they were born from ancient vineyards and they conceal millennial histories.



grande bellezza, meta privilegiata del turismo internazionale, richiamato dalla mitezza del clima, dallo splendore delle coste tormentate, a picco sul mare – produce, in aree molto limitate, vini di eccellente qualità e grande tradizione. E non poteva essere diversamente in un territorio così particolare che si snoda da Positano fino a Vietri sul Mare, attraverso terrazze affacciate sul mare, dove i profumi degli agrumi e della flora mediterranea si uniscono con gli odori del mare, per condensarsi in vini di pregiata qualità. I vini Penisola Sorrentina, bianco e rosso, sono ottenuti in vigneti siti nei Comuni di Sorrento, Piana di Sorrento, Meta, Sant'Agnello, Massalubrense e Vico Equense sono denominati "Sorrento". Accanto poi alla Bianconcella (vitigno che vive solo se vede il mare, presente solo in Costiera, ad Ischia, a Capri e a Procida), alla Falanghina al Per'e palammo all'Aglianico, sono presenti in modo diffuso nelle vigne e completano la base varietale

del Disciplinare di produzione della DOC la Pepella, il Fenile, la Ginestra, il Ripolo(i), il Tintore e il Tronto, vitigni che conferiscono ai vini ulteriori elementi di tipicità ed esclusività. Il vino Penisola Sorrentina, rosso frizzante, può invece essere denominato Gragnano o Lettere a seconda che derivi da uve provenienti da vigneti siti nei comuni di Gragnano, Pimonte e Castellammare di Stabia (Gragnano) ovvero da uve provenienti da vigneti siti nei Comuni di Lettere, Casola, Sant'Antonio Abate (Lettere). Ogni angolo della Campania, Vesuvio e Campi Flegrei compresi, è un vasto giacimento di varietà d'uva, vini, e tecniche di vinificazione che risalgono a millenni. E' proprio da queste tecniche e da queste tradizioni tramandate di generazione in generazione che deriva il fascino dei vini campani: anche quando sono moderni e accattivanti, nascono da vitigni autoctoni e celano storie millenarie.

I dolci

In Campania non c'è che l'imbarazzo della scelta con dolci come il babà bagnato nel rum, la pastiera napoletana, tipica del periodo pasquale, gli struffoli, i roccocò e i mostaccioli, a Natale, il migliaccio a Carnevale, le zeppole per il giorno di San Giuseppe, le sfogliatelle ricce e frolle. Molto pregiati inoltre sono i torroni, soprattutto quelli di Benevento e di San Marco dei Cavoti. San Marco dei Cavoti è un Comune del Beneventano che vede il suo nome legato proprio a quello della produzione di un gustosissimo torrone, molto croccante e ricoperto di cioccolato fondente, detto, per l'appunto, Croccantino di San Marco dei Cavoti. Il croccantino nasce dall'unione di ingredienti genuini selezionati e da un lento processo di lavorazione artigianale che conserva, sebbene alcuni procedimenti siano oggi meccanizzati, intatto il fascino della tradizione. La prima operazione consiste nel trasformare lo zucchero in caramello, cuocendolo all'interno di una pentola di rame (dello stesso tipo che si usava in passato) a fuoco vivace. Mandorle e nocciole, precedentemente tostate e tritate, vengono poi unite al caramello, tenendo sempre il fuoco acceso. Il risultato è la croccante, l'anima del croccantino, che, ancora calda, viene stesa a mano fino a formare una pasta coesa. Appena pronta viene immediatamente tagliata nel formato desiderato e lasciata riposare per un giorno. I pezzi di croccante così ottenuti vengono sistemati su un nastro trasportatore per essere ricoperti di cioccolato attraverso un procedimento chiamato a cascata. Il tutto viene infine raffreddato e confezionato. Il torrone croccantino viene prodotto anche da numerose aziende del beneventano, che rispettano ancora oggi le antiche regole tradizionali di produzione. Il Croccantino di San Marco dei Cavoti è ormai il simbolo della creatività imprenditoriale di questo territorio, dove i maestri torronai hanno saputo derivare dal "torrone croccante", anticamente realizzato dalle massaie campane, una delicata prelibatezza, nota agli estimatori come squisito peccato di gola. Per il suo elevato pregio il croccantino è stato inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali e, per esso, è in fase di definizione la documentazione necessaria per la presentazione della richiesta di registrazione di I.G.P. (Indicazione geografica protetta). ●



In Campania you can choose from babà with rum, pastiera napoletana, a typical product eaten in Easter, struffoli, roccoco and mostaccioli at Christmas, migliaccio during the carnival, zeppole, the day of San Giuseppe, sfogliatelle ricce and frolle. Very well-known are also the torroni, in particular those produced in San Marco dei Cavoti and Benevento. San Marco dei Cavoti is a place well-known right for its torrone crunchy and covered with plain chocolate, called Croccantino di San Marco dei Cavoti. Croccantino has selected and natural ingredients, and although some productive procedures are nowadays mechanic the slow artisanal production process keeps intact the charm of the ancient tradition. First you turn the sugar into caramel, cooking it in a copper pot (as the one used in the past) at bright fire. Peanuts and almonds, previously roasted and minced are mixed with caramel on the bright fire. The result is the croccante, the aim of croccantino, that still hot is rolled out till it forms a solid dough. When is ready it is immediately cut in the form desired and let it stand for a day. The pieces obtained are posed on conveyer belt to be re-covered with chocolate through a process called "a cascata". In the end when is cold it is packaged. Croccantino is produced by many industries in Benevento, that still nowadays respect the ancient, traditional rules of production. The croccantino of San Marco dei Cavoti is the symbol of the entrepreneurs creativity of this place, where the "torronai" turned the "torrone croccante" made by the ancient housewives in a delicatessen, well-known to the gourmet as a delicious sin of gluttony. For its elevated merit the croccantino has been inserted in the list of food and agricultural traditional products and, for it, it is in phase of definition, the necessary documentation to be recorded as I.G.P. (Protected geographical indication).



PUNTI DI FORZA DEL SETTORE AGROALIMENTARE CAMPANO

The pole is developed and diffused in the whole regional territory and it is, for tradition and importance, a distinctive element of the economic system in Campania. The strength of this sector is due to a large extent to the ample variety and the high quality of its typical productions, as well as to the importance of the compartments that compose it, cover places of primary importance in the national economy. It must be remembered that the agricultural cultivations, the breedings of cattle and swines, the production of vegetable preserves, fruit juices, milk, cheese, meats and salumi, and also the technologies used in the alimentary industries produce aliments famous all over the world. Quality, safety and tradition are the peculiarities of the sector. The enterprises on the territory represent the casket of the best Italian productions, possessing, in their organization, that whole experience, that mastery to give life to products of high quality and tradition. Not by chance, a lot of productions of quality tied up tightly to the traditions and the specificity of the territories of origin have gotten the recognition of a community mark. The pole is characterized moreover by an elevated specialization of the productions both fresh and transformed: thanks to the mild climate of which the regional territory generally profits, it is in fact possible to get productions of good quality, competitive in comparison to the national and foreign productions, with a calendar of offer very ample thanks to the possibility to effect a lot of cultivations both in full field that in a protected environment. The exceptional potentiality of the pole is also increased by other positive factors: the variety of the ended products, the competitive prices on the market, the good technological level of the firms, the ample availability of formed and specialized workers.

