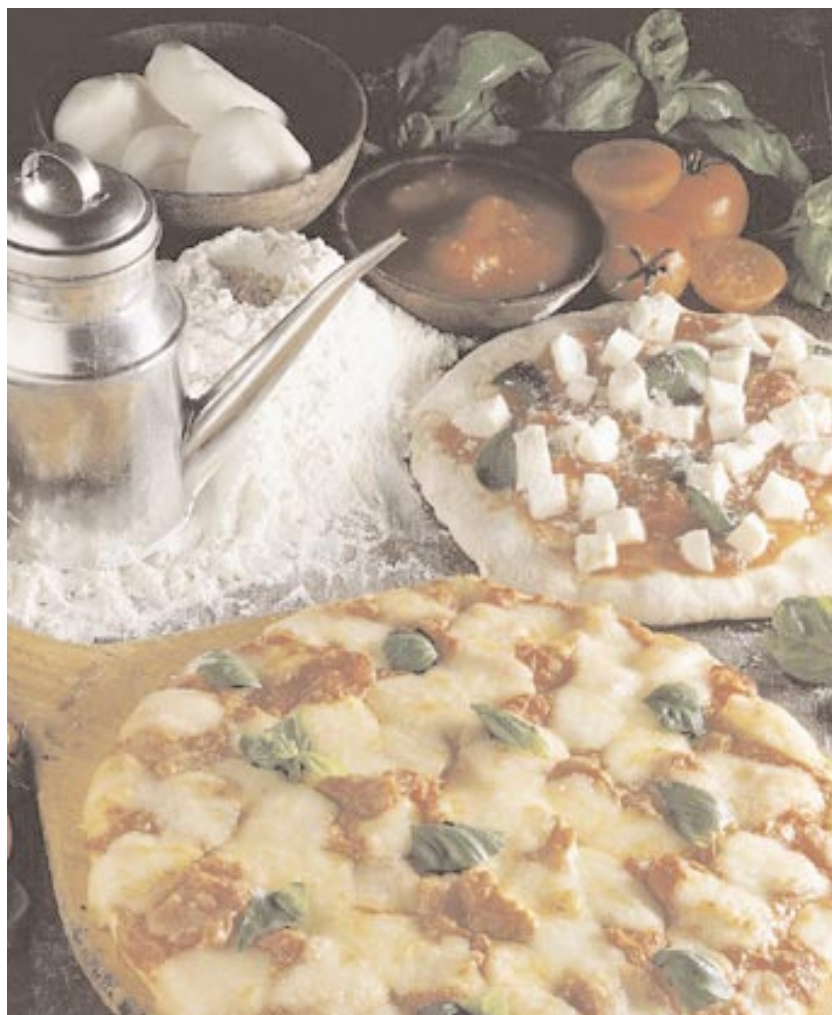


SPECIALE NAPOLI

I PRODOTTI TIPICI DI **CAMPAGNA AMICA**



L'INSERTO DI CAMPAGNA AMICA È STATO REALIZZATO
IN COLLABORAZIONE CON



Camera di Commercio
Industria Artigianato
e Agricoltura di Napoli

NAPOLI

IL VULCANO DALLE MILLE DELIZIE

Terra, aria e acque conferiscono qui a vegetali, latticini e frutti di mare un sapore inimitabile.

Cuore e baricentro della regione Campania, la provincia di Napoli è un territorio ad assoluta vocazione agricola e offre una gamma di specialità fra le più ampie in Italia. Alla base di tanta ricchezza c'è una fortunata combinazione di elementi naturali: *in primis* la natura dei suoli, nera terra vulcanica ricca di elementi minerali.

A completare questo miracolo della natura concorrono poi un clima mite e soleggiato, beneficamente influenzato dalla brezza del Tirreno, e l'abbondanza di acque di superficie. A ridosso del golfo più bello del mondo si estendono le campagne più fertili della penisola, quella *Campania felix* che era orto e vigneto della Roma Imperiale.