La filiera agroalimentare è molto sviluppata e diffusa in tutto il territorio regionale ed è, per tradizione ed importanza, un elemento distintivo del sistema economico della Campania. La forza di questo settore è dovuta in gran parte all'ampia varietà e all'alta qualità delle sue produzioni tipiche, nonché all'importanza dei comparti che lo compongono, che ricoprono posti di primaria importanza nell'economia nazionale. Va ricordato che le coltivazioni agricole, gli allevamenti di bovini e suini, la produzione di conserve vegetali, succhi di frutta, latte, formaggi, carni ed insaccati, ed anche le tecnologie utilizzate nelle industrie alimentari danno vita a dei prodotti di fama mondiale. Qualità, sicurezza e tradizione sono le peculiarità del settore. Le imprese presenti sul territorio rappresentano lo scrigno delle migliori produzioni italiane, possedendo, nella loro organizzazione, tutta quella esperienza, quella maestria, in grado di dar vita a prodotti di altissima qualità e tradizione. Non a caso, molte delle svariate produzioni di qualità strettamente legate alle

tradizioni e alla specificità dei territori di provenienza hanno ottenuto il riconoscimento di un marchio comunitario. La filiera agroalimentare è caratterizzata oltretutto da una elevata specializzazione delle produzioni sia fresche che trasformate: grazie al clima mite di cui beneficia generalmente il territorio regionale è infatti possibile ottenere produzioni di ottima qualità, concorrenziali rispetto alle produzioni nazionali ed estere, con un calendario di offerta reso molto ampio dalla possibilità di effettuare molte coltivazioni tanto in pieno campo che in ambiente protetto. L'eccezionale potenzialità della filiera viene infine accresciuta anche da altri fattori positivi, quali: la differenziazione dei prodotti finiti, i prezzi competitivi sul mercato, il buon livello tecnologico delle aziende, l'ampia disponibilità di lavoratori sempre più formati e specializzati.





Le nouveau Plan d'Action pour le Développement Économique Régional (PASER),

développé par le Ministère des Transports et des Activités Productives de la Région Campanie, offre des opportunités significatives pour les entreprises, en facilitant le placement de la nouvelle production et en soutenant l'expansion de celles déjà existantes. Le PASER combine la création de réseaux d'entreprise avec le développement d'un produit de marché indépendant, même dans le cas de subcommesse, assurant que «l'architecte» du système est situé dans la Campania et coordonne les activités des différentes sociétés qui composent le réseau. Toutes les autres activités de soutien, comme la formation et l'internationalisation, sont considérées avant tout comme une partie intégrante pour soutenir le développement du produit et du réseau. L'objectif est d'encourager les projets qui vont au-delà des districts y que vont créer relations durables entre les systèmes qui, bien que situés dans différents contextes régionaux, ont des caractéristiques semblables ou complémentaires en termes de processus de production et innovantes. Dans un marché mondiale comme celui d'aujourd'hui, les entreprises qui s'organisent en réseau, - en particulier les petites et moyennes - doivent créer des chaînes d'approvisionnement réel, qui en mutualisant les compétences, les technologies, les processus, les ressources et expertise, sont capables d'augmenter la capacité d'innovation et la compétitivité de ses produits, tant en Italie qu'à l'étranger; contribuant ainsi au développement économique et à l'emploi dans toute la région. Je termine mon discours avec l'espoir que nombreux seront ceux qui viennent visiter la Campanie, où je suis sûr vont trouver des réalités innovatrices et intéressantes avec lesquelles interagir.

Les réseaux d'affaires L'intervention de la Région Campanie

Le «réseaux d'entreprise» est un outil indispensable, surtout pour les petites et moyennes entreprises qui souhaitent mettre dans le marché des systèmes de coopération immédiats, et représente le but de l'intervention de la Région Campanie en faveur des districts industriels les plus célèbres et les plus riches du territoire, de celui de l'or à celui de la tannerie, des chaussures aux textiles. Déjà avec la loi du 9 de avril, 2009, n. 33, a été introduit le «contrat de réseau» afin d'augmenter une mutuelle capacité de innovation et la compétitivité sur le

marché. Et ainsi, avec la Résolution n ° 463 dell'08 Septembre 2011, le Conseil Régional, en conformité avec le décret du ministère du Développement Économique, du 28/12/2007, a approuvé une action du système pour que le développement de réseaux d'affaires. Cette action est destinée à accompagner et soutenir des projets qui vont au-delà des limites des circonscriptions et a l'objectif de construire des relations durables entre les systèmes qui, bien que situés dans différents contextes régionaux, ont des caractéristiques similaires ou complémentaires en termes de production et procédés d'innovation.

Le secteur agroalimentaire en Campania

Le système agroalimentaire c'est de grand relief dans l'économie régionale, en vantant un panier ample de produits dont beaucoup objet de tutelle avec marque nationale et internationale. La Campanie en effet se distingue respect aux autres régions du Midi pour la présence d'environ 28 produits entre DOC, DOCG et DOP à qui ils vont adjoints environ 300 produits traditionnels des différentes réalités territoriales. Le numéro d'entreprises alimentaires inscrites près des Chambre de Commerce est élevé. L'aspect intéressant est lié au fait qui, dans les derniers ans, l'accroissement moyen annuel de l'industrie alimentaire a été supérieur à ces du secteur manufacturier. En ce qui concerne la localisation des industries alimentaires, leur supérieur concentration se relève dans la province de Naples, pendant que Bénévent et Avellino résultent les provinces avec le numéro le plus petit d'entreprises. La transformation de fruits et légumes se relève dans les provinces d'Avellino, Salerno et Naples. Cette dernière ville, avec la province de Caserta se distingue aussi dans le partage laitier-fromager: La grande partie des produits agroalimentaires de la Campania sont les protagonistes de cette tradition alimentaire typique des Pays du bassin méditerranéen et de l'Italie méridionale universellement connu comme "régime méditerranéen." Liée au soleil, à la mer et à la terre, ce type d'alimentation se base sur la consommation de produits simples: pain, pâte, huile d'olive, vin, légumes, fruits et légumes, complétés par des petites quantités de produits d'origine animale, lait, fromages, oeufs, viande et surtout poisson, mais riches de propriétés bénéfiques que pour siècles ont été acheté par les personnes du Sur.

La Campania a sûrement un patrimoine de produits alimentaire unique pour variété et

valeur, non sans raison reconnu depuis les temps les plus anciens: Grecs et Romains reconnaissaient la supériorité des vins et la pureté de l'huile d'olive de la Campanie Félix. Les fresques des villas patriciennes des villes vésuviennes de Pompéi et Ercolano, montrent les mêmes fruits et les mêmes légumes que les femmes achètent au marché et utilisent en cuisine comme éléments essentiels du célèbre "régime méditerranéen"

Le secteur agroalimentaire de Nocera Inferiore - Gragnano

La Région Campania, avec Délibération de Commission n. 59 du 02.06.1997 a déterminé le District industriel agroalimentaire de Nocera Inferiore-Gragnano (Délibération de Conseil Régional n. 25/1 du 15.11.1999 adopté à la suite de la proposition de la Commission Régional n. 59 du 02.06.1997).

Le District agroalimentaire de Nocera Inferiore-Gragnano énumère plus que 30 mila entreprises aujourd'hui, en occupant au-delà 50 mila unités. Il s'étend pour une surface composée par 20 Communes dont 16 déplacé dans la province de Salerno (Angri, Baronissi, Bracigliano, Castel San Giorgio, Corbara, Mercato San Severino, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, Roccapiemonte, San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Sant'Egidio del Monte Albino, Sarno, Scafati, Tramonti) et 4 en celle de Naples (Gragnano, Lettere, Santa Maria la Carità, Sant'Antonio Abate) avec une population égal total à environ 378.000 habitants sur une surface territoriale de 293,96 Km². Telles communes présentent une densité démographique, pour la province de Naples, mêmes à 1.681,83 ab/Km², valeur inférieure à la moyenne provinciale (2.610,4 ab/Km²) et, pour la province de Salerno, mêmes à 1.224,49 ab/Km², une densité considérablement supérieure à la moyenne provinciale de 218,2 ab/Km²; la moyenne de l'entier District rôte donc autour aux 1.284,82 ab/Km².

Le District est déplacé dans un territoire mouillé par le fleuve Sarno, que, malgré son étendue insuffisante, 24 Kms, il vante un bassin considérablement étendu, environ 500 kms carrés.

Le Parc Régional du Fleuve Sarno insiste sur les territoires communaux de Angri, San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Sarno e Scafati. Une partie du territoire est occupée par contre par les Monti Lattari, qu'insistent sur le territoire de Gragnano, Lettere, Nocera Inferiore, Pagani, Sant'Antonio Abate, Sant'Egidio del

Monte Albino et Tramonti.

Le développement économique de l'Sgro Nocerino-Sarnese a été déterminé de la présence de l'eau et de la qualité caractéristique des sols qui ont rendu la zone particulièrement apte à la production agricole. Le développement plus ou moins organisé conséquent des activités rurales, et en particulier de la culture de la tomate, du tabac et des fibres textiles, il a donné vie à un pôle d'entreprises manufacturier uni à la production agricole. En tel sens, on est venu constituer dans la zone un secteur agroalimentaire dont le cœur est représenté de la culture de la tomate et de sa transformation industrielle en conserves et dérivés, que se développe, au mont, avec la présence d'entreprises mécaniques et pour la construction de voitures industrielles et de vides à fanfare stagnée destinés à la mise en boîte, et, à la vallée, avec des entreprises d'emballages en bois, plastique et carton, utilisé avant dans le transport de la matière et du produit confectionné. Au support de cette entreprises il y a puis nombreuses entreprises de transport et de services. Les excellences agroalimentaires du District sont multiples. Le rôle fondamental est déroulé par l'industrie des conserves qui, lié à la production traditionnelle de tomate, (la tomate de San Marzano dénommée "L'or Rouge") il représente le moteur principal de l'économie locale. Une autre excellence indiscutable de la production de l'industrie agroalimentaire du District est la pâte, (IGP de Gragnano dénommé "Ville de la pâte « auquel ils vont s'ajouter le vin DOC de Lettere, Tramonti et Gragnano et l'huile de Gragnano (DOP).

Produits agroalimentaires typique du secteur agroalimentaire de la Campania

Le secteur agroalimentaire de la Campania a une série de produits que constituent, chacun pour propre compte, éléments typiques de la province d'appartenance. Nombreux d'eux se parent de la reconnaissance de DOP ou IGP. Pour autres, la procédure est en cours pour les rendre tels. Entre les productions plus renommées i y a :

La pasta di Gragnano

La pasta de Gragnano , ville en province de Naples, est célèbre au niveau international pour la haute qualité de la pâte de semoule de grain dur qui est produite par les siens nombreux et anciens en entreprises de pasta .A Gragnano, la production de la pâte coule ses racines en temps très lointains: déjà en '500 se rendit y compte que sa position géographique était particulièrement indiquée pour la production de la pâte. La ville se lève en effet en cime à une vallée sur qui se jettent montes, et l'eau alimenter les moulins, et confère à la pâte un goût très caractéristique. En outre, le climat chaud, mais aéré par la brise marine, il en favorise le séchage

qui anciennement arrivait en plein air le long des rues citadin en conditions de température et humidités constantes naturellement et garantissaient le goût et la conservation parfaite du produit sec. Il fut ainsi qu'au XVII siècle les premiers entreprises se levèrent à la conduite familière et la ville devint bien bientôt un centre industriel très renommé y les nombreux entreprises suivent encore aujourd'hui des règles productives d'importance indispensable: la jouissance de semoule de grain dur et le travail artisanal, caractérisés par le tréfilage en bronze et le séchage naturel suivant, qu'ils garantissent à la pâte de Gragnano une qualité haute.

Depuis 2010 la Pasta di Gragnano peut se parer de la marque d'Indication Géographique Protégée, IGP, que garantit la provenance et la qualité du produit et, dans le cas de la pasta de Gragnano, il témoigne une tradition séculaire. Grâce à la marque communautaire d'Indication Géographique Protégée, si aujourd'hui la Pasta Gragnano peut être défendue par contrefaçons et abus.

La pasta Gragnano IGP doit être produite avec semoule de grain dur et eau du flanc aquifère. La production doit arriver à l'intérieur de la Commune de Gragnano.

Le procès productif prévoit, après le pétrissage et le gramolatura, l'extrusion aux filières en bronze. Les filières sont des moules avec des trous façonnés, toujours utilisés par les pastai gragnanesi, qu'ils confèrent la forme désirée. La filière en bronze donne à la pâte une surface rugueuse qui la rend particulièrement apte à retenir jus et assaisonnements.

La phase productive suivante est celle du séchage qui est différente selon le formats et il arrive à une température comprise de toute façon entre 40 et 80°C, pour une période comprise entre les 6 et les 60 heures, en cellules statiques de séchage ou en tunnel où air chaud circule.

Une fois séchée la pâte est laissée refroidir et depuis heures elle doit être confectionnée, sans être transportée, pour permettre une conservation parfaite du produit.

La pâte de Gragnano IGP est peut finalement être confectionnée en étuis de carton ou sachets transparents ou en packaging réalisé avec matériel d'origine matériel recyclable végétal ou autre permis par les règles communautaires.

Le conserve

L'industrie des conserves travaille la tomate surtout San Marzano, variété de tomates a laquelle l'Union Européenne, en 1996, a reconnu la marque D.O.P. (Dénomination d'Origine Protégée). Ils sont 41 les Communes de la Région Campanie reconnue par l'Union Européenne où il est possible de cultiver la tomate San Marzano D.O.P., et ce sont tous concentré dans les provinces de Salerno,

Naples et Avellino.

La tomate San Marzano est une variété de forme allongée, avec fruit consistant et du goût doux et intense, produit dans la partie de l'Agro Nocerino-Sarnese que s'étend dans la plaine du Sarno, caractérisée par terrains d'origine volcanique très prodigues, moelleux, avec bonne dotation de substance organique et une quantité élevée de phosphore et de potassium, caractérisé de la présence de nombreuses sources et de flancs abondants à la différente profondeur. L'eau pour usage irrigable est dérivée par puits qu'ils s'alimentent du flanc phréatique directement. À propos du climat, l'Agro Nocerino-Sarnese réentent de l'influence bénéfique de la mer et il est caractérisé par excursions thermiques blanches. Les vents dominants sont le Mistral et le Siroccos; les pluies sont abondantes à l'automne, hiver et printemps, insuffisantes ou presque nulles en été. L'humidité relative de l'air se maintient plutôt haute pour tous les ans. Les entreprises agricoles qui cultivent la tomate pour les entreprises conserveur sont "celles-là de toujours!" La collaboration entre entreprises conserveur et les entreprises agricoles est haute et l'esprit est ce d'un temps: faire une tomate naturelle et savoureuse comme ce d'une fois!

De génération en génération, de tradition à l'innovation, la culture des tomates utilisée par les entreprises conserveur arrive dans le respect de quelques-unes anciennes vertueuses pratiques:

- Rotation des cultures (associée au blé);
- Préparation du terrain(cassage et fumage);
- Greffe des plans;
- Soin du champ.

L'activité productive lié à la tomate qui va de la culture au procès de transformation et mise en boîte, au transport et à la distribution, et la production d'outillages spécifiques, il voit aujourd'hui engagez 600 entreprises environ. À côté des entreprises adonnées à la transformation de la tomate, grâce à la présence sur le territoire régional de matières premier de qualité excellente (noix fraises, haricots, aubergines, pommes de terre, asperges, etc.) se sont développées, surtout dans l'Agro Nocerino-Sarnese et en la Plate du Sele, nombreuses petites et moyennes entreprises adonnée à la production de conserves de fruits et légumes, des jus et nectars de fruits et des confitures.

Mozzarella di bufala campana

La mozzarella de bufala est un fromage frais de table à la pâte filé dérivés par lait entier de bufala. L'élément de typique de ce fromage est constitué par la matière première employée , le lait frais de bufala particulièrement riche en graisse et protéines, et du filage. Cette dernière opération consiste à travailler à la main la pâte du fromage au mûrissement fin avec eau bouillante jusqu'à lui faire

“file”, de façon à obtenir le particulier consistance du produit final et le “bouquet” caractéristique, déterminé par le microflora spécial qui se développe pendant les phases différentes du travail. Le filage se sert d’une louche et d’un bâton, les deux en bois: la pâte fondue est soulevée et continuellement tirée, jusqu’à à obtenir un pétrissage homogène. Puis il suit le moulage qui en beaucoup de fromageries on exécute encore à la main avec le “mozzatura” traditionnel, que le casaro effectue avec le pouce et l’index de la main. Les mozzarellas si produites sont laissées refroidir en vasques d’eau froide et finalement salées. Après le filage et le moulage, la mozzarella de bufala cloche peut être enfumée, mais seul aussi avec des procédés naturels et traditionnels. La croûte de la mozzarella de bufala est mince et de couleur blanc porcelaine, pendant que la pâte ne présente pas « occhiatura » et elle est élastique dans les huit-dix heures de la production, pour puis devenir plus en plus fondant. La mozzarella de bufala a obtenu la reconnaissance de la marque D.O.P. (Dénomination d’Origine Protégée) le 12 Juin 1996.