Delimitato a ovest dallo straordinario paesaggio vulcanico dei Campi Flegrei, ad est dai terrazzamenti fioriti della Penisola Sorrentina e chiuso alle spalle dal fertilissimo comprensorio del Vesuvio, fin dalla più remota antichità il Napoletano può vantare una produzione ortofrutticola senza rivali. Le verdure innanzitutto, la cui abbondanza e varietà valsero a suo tempo ai napoletani il soprannome di "mangiafoglie". Qui il po-



modoro fa praticamente storia a sé, ma non sono da meno i carciofi e le cipolle, i cavolfiori e i broccoli, i fagioli e i fagiolini, i piselli e le patate, i finocchi e le indivie, le lattughe e gli zucchini, le melanzane e i peperoni, i cetrioli e gli asparagi. Il tutto in una quantità che ha dell'incredibile e senza soluzione di continuità durante tutto l'arco dell'anno. Altrettanto importante è la coltivazione della frutta e degli agrumi, a cominciare da pesche, albicocche, mele e limoni di straordinaria qualità. Per quanto diminuita rispetto al passato rimane sempre di grande pregio e rilievo la produzione di



THE VOLCANO OF A THOUSAND DELIGHTS

*Earth, air and water -
a combination that gives
the local vegetables,
dairy products
and seafood
a very special flavour.*

The province of Naples, heart and centre of the Campania region, is a strictly agricultural area and offers an incredibly wide range of typical products. A happy combination of natural elements is the primary reason for such abundance - above all the nature of the soil, black volcanic earth rich in mineral elements.

Other factors, such as the mild, sunny climate that benefits from the breezes of the Tyrrhenian Sea and the abundance of water above ground, contribute to this miracle of nature. Close to the most beautiful bay in the world lies Italy's most fertile countryside,

PROVOLONE DEL MONACO

Crusta liscia brillante tendente al giallo. Al tatto si presenta come pasta semidura con consistenza compatta e tollerante al taglio con piccole cavità a forma allungata o tondeggianti. Tipico odore di latte e fieno misto, con sapore dolce delicato o piccante, secondo la durata della stagionatura effettuata in grotte e fenditure della costiera sorrentina e dei Monti Lattari. È il Provolone del Monaco che, secondo le tesi più accreditate, deve le origini della sua denominazione al fatto che nei secoli scorsi i casari, quando sbarcavano all'alba nel porto di Napoli con il loro carico di provoloni, per proteggersi dal freddo e dall'umidità erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio monacale. Il segreto della sua unicità sta

A CHEESE FOR ALL SEASONS

A smooth, glossy, yellowish rind, a semi-firm paste, compact and easy to cut, with small elongated or roundish holes. A typical fragrance of milk and hay and a sweet, delicate or spicy flavour, according to the duration of the maturing process carried out in caves and fissures in the rock on the Sorrento coast and the Lattari mountains. The name "*provolone del monaco*" probably derives from the fact that in the past the dairymen putting ashore in the port of Naples at dawn with their cargo of provolone used to wear a mantle of sack-cloth, similar to a monk's habit, as

negli ingredienti e nelle tecniche di lavorazione. La materia prima utilizzata deriva da bovini delle razze Frisona e soprattutto Agerolese, una varietà autoctona particolarmente pregiata e il cui latte presenta un contenuto di sostanza grassa superiore alla media. Le mandrie si alimentano nei pascoli dei Monti Lattari, ricchi di erbe aromatiche e di essenze apportatrici di particolari aromi al latte.

Dopo la trasformazione del latte in formaggio, quando la pasta ha raggiunto la consistenza desiderata si effettua la formatura che può essere a pera o a cilindro, a cui segue la salamoia, l'asciugatura e la stagionatura che viene effettuata in cantine per un periodo che oscilla da 4 a 18 mesi.

protection against the cold and damp. Ingredients and processing techniques render it a unique cheese. The milk comes from cows of the Friesian and especially Agerolese breeds. This last is a very fine native breed that produces milk with an above-average butterfat content. The herds graze on the pastures of the Lattari mountains, rich in aromatic herbs and essences which give a special flavour to the milk.