Au-delà de formes arrondies classiques, sont produites autres typologies commerciales: les petits morceaux, les cilligine, les perles, les nodini, les ovolini et les “tresses”. Le poids change selon la forme, de 10 à 800 grammes, (3 kgs pour les tresses). 4,2 litres de lait de bufala son en moyenne pour produire un kilogramme de mozzarella.

Dans le cadre du territoire régional, la zone de production de la mozzarella de bufala est localisée dans le territoire entier des provinces de Caserta et Salerno, dans les Communes d’Amorosi, Dugenta et Limatola en province de Benevento et en ceux d’Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore et Mugnano de Napoli, en province de Napoli.

La ricotta di bufala campana

En toutes les zones de production de la mozzarella de bufala, du travail du sérum de la mozzarella on tire le ricotta qui peut être usée fraîche ou soumise au dessiccation. Le ricotta de bufala frais a une couleur lactée et consistance douce et il s’obtient en réchauffant le sérum du travail du lait cru pour la production de mozzarella de bufala jusqu’à la température d’environ 90 degrés. Au sérum puis il vient adjoindre sel pour obtenir la rapidité juste du produit. Pour obtenir par contre le ricotta desséché de bufala, qu’il est à la pâte compacte, il est nécessaire que les formes vieilles en cellule pour environ 10 jours et puis elles soient laissées au moins un mois à sécher. Puis les mêmes sont enlevés par les récipients et laissez faire vieillir autres 30 jours, jusqu’à être nettoyée par les moisissures, privées de l’écorce mince et mise dessous

vide.

Il Provolone del Monaco

Le “Provolone” du Monaco est un fromage à la pâte filé, produit dans la zone de la Péninsule Sorrentina-Monti Lattari, exclusivement avec du lait cru. La spécificité du “Provolone” del Monaco est le résultat d’un ensemble de facteurs typiques de la zone de production, en particulier des caractéristiques du lait produits par bovins élevés sur le territoire, du procès de transformation, qu’aujourd’hui il reflète encore les traditions artisanales, et du microclimat spécial qu’il caractérise les milieux de travail et maturation. En 2010 le “Provolone” de Monaco a reçu de l’Union Européenne la marque DOP (Dénomination d’Origine Protégée). Les caractéristiques distinctives du Provolone del Monaco DOP sont: une forme de melon allongé légèrement, avec un poids moindre de 2,5 kgs et maximum un de 8 kgs; une croûte mince de couleur jaunâtre, presque lisse, avec anses longitudinales légères en correspondance des cordons de raphia utilisée pour le soutien au couple qu’ils subdivisent le Provolone dans un minimum de 6 figures; une maturation d’au moins six mois, avec un maximum rendement de 9 kgs pour hectolitre de lait transformé; une pâte de couleur incinère avec des tons jaunâtres, élastique, compacte, uniforme et sans clivages, douce et avec occhiature typiques, au “oeil de perdrix”; un contenu en graisse sur la substance sèche inférieure pas au 40,5%; un goût doux et beurre et un goût piquant léger et agréable. Le pâturage des Monti Lattari fait par herbes présents presque tout aromatiques l’an où les animaux paissent librement, et les milieux de maturation confèrent à ce fromage un arôme et un goût intense, goûts exaltés par la longueur de la maturation même. Après 7-8 mois le provolone tend en effet à jaunir ultérieurement, en épaississant la croûte et en assumant tour à tour un goût plus piquant et un aspect de la pâte plus consistante, même si encore assez douce et toujours dépourvue de clivages.

La technique de production de ce fromage est très ancienne et laborieuse: se travaille le lait cru de chaque traite ou à la limite de deux traites suivantes et il se mêle avec le présumé de cabri.

De la coagulation du lait cru on obtient le caillé qui vient jusqu’à la dimension de petits grains, en employant un outil de bois dénommé “sassa”, on passe aux opérations suivantes de brûlure et filage. Le filage est plutôt complexe, qui, en quelques cas, pour tortiller le caillé on a besoin de l’intervention de deux gens. Quand la pâte a atteint la consistance désirée, il a lieu le moulage qui peut être à la poire, ou au cylindre. Les fromages obtenus sont liés en couples et suspendus sur échafaudages spéciaux, où ils sont laissés faire vieillir; premier à la

température milieu de séchage de dix heures par vingt jours et ensuite en milieu à température entre les 8 et les 15°C pour une période pas inférieure au six mois. Ils suivent la saumure, le séchage et la maturation qui est effectuée en caves pour une période qui oscille de 4 aux 18 mois. Mais déjà aux neuf mois le produit atteint son excellence, avec la peau qui de mois en mois tend à s’obscurcir jusqu’à atteindre la coloration typique de noisettes mûres.

Le “Provolone” du Monaco est produit avec du lait provenant, pour au moins le 20%, par bovins de type Agerolese inscrites au registre de l’état civil, et dans la part reste, 80%, de bovins de races différentes, Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa Jersey, Podolica et Meticci locaux.

Le “Provolone” du Monaco est produit de valeur spéciale, avec un prix de vente assez élevée, qu’il peut changer selon le longueur des temps d’affinage, mais que, pour ses caractéristiques spéciales, il réussit à conférer aux plats un goût dehors de la commune. La production du “Provolone du Monaco DOP” intéresse la province de Naples, en particulier la Penisola Sorrentina et le territoire des Monti Lattari. En particulier; la zone géographique d’élevage des bovines, de production et de maturation du “Provolone du Monaco DOP” est délimité par les territoires entiers des Communs, tous dans la province de Naples: Agerola, Casola de Napoli, Castellammare de Stabia, Gragnano, Lettere, Masse Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant’Agnello, Sorrento, Santa Maria la Carità, Vico Equense.

Olio extravergine di oliva

L’huile extravergine d’olive “Colline Salernitane” a racines anciennes, dérive de variétés autochtones depuis toujours présentes dans le salernitano. L’huile tire son propre identité de la particularité du territoire, doué de connotations de la température, du paysage, historiques, culturels et économiques absolument originaux. En outre aussi les techniques et les pratiques suivies pour l’obtention du produit sont du tout traditionnelle.

L’huile extravergine d’olive “Colline Salernitane” on obtient du pressage d’olives des variétés autochtones ou d’ancienne introduction; l’important est que les olives viennent récoltes, le 31 décembre de tous les ans, à la main ou avec le secours de demi mécaniciens comme « scuotitori » et peignes vibrants. Les olives recueillies vont conservées et transportées en cassettes percées par la maximum capacité de 25 Kgs. et molite pas au-delà le second jour de la récolte. Pour l’extraction de l’huile sont admis seulement procès mécaniciens et physiques qui préservent le plus fidèlement les caractéristiques de qualité du fruit. L’huile, pour être usé, il vient encore protégé, en le conservant à l’obscur-

rité, aux températures optimales, et finalement il vient embouteillé et confectionné.

La présence considérable de caractéristiques aromatiques fait préférer l'usage de cette huile sur plats d'une certaine consistance comme soupes à la base de légumes, pâtes savoureux de la tradition et grillades de poisson.

La zone de production et de travail de l'huile extravergine d'olive "Colline Salernitane" comprend 86 communes de la province de Salerno, présents dans une zone vaste qu'il comprend: le Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, les Picentini, les Alburni le haut et Moyen Sele, les collines du Tanagro et partie du Vallo di Diano.

En 1997, l'huile extravergine d'olive "Colline Salernitane" a obtenu la reconnaissance de la marque DOP (Dénomination d'Origine Protégée).

Il vino

La Campanie dans la dernière décennie a atteint une position stable dans le classement du vin italien. Le district se confirme avec des pointes de haut niveau merci à un groupe de producteurs, vieux et nouveaux, très fiables, capables et passionnés.

Une vraie fleur à la boutonnière son les trois vin à la Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie de la province d'Avellino: le Taurasi, déjà DOCG du 1993, le Fiano d'Avellino et le Greco di Tufo.

À ceux-ci ils s'ajoutent vin produits à Caserta comme Falanghina, Casa Vecchia, Aglianico et Piede Rosso, et à Salerno, où l'Aglianico rencontre le Cabernet et le Merlot. Mais des vins excellents, blancs et rouges, ils se produisent dans le Sannio et sur le Taburno aussi. La Péninsule Sorrentina un milieu de grande beauté, destination privilégiée du tourisme international, rappelée par la douceur du climat, de la splendeur des côtes tourmentées, à pic sur la mer il produit, en zones très limitées, vins de qualité excellente et grande tradition. Et il ne pouvait pas être dans un territoire si spécial qui serpente de Positano jusqu'à Vietri sul Mare, à travers terrasses montrées sur la mer, où les parfums des agrumes et de la flore méditerranéenne ils s'unissent avec les odeurs de la mer; pour se condenser en vins d'estimée qualité. Les vins Penisola Sorrentina, blanc et rouge sont produits en vignobles situés dans les Communes de Sorrento, Piano di Sorrento, Meta di Sorrento, Sant'Agello, Masalubrense et Vico Equense sont dénommés "Sorrento." Avec le Bianconcella, cépage que seul vif s'il voit la mer, présent seulement en Costiera, Ischia, à Capri et a Procida, au Falanghina et au Per'e palummo à l'Aglianico sont présents de manière diffuse dans les vignobles et ils complètent les vins DOC le Pepella, le Fenile, le Ginestra, le Ripolo(i),

le Tintore et le Tronto, cépages avec d'autres éléments de typique et exclusive. Les vins Penisola Sorrentina, rouge peut être dénommé Gragnano ou Lettres selon que dérivés de raisins provenant de vignobles situés dans les communes de Gragnano, Pimonte et Castellammare di Stabia (Gragnano), ou de raisins provenant de vignobles situés dans les Communes de Lettere, Casola, Sant'Antonio Abate (Lettere).

Chaque angle de la Campanie, Vésvuvio et Campi Flegrei compris est un gisement vaste de variété de raisin, vins et technique de vinification qu'ils remontent à millénaires. Et par ceux techniques transmises par traditions de génération en génération qu'il dérive le charme des vins de la Campania: aussi quand ils sont modernes et naissent de cépages autochtones

I dolci

En Campanie il y n'a pas que l'embarras du choix avec des gâteaux comme le babà trempé dans le rhum, le pastiera napoletana, typique de la période pascale, les struffoli, les roccocò et les mostaccioli, à Noël, le migliaccio au Carnaval, les zeppole pour le jour de San Giuseppe, les sfogliatelle frolle e ricce. Très estimé ce sont les nougat, surtout ceux de Bénévent et de Saint Marco des Cavoti.

San Marco dei Cavoti est une Commune du Beneventano qui voit son nom lié à ce de la production d'un nougat savoureux, beaucoup croquante et recouvert de chocolat fondant, dis, Croccantino de San Marco dei Cavoti. Le croccantino naît de l'union d'ingrédients naturels sélectionnés et d'un procès lent de travail artisanal qui conserve, quoique aujourd'hui utilisent quelques procédés mécanisés, intact le charme de la tradition.

La première opération consiste à transformer le sucre en caramel, en le cuisant à l'intérieur d'une marmite de cuivre (du même type qu'on utilisait en passé) au feu vif. Amandes et noisettes, précédemment grillées et hachez, viennent unies au caramel, en tenant toujours le feu allumé. Le résultat est croquante, l'âme du croccantino qui, encore chaude, vient étendue à main jusqu'à former une pâte dure.

Quand est prête elle est coupée dans le format désiré immédiatement et laissée reposer pour un jour. Les bouts de croquante si obtenu sont rangés sur un ruban transporteur pour être recouvert de chocolat à travers un procédé nommé à la cascade. Finalement le tout vient enrhumé et confectionné. Le croccantino vient produit aussi de nombreuses usines du beneventano qui aujourd'hui respectent encore les anciennes règles traditionnelles de production. Le Croccantino de San Marco dei Cavoti est le symbole de la créativité d'entrepreneur de ce territoire où les tonnonai principaux ont su dériver

du "nougat croquant", anciennement réalisé par les femmes de la Campania, un goût exquis délicat, connu aux estimateurs comme péché exquis de gorge.

Pour sa valeur élevée le croccantino a été inséré dans la liste des produits agroalimentaires traditionnels et, pour lui, il est en phase de définition la documentation nécessaire pour la présentation de la demande d'enregistrement d'I.G.P. (Indication Géographique Protégée).

Punti di forza del settore agroalimentare campano

Le secteur agroalimentaire est très développé et diffuse en tout le territoire régional et il est, pour tradition et importance, un élément distinctif du système économique de la Campania. La force de ce secteur est due dans une grande partie à la diversité ample et à la haute qualité de ses productions typiques, ainsi qu'à l'importance des partages qui le composent, qu'ils recouvrent places d'importance primaire dans l'économie nationale. Il doit être rappelé que les cultures agricoles, les élevages de bovins et porcins, la production de conserves végétales, jus de fruits, lait, fromages, viandes et ensaché, et aussi les technologies utilisées dans les industries alimentaires donnent vie à des produits de réputation mondiale.

Qualité, sûreté et tradition sont les particularités du secteur. Les entreprises présentes sur le territoire représentent le coffret des meilleures productions italiennes, en possédant, dans leur organisation, toute cette expérience, cette maîtrise, apte à donner vie à produits de haute qualité et tradition. Pas au hasard, beaucoup des productions variées de qualités lié étroitement aux traditions et à la spécificité des territoires de provenance ils ont obtenu la reconnaissance communautaire.

Le secteur agroalimentaire est caractérisé d'une spécialisation élevée des productions sois fraîche que transformées: le climat doux dont le territoire régional bénéficie a rendu possible obtenir productions de qualité excellente, respect aux productions nationales et étrangères, avec un calendrier d'offre très ample avec la possibilité d'effectuer beaucoup de cultures en champ plein et en milieu protégé. La potentialité exceptionnelle du secteur est augmentée aussi par autres facteurs positifs, quel: la variété de produits finis, les prix compétitifs sur le marché, le bon niveau technologique des usines, la disponibilité ample de travailleurs de plus en plus formés et spécialisés.



El nuevo Plan de Acción para el Desarrollo

Económico Regional (PASER), desarrollado por el Departamento de Transportes y las Actividades Productivas de la Región Campania, ofrece importantes oportunidades para las empresas, facilitando la colocación de nuevas actividades productivas y soportando la expansión de las ya existentes. El PASER combina la creación de redes de empresa con el desarrollo de un mercado de productos, incluso en el caso de sub-commesse, asegurándose que "el arquitecto" del sistema se encuentra en Campania y coordina las actividades de las diferentes empresas que componen la red. Todas las actividades de apoyo tales como la formación y la internacionalización, se consideran, principalmente, de apoyo al desarrollo del producto y de la red. El objetivo es favorecer los proyectos que, sobrepasando los límites de los distritos, aspiran a crear relaciones durables entre los sistemas que, aunque situados en diferentes contextos regionales, tienen características similares o complementarias del punto de vista productivo y de los procesos innovadores. En un mercado global como el de hoy, las empresas que se organizan en red, - especialmente las pequeñas y medias empresas - deben crear cadenas de hilera, que agrupando los conocimientos, las tecnologías, los procesos de fabricación, los recursos económicos y especializados, son capaces de aumentar su propia capacidad innovadora y la competitividad de sus productos, tanto en Italia como en el extranjero, contribuyendo así al desarrollo económico y al empleo en la región.