After the milk has become cheese and the paste has attained the required consistency, it is moulded into a pear-shaped or cylindrical form, then pickled, dried and matured in cellars for a period lasting from four to eighteen months.



NAPOLI

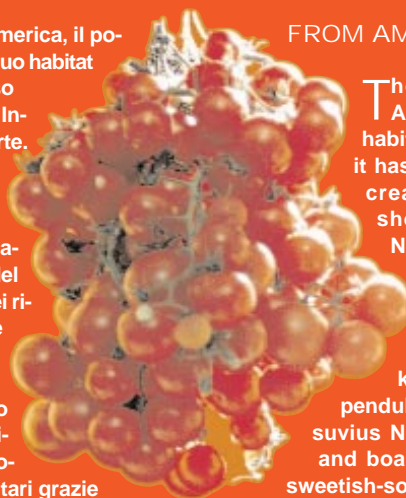
pasta di grano duro, che dà vita a capolavori dell'arte pastaia per i quali tutta la Campania e in particolare Gragnano sono famose nel mondo. A completare un quadro più unico che raro non poteva mancare un gustoso olio d'oliva, la cui produzione è concentrata soprattutto nei terrazzamenti della Penisola Sorrentina. Intensità di colori e pienezza di sapori hanno permesso la creazione di uno stile gastronomico unico, tale da rendere la cucina napoletana sinonimo stesso di cucina italiana nel mondo. Paradigma di questo stile è la pizza napoletana, *trait d'union* fra quanto cresce dalla terra e l'altra grande "spalla" della

once known as "*Campania felix*", the vegetable garden and vineyard of Imperial Rome.

The province of Naples, whose boundaries are marked by the singular volcanic landscape of the Phlegraean Fields to the west and the flowering terrace-cultivations of the Sorrento peninsula to the east, with the fertile territory of Vesuvius at its back, boasts an unrivalled production of fruit and vegetables since ancient times. Vegetables, above all, grow in such abundance and variety that the Neapolitans were once known as "leaf eaters". Not just the tomato – a story unto itself in these parts – but also artichokes, onions,

DALL'AMERICA CON SAPORE

Arrivato come è noto dalla lontana America, il pomodoro ha trovato nel Napoletano il suo habitat ideale, prosperando ed evolvendosi verso specie domestiche sempre più pregiate. Insomma, è divenuto una vera e propria arte. Ai napoletani va riconosciuto il merito di averne introdotto l'uso nella cucina italiana, e tramite l'industria conserviera di averlo diffuso ovunque. La varietà locale più pregiata la troviamo nella zona del Parco Nazionale del Vesuvio: parliamo dei rinomati pomodorini da serbo localmente detti "del piennolo" (ovvero "del pendulo"). Ci appaiono come una sorta di "ciliegine" a grappolo e hanno un profumo inebriante e un mirabile sapore dolce-acidulo, dovuto alla particolare concentrazione di zuccheri e sali minerali. Molto salutari grazie all'alta concentrazione di licopene, antiossidante che protegge le cellule dalle alterazioni tumorali, sono piccoli, di forma tondeggianti e caratterizzati da un "pizzo" in corrispondenza dell'estremità inferiore. Si raccolgono ancora acerbi in estate, dopodiché si lasciano riposare in locali asciutti e ventilati: in questo modo si riesce a conservarli fino all'inverno inoltrato. Legati a grappoli a uno spago attorcigliato a cerchio, maturano lentamente e sono un ingrediente essenziale di tanti piatti tipici napoletani, regalano un tocco inconfondibile alla pizza, alle bruschette, agli spaghetti, alle salse, agli intingoli di pesce e a mille altre ricette.