Concluyo mi discurso con la esperanza de que muchos serán los que vienen a visitar la Campania, para descubrir realidades innovadoras e interesantes con las que interactuar.

Redes de empresas

La intervención de la "Regione Campania" Las "redes de empresas" son un instrumento indispensable sobre todo por las pequeñas y las medias empresas que quieren introducir en el mercado sistemas de cooperación inmediatos y representan el objeto de intervención de la Regione Campania en favor de los distritos productivos más ricos y conocidos del territorio, desde el de la orfebrería hasta el del curtido, desde el del calzado hasta el de la industria textil. Ya con la ley de 09 de abril 2009, n. 33, se ha introducido el instituto del "contrato de red" con el fin de aumentar la recíproca capacidad de innovación y la competitividad en el mercado. Es así que con la Deliberación n. 463 del 8 septiembre 2011, el Con-

sejo Regional, en conformidad con el decreto del Ministerio del Desarrollo Económico, del 28/12/2007, ha aprobado una acción de sistema para desarrollar las redes de empresas. Esta acción es para acompañar y sostener proyectos que van más allá de los distritos y miran a la construcción de relaciones durables entre sistemas que tienen características similares y complementarias desde un punto de vista productivo y de los procesos innovadores.

El distrito agroalimentario en Campania

El sistema agroalimentario en Campania es muy importante por la economía regional, hay muchos productos, algunos de ellos tienen marca nacional e internacional. La Campania a diferencia de otras regiones del Sur tienen alrededor de 28 productos DOC, DCG y DOP y más de 300 productos internacionales de diferentes zonas de territorio. El número de empresas alimentarias grabadas a la Camera de Comercio es muy alto. La cosa interesante es que, en los últimos años, las empresas agroalimentarias han tenido un éxito superior a las empresas manufactureras.

La mayoría de las agroindustrias están sobre todo en la provincia de Napoli, mientras hay pocas en Avellino y Benevento. La transformación de frutas y hortalizas se ve en particular en las provincias de Napoli, Avellino Salerno. Napoli y la Provincia de Caserta también se distinguen en el sector de la leche y de su transformación. Muchos productos agroalimentarios de la Campania pertenecen a una tradición alimentaria típica de algunas zonas del Mediterraneo y del Sur de Italia, conocida por todos como "dieta mediterránea". Esta alimentación prevee productos simples: pan, pasta, aceite de oliva, vino, legumbres, pequeñas cantidades de productos de origen animal como: leche, queso, huevos, carne y sobre todo pescado, pero buenos y saludables. Hace siglos, estos alimentos son parte de la alimentación de los pueblos del Sur.

La Campania tiene productos alimentarios muy variados y prestigiosos y hasta los Griegos y Romanos reconocieron que el aceite de oliva y el vino de la Campania felix eran superiores.

En algunas casa de las antigua ciudades de Pompeya y Ercolano se pueden ver todavía frescos con fruta y hortalizas que las amas de casa hoy compran al mercado y utilizan en la "dieta mediterránea".

El distrito agroalimentario de Nocera Inferiore

La Regione Campania con Deliberación de Junta n.59 del 02 Junio 1997 ha reconocido el distrito agroalimentario de Nocera Inferiore - Gragnano (deliberación del consejo de la region n. 25/1 del

15.11.1999 adoptata después de la propuesta de la Junta regional n. 59 del 02.06.1997)

El distrito agroalimentario de Nocera Inferiore - Gragnano tiene hoy más de 30 milas empresas con más de 50 milas unidades.

Los comunes del distrito son 20; 16 en la provincia de Salerno (Angrì, Baronissi, Bracigliano, Castel San Griorgio, Corbara, Mercato San Severino, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, RoccaPimonte, San Marzano sul Sarno, Sant'Egidio Montalbino, Scafati, Tramonti) y 4 en la provincia de Napoli (Gragnano, Lettere, Santa Maria la Carità, Sant'Antonio Abate). Con una población de casi 378.000 habitantes en un territorio de 293,96 kmq. En los comunes de la provincia de Napoli la densidad de población es de 1.681,83 habitantes por kmc, inferior a la media provincial y en la provincia de salerno de 1.224,49, densidad superior a la media provincial de 218,2 habitantes por kmc. La media de todo el distrito es de alrededor de 1.284,82 habitantes por kmc.

El Distrito está en la zona del río Sarno, que aún no es muy largo (24 km) tiene una cuenca muy extendida (alrededor de 500km)

El parque regional del Río Sarno está en los territorios comunales de Angrì, San Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Sarno y Scafati. Otra parte, la ocupada por los Monti Lattari ocupa los territorios de los comunes de Gragnano, Lettere, Nocera Inferiore, Pagani, Sant'Antonio Abate, Sant'Egidio Montalbino, Tramonti.

La zona de Agro Nocerino-Sarnese se ha desarrollado gracias a la presencia del agua y a la calidad de las tierras. El siguiente desarrollo, más o menos organizado, de las actividades rurales y en particular del cultivo del tomate, de los tejidos y del tabaco, han producido la creación de un grupo de empresas manufactureras ligadas a la producción agrícola. En la zona se formado una hilera del sector agroalimentario, la más importante es la del cultivo del tomate y de su transformación en conservas y derivados que se desarrolla con empresas mecánicas para la construcción de máquinas industriales destinados al empaquetamiento y empresas que fabrican cajas de madera, plástica, y cartón para el transporte de materia primas y del producto empaquetado. Además de estas empresas hay también muchas empresas de servicios y transporte.

Hay muchas empresas agroalimentaria excelentes, la que resalta es la industria conservera, productora del tomate (el tomate San Mrzano, llamado el "oro Rosso"). Otra realidad fundamental de la industria agroalimentaria es la pasta (IGP de Gragnano, llamada "città della pasta"), y el vino DOC de Lettere, Tramonti y Gragnano y el aceite de Grag-

nao (DOP).

Producciones agroalimentarias típicas de la industria agroalimentaria en Campania

El sector agroalimentario en Campania produce una variedad de productos que identifican la zona geográfica de procedencia. La mayoría obtuvo la marca DOP u IGP. Otros van a obtenerla. Entre las producciones más famosas hay:

La pasta di Gragnano

La ciudad de Gragnano, en la provincia de Napoli, es conocida a nivel nacional e internacional por la calidad de su pasta de sémola de trigo duro producida por sus numerosas y antiguísimas fábricas de pasta. En Gragnano la producción de la pasta tiene raíces muy antiguas: ya desde el siglo XVI se comprendió que su posición geográfica era particularmente indicada por la producción de pasta. La ciudad, en efecto, fue construida encima de un valle, donde hay numerosas fuentes montañosas, cuyas aguas no solo alimentan los molinos sino da a la pasta un sabor muy característico.

Además la temperatura caliente pero ventosa de la brisa del mar, favorece su secado que en la antigüedad se practicaba por las calles de la ciudad en condiciones de temperatura y de humedad constante, que garantizaba el gusto y la perfecta conservación del producto seco. Fue así que en el siglo XVII nacieron las primeras empresas familiares que producían pasta y pronto la ciudad devino un centro industrial muy conocido, y sus fábricas de pasta siguen todavía hoy reglas de producción fundamentales: el uso de la semola de trigo duro y la fabricación artesanal, caracterizada por el treflado en bronce y después su secado natural que garantizan a la pasta de Gragnano una alta calidad.

Desde 2010 la Pasta de Gragnano tiene la marca de Indicación Geográfica Protegida (IGP), que garantiza la procedencia y la calidad del producto y en el caso de la Pasta de Gragnano, testimonia una tradición secular. Gracias a la marca de Identificación Geográfica Protegida, la Pasta de Gragnano, puede de esta manera, ser tutelada contra los abusos y las falsificaciones. La Pasta de Gragnano tiene que ser producida solo con sémola de trigo duro y agua de la capa acuifera local y solo al interior de la ciudad de Gragnano.

El proceso productivo prevee, el empaste, la amasadura, y después extrusión a través de trefiladoras de bronce. Las trefiladoras son matrices con agujeros perfilados que desde siglos

utilizan los fabricantes de pasta de Gragnano y que dan a la misma la forma deseada. Las trefiladoras de bronce dan a la pasta —aquella lisa también— una superficie rugosa así que es buena para ser usada con salsas.

El proceso siguiente es el secado, que muda según el tamaño y se produce, a una temperatura entre 40 y 80°C, y entre las 6 y 60 horas, en celdas estáticas de secamiento o en cavas donde hay aire caliente.

Después el secado, la dejan enfriar y dentro de las 24 horas la empaquetan, sin transportarla, para que tenga una perfecta conservación.

La pasta de Gragnano IGP hay que empaquetarla en estuches de cartón o bolsos transparentes o en packaging realizados con material de origen vegetal u otro material reciclable según las normas comunitarias.

La industria conservera fabrica en particular el tomate San Marzano, variedad de tomate que obtuvo de la Unión Europea la marca DOP (Denominación de Origen Protegida) en 1996. En 41 comunas que obtuvieron la marca de la Unión Europea se cultiva el tomate DOP y están todos en las provincias de Napoli, Salerno y Avellino.

El tomate San Marzano es una variedad de forma alargada, con fruto consistente y sabor dulce e intenso, producido en la zona del río Sarno, donde hay tierras de origen volcánica muy profundas y blandas con sustancias orgánicas y una grande cantidad de fósforo y potasio y fuentes y abundantes capas de diferente profundidad.

El agua para regar viene de pozos que se alimentan directamente por una capa freática. El clima, en la zona, está influenciado por la presencia del mar y hay oscilaciones de la temperatura mínimas. Los vientos dominantes son el Sirocco y el Mistral; las lluvias son abundantes en otoño, invierno y primavera, escasas o nulas en verano. La humedad relativa del aire es más o menos alta por todo el año.

Las empresas agrícolas que cultivan el tomate por las fábricas conserveras son "aquellas de siempre"! La cooperación entre las dos es estrecha y el espíritu es lo de siempre: producir un tomate sabroso y natural como en los tiempos pasados.

De una generación a otra, de la tradición a la innovación, las fábricas conserveras cultivan el tomate siguiendo algunas reglas:

- Rotación de cultivo;
- Preparación de la tierra (trituration y fertilización);

- Injerto de las plantas;
- Tratamiento de la tierra

Hay unas 600 fábricas que se ocupan de la producción del tomate, desde su cultivo hasta su transformación y enlatado, el transporte y la distribución, la fabricación de máquinas particulares.

Junto a las fábricas de tomate, gracias a la presencia en esta zona de materias primas de buena calidad (nueces, berenjenas, fresas, patatas, espárragos ecc.), se han desarrollado, sobre todo en la zona del Agro Nocerino-Sarnese y en la Piana del Sele, numerosas pequeñas y medias empresas que producen conservas hortofrutícolas, zumos y nectares de fruta, mermeladas y confituras.

Mozzarella di Bufala Campana

La "mozzarella di bufala" es un queso fresco que se produce con la leche entera de búfala. La particularidad de este queso es propio la materia prima es decir la leche fresca de búfala, muy rico en grasas y proteínas y de su hiladura. Esta última operación, cuando el queso se ha madurado, se fabrica con las manos y en agua caliente hasta que "hila" al fin de obtener la particular consistencia del producto final y el característico "bouquet" que deriva de la microflora que se desarrolla durante las diferentes fases de producción. En la hiladura se utiliza un cucharón y un bastón de madera: la pasta fundida se levanta y se tira en continuo para obtener una masa homogénea. En el proceso siguiente los queseros dan la forma a la masa; algunos utilizan todavía la tradicional "mozzatura" con el índice y el pulgar de la mano. La "mozzarella" se deja enfriar en decantadores con agua fría y después añaden la sal.

Después de estos dos procesos, la "mozzarella" puede también ser ahumada, pero solo con procesos naturales y tradicionales.

La corteza de la "mozzarella" es muy fina y de color blanco como la porcelana, pero la masa no tiene "occhiate" y es un poco elástica durante las 8-10 horas que siguen la producción, para al final devenir más fundida.

La mozzarella obtuvo la marca DOP (Denominación de Origen Protegida) el 12 Junio 1996.

Además de las formas clásicas, hay también: i bocconcini, le ciliegine, le perline, i nodini, gli ovalini y las famosas "trecce". Su peso varía según la forma y va desde 10 y 800 gramos (3 kilos las "trecce").

En general se utilizan 4,2 litros de leche de búfala para producir un kilo de mozzarella.

La mozzarella se produce principalmente en



las zonas de la provincia de Caserta y Salerno, en los países de Dugenta, Amorosi y Limatola, en la provincia de Benevento y en Acerra, Giugliano, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore y Mugnano di Napoli en la provincia de Napoli.

La Ricotta di Bufala Campana

Dondequiera se produce la mozzarella de búfala campana, del suero de la mozzarella se obtiene la ricotta que se puede comer fresca o seca. La ricotta de búfala fresca tiene el mismo color de la leche y es mórvida, se obtiene calentando el suero de la leche cruda que utilizan para producir la mozzarella hasta la temperatura de mas o menos 90 grados; después añaden la sal.

La ricotta seca, en cambio, es solida, las formas estan en una celda por 10 días y después las dejan secar por un mes. Cuando las sacan de los recipientes las dejan a secar por otros 30 días, las limpian del moho, les dejan la corteza sutil y las

ponen al vacío.

Il Provolone del Monaco

El "provolone del Monaco" es un queso semiduro de masa hilada, curado, producido en la zona de la Penisola Sorrentina – Monti Lattari, solo con la leche cruda. Su particularidad deriva de una variedad de factores típicos de la zona de producción, en particular las características organolépticas de la leche producida por bovinos criados en el territorio, el proceso de transformación que es aún artesanal y el particular microclima que caracteriza los ambientes de producción y curado.

En 2010 el "Provolone del Monaco" obtuvo la marca DOP (Denominación de Origen Protegida) por la Unión Europea.

Las características del "Provolone de Monaco" DOP son: la forma de melón un poco alargado, el peso mínimo de 2.5 kilos y máximo de 8 kilos; la corteza sutil de color amarillo, casi lisa con ligeras envenadas longitudinales donde hay la

rafia usada para soportar la pareja y que comparte el Provolone en un mínimo de seis partes; un curado de al menos seis meses que produce al máximo 9 kilos por hectolitro de leche transformada; la masa de color crema con tonos amarillos, elástica, compacta, uniforme y sin exfoliaciones, mórvida y con típicas "occhiature" (a ojo de perdiz); un contenido de grasa sobre la superficie seca no menor de 40,5%; el sabor dulce y de mantequilla y un ligero y agradable gusto picante.

Los terrenos de pastos de los Monti Lattari, producen hierba aromatizadas por casi todo el año y donde los animales pueden pastorear en libertad y los ambientes de curado dan a este queso un gusto fuerte, gracias también al mismo curado. Después de 8-10 meses el queso se hace más amarillo, la corteza se hace más espesa y el queso tiene un gusto siempre más picante y la masa más compacta, aunque bastante mórvida y sin exfoliaciones. La técnica de producción de este queso es muy antigua y laboriosa: se utiliza la leche cruda de cada ordeña o al máximo de dos ordeñas siguientes y se mezcla con el cuajo de cabrito. De la coagulación de la leche cruda se obtiene la cuajada, rota en pequeños trozos con un objeto de madera llamado "sassa", después hay la quemadura e la hiladura. Esta última operación es muy difícil y en algunos casos, para enrollar el cuajo se utilizan dos personas. Cuando la masa tiene la consistencia deseada, se da la forma de pera o de cilindro. Los quesos se enlazan en parejas, se dejan en curado, por un periodo de ocho a veinte días en temperatura natural de secado y después entre los 8 y los 15 grados por un periodo no inferior a los seis meses. Siguen la salmuera, el secado y el curado en cantinas por un periodo de 4 a 18 meses. A los nueve meses el queso es excelente y la corteza cada mes se oscurece hasta obtener el típico color de avellanas maduras.