FROM AMERICA, WITH FLAVOUR

Though originally a native of North America, the tomato has found its ideal habitat in the province of Naples, where it has flourished and evolved towards increasingly fine domestic species. In short, it has become a genuine art. Neapolitans must be given the credit for introducing the use of tomatoes into Italian cuisine, and all over the world, by means of the canning industry. The finest local tomatoes, known as "*del piennolo*" (or "of the pendulum") come from the area of the Vesuvius National Park. They grow in clusters and boast a heady scent and a marvellous sweetish-sour flavour due to a special combination of sugar and mineral salts, while the high concentration of *lycopene*, an anti-oxidiser that protects the cells from deterioration, makes them very healthy. Very small and round in shape, the characteristic feature of these tomatoes is their pointed lower extremity. They are picked in summer when still green and then left to rest in dry, airy rooms – in this way they can be preserved until the end of the winter. The clusters of tomatoes, tied with string, mature slowly and are a basic ingredient of many typical Neapolitan dishes, giving a unique flavour to pizza, "*bruschetta*", spaghetti, sauces, fish dips and a thousand other recipes.

PARTENOPE A FETTE

Tra gli insaccati prodotti nella provincia il posto d'onore spetta alla salsiccia di Napoli. In realtà più simile a un salame, questo insaccato deriva da un impasto di carne suina magra (più una parte di grasso duro) conciato con semi di finocchio e peperoncino (e in qualche caso anche con la provola), insaccato nel budello naturale di suino o di bovino e successivamente piegato fino ad ottenere la caratteristica forma ad U. Per la sua preparazione sono utilizzati esclusivamente tagli provenienti dal prosciutto di spalla, di coscia, dalla coppa e dalla lombata conveniente mondati del loro grasso che va sostituito con quello duro del "guanciale" e della pancetta. Si consuma cruda dopo circa due mesi di stagionatura dislocata nella pianura napoletana ai piedi del gruppo montuoso dei monti irpini del Partenio dove conducono le prime notizie storiche relative alle origini del prodotto. Insieme al così comunemente denominato "Salame Napoli" vanno ricordate poi le tipicissime "cervellatine" (le salsicette che farciscono il timballo di maccheroni), ottenute da un impasto di carne grassa e salsiccia lavorato a punta di coltello. Nel periodo di Carnevale si prepara, inoltre, il sanguinaccio, un salume da cottura a base di sangue misto a pezzettini di buccia d'arancia, riso cotto, uva passa, polvere di garofano o di cannella, spicchi di noce tritati, sale e l'immane peperoncino.

NAPLES IN SLICES

The Neapolitan sausage takes pride of place among the pork products in the province of Naples. It is actually more like a salami made with a mixture of lean pork (and some hard fat) flavoured with fennel seeds and red pepper (in some cases, with *provola* cheese too) and packed in natural pork or beef gut bent to form the characteristic U shape. It is made exclusively with cuts of shoulder ham, haunch, neck and loin from which the fat has been removed and replaced with the hard fat of lard and bacon. It is eaten raw after around two months of seasoning in the Neapolitan plains at the foot of the Partenio mountains which historical documents point to as its place of origin. Besides the "*Salame Napoli*", another typical product are the "*cervellatine*" (the little sausages used to stuff a local speciality, macaroni timbale) made with a mixture of fat meat and sausage worked with the tip of the knife. A speciality of the Carnival period is "*sanguinaccio*", a pork product to be eaten cooked, whose basic ingredient is blood mixed with diced orange peel, cooked rice, raisins, clove or cinnamon powder, chopped walnuts, salt and the ever-present red pepper.



cauliflower, broccoli, beans, string beans, peas, potatoes, fennel, endive, lettuce, courgettes, aubergine, peppers, cucumber and asparagus grow in incredible quantities all year round. The fruit production is equally abundant - peaches, apricots, apples and lemons of the very highest quality.