El "Provolone del Monaco" se produce con un 20% de leche de bovinos de Agerola y un 80% de leche de bovinos de razas diversas (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica y Meticc del lugar).

El "Provolone del Monaco" es un producto de prestigio, el precio es muy alto y varia según los tiempos de afinación y por sus características particulares los platos tienen un sabor fuera del común. El Provolone del Monaco se produce en la zona de Napoli, en particular la penisola Sorrentina y los Monti Lattari. La zona geográfica de crianza de los bovinos, producción y curado es la provincia de Napoli y los Comunales son: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrese, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agello, Sorrento, Santa Maria la Carità, Vico Equense.



Olio Extravergine di Oliva

El aceite de oliva virgen extra "Colline Salernitane" es muy antiguo, deriva de variedades locales presentes en el territorio desde hace tiempo. El aceite es particular propio gracias a las características del clima, del paisaje, de la historia, de la cultura y económicas originales. Las técnicas de cultivo y de producción del producto son aún tradicionales.

El aceite "Colline Salernitane" se produce de la presión de las olivas locales o de la antigua tradición, lo importante es cojerlas dentro del 31 diciembre de cada año, con las manos o usando máquinas; sacudidores y peines vibrantes. Las aceitunas cojidas se conservan y se trasladan en cajas con huejos de máximo 25 kilos y la molienda se hace dentro de 2 días después que se colgan.

El aceite se extrae a través de procesos mecánicos y físicos para mantener la calidad del producto.

El aceite, es protegido y conservado en ambientes sin luz y a una temperatura óptima y después puesto en botellas y empaquetado.

Gracias a los aromas del aceite se puede utilizar con platos como sopas de legumbres, pastas de la tradición campana y pescado a la parrilla.

El aceite "Colline Salernitane" se produce en 86 países de la provincia de Salerno: la Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, los Alburni, el Alto y Medio Sele; las colinas del Tanagro y una zona del Vallo di Diano.

En 1997 el aceite "Colline salernitane" obtuvo la marca DOP (Denominación de Origen Protegida).

El Vino

Hace diez años la Campania es estable en la clasificación de los vinos italianos, gracias a nuevos y viejos

productores muy fieles, capaces y pasionados.

Muy conocidos son 3 vinos de Origen Controlada y Garantizada de la provincia de Avellino: el Taurasi, ya DOCG en 1993, el Fiano de Avellino y el Greco edì Tufo.

Adeás de estos hay los famosos vinos producidos en caserta como Falanghina, Casa vecchia, Aglianico y Piediroso; y en Salerno donde el Aglianico encuentra el Cabernet y el Merlot. Pero buenos vinos blancos y tintos, también se producen en el Sannio y en el Taburno.

La península Sorrentina- una zona de gran belleza, y de turismo internacional gracias al clima mite, y a la costas que caen a plomo sobre el mar – produce, en zonas limitadas vinos de gran calidad y tradición. Esto porqué es una zona que va desde Positano hasta Vietri sul Mare, a través de terrazas que caen sobre el mar, donde el perfume de los agrumes y de la flora mediterránea se une con el perfume del mar para crear vinos de gran calidad. Los vinos de la Península Sorrentina, blancos y tintos, se producen en los comunes de Sorrento, Piano di Sorrento, Sant'Agnes, Meta, Massalubrense, y Vico Equense, se llaman "Sorrento". Además hay el Biancolella, que vive solo si ve el mar y está en Ischia, Capri, Procida y en Costiera), el Falanghina, el Per'e Palummo, el Aglianico, la Pella el Fienile, la Ginestra, el Ripolo(i), el Tintore y el Tronto.

El vino Península Sorrentina se llama también Gragnano o Lettere según el lugar de producción: en los comunes de Gragnano, Pimonte Y Castellammare di Stabia (Gragnano), en los comunes de Lettere, Casola Y Sant'antonio Abate (Lettere).

Cada lugar de la Campania, incluso el Vesuvio y los

Campi Flegrei tiene una antigua tradición de producción de vinos. Las técnicas van de generación a otra y aún cuando son modernos derivan de viduños locales y esconden historias antiguas.

Los dulces

En Campania hay muchos dulces como el babá con el ron, la pastiera napoletana, típico producto de la Pascuas, los struffoli, los roccocó y los mostaccioli que se comen en Navidad, el migliaccio a Carnival, las zeppole en el día de san Giuseppe, las sfogliatelle ricce y frolle.

Muy famosos son los turrone, sobre todo los de Benevento y San Marco dei Cavoti comune en provincia de Benevento donde se produce este turrón, muy crujante y cubierto de chocolate negro, llamado Croccantino de San Marco dei Cavoti,

El croccantino se produce con ingredientes seleccionados y con técnicas tradicionales.

La primera operación consiste en transformar el azúcar en caramelo, cociniéndolo dentro de una olla de cobre, del mismo tipo que se usó en pasado, a fuego vivaracho. Almendras y avellanas, tostadas anteriormente y picadas, vienen en fin unidas al caramelo, siempre teniendo el fuego encendido. El resultado es la crujiente, el alma del croccantino, que, todavía caliente, es tendida a mano y dejada descansar por un día. Los trozos de croccante tan conseguidos son arreglados sobre una cinta transportadora para ser revestidos de chocolate por un procedimiento llamado a catarata. Lo todo viene por fin constipado y empaquetado.

El turrón croccantino también es producido por numerosas empresas del beneventano, que respetan todavía hoy las antiguas reglas tradicionales de producción. El Croccantino de San Marco dei Cavoti es el símbolo de la creatividad empresarial de este territorio, dónde los maestros torronai han sabido derivar del "turrón crujiente", antiguamente realizado por las amas de casa campanas, una delicada exquisitez, nota a los admiradores como exquisito pecado de garganta.

Por su elevada cualidad el croccantino ha sido insertado en la lista de los productos agroalimentarios tradicionales y, por ello, está en fase de definición la documentación necesaria por la presentación de la solicitud de grabación de I.G.P. (Indicación geográfica protegida).

Punti di forza del settore agroalimentare campano

La hilera agroalimentaria es muy desarrollada y difusa en todo el territorio regional y es, por tradición e importancia, un elemento distintivo del sistema económico de Campania. La fuerza de este sector es debida en gran parte a la amplia revista y a la alta calidad de sus producciones típicas, además de la importancia de los repartos que lo



componen, que revisten sitios de primaria importancia en la economía nacional. Debe ser recordado que los cultivos agrícolas, las crías de bovino y cerdos, la producción de conservas vegetales, chupadas de fruta, leche, quesos, carnes y embutidos, y también las tecnologías utilizadas en las industrias alimenticias dan vida a productos de fama mundial.

Calidad, seguridad y tradición son las peculiaridades del sector. Las empresas presentes sobre el territorio representan el cofre de las mejores producciones italianas, poseyendo, en su organización, toda aquella experiencia, aquella maestría, capaz de dar vida a productos de empuñada calidad y tradición. No al azar, muchas de las variadas producciones de calidad estrechamente atada a las tradiciones y a la especificidad de los territorios de procedencia han conseguido el reconocimiento de una marca comunitaria.

La hilera agroalimentaria además es caracterizada por una elevada especialización de las pro-

ducciones sea frescas que transformadas: gracias al clima templado de que generalmente se beneficia el territorio regional es en efecto posible conseguir producciones de óptima calidad, competitivos con respecto de las producciones nacionales y extranjeras, con un calendario de oferta hecho muy amplio de la posibilidad de efectuar muchos cultivos tanto en lleno campo que en entorno protegido.

La excepcional potencialidad de la hilera es aumentada por fin también por otros factores positivos, cuales: la variedad de los productos terminados, los precios competitivos sobre el mercado, el buen nivel tecnológico de las empresas, la amplia disponibilidad de trabajadores cada vez más formados y especializados. ●