Though not as important as in the past, durum wheat is still a primary product and gives rise to those masterpieces of pasta-making for which Campania, and especially Gragnano, is famous throughout the world. A unique context, enhanced by the magnificent local olive oil, mostly made with the olives that grow in the terraced slopes of the Sorrento peninsula. Bright colours and strong flavours are the characteristics of the very special local gastronomy, so much so that Neapolitan cuisine has become synonymous with Italian cuisine all over the world. Neapolitan pizza is the outstanding example - the link between the produce of



L'ORO DI SORRENTO

Se c'è un elemento che identifica immediatamente il paesaggio della Penisola Sorrentina sono i limoneti miracolosamente arrampicati sui terrazzamenti della montagna: sembra quasi ovvio che un contesto così incantevole e unico sia la patria di un limone veramente "speciale". Importato in Campania dagli Arabi, questo frutto deve la sua fortuna al fatto che il suo succo era ritenuto un toccasana (anzi, l'unico rimedio) contro lo scorbuto. Così, soprattutto ad opera dei Gesuiti di Massa Lubrense, presero piede vere e proprie coltivazioni intensive di limoni da cui discende il particolare ecotipo locale, denominato "Ovale di Sorrento". Protetta dalla IGP europea, la varietà è di forma ellittica, di dimensioni medio-grandi, dalla buccia color giallo citrino molto profumata e con una polpa particolarmente dolce e succosa. Il principale elemento di tipicità nella tecnica di coltivazione è rappresentato dalle cosiddette "pagliarelle": stuoie di paglia che tramite pali di legno coprono le chiome degli alberi al fine di proteggerli dal freddo e dal vento.

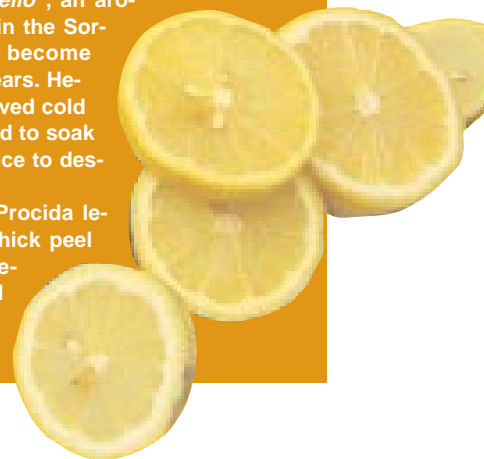
Una tecnica antica e a tutt'oggi necessaria durante i mesi più freddi, in quanto i limoneti sorrentini sono posti al limite nord per la coltivazione degli agrumi. Un habitat particolare che ne fa un prodotto di qualità superiore e noto in tutto il mondo per le particolari caratteristiche organolettiche - che vedono gli elementi dolce e acido in perfetto equilibrio - disponibile per molteplici usi in cucina. La buccia, ricca di olii essenziali, è unica per aromatizzare creme e gelati (le squisite "coviglie"), esaltare i sapori della tradizione alimentare mediterranea e ideale per preparare il famoso Limoncello, il liquore agrodolce gradevolmente aromatico, nato proprio in Penisola Sorrentina e che da pochi anni è ovunque di gran moda. Qui, nella sua terra d'origine, si serve da sempre freddo come l'ideale fine pasto, ma è usato anche per bagnare i babà o per profumare dolci e creme.

Di non minor rilievo il Limone di Procida, caratteristico per lo spessore della sua buccia che lo rende ingrediente di base di dissetanti e salutari insalate.

SORRENTO'S GOLD

The most characteristic feature of the landscape of the Sorrento peninsula are the lemon groves miraculously clinging to the terraced slopes of the mountains - it is hardly surprising that such a charming and unique environment is the home of a very special type of lemon. Brought to Campania by the Arabs, the juice of this fruit was considered the only possible remedy against scurvy and this led to the intensive cultivation of this fruit, especially by the Jesuits in Massa Lubrense, from which the prized local variety, the "Ovale di Sorrento", descends. This variety is certified by the IGT (Regional Geographic Indication) label and is elliptical in shape and of medium-large size, with an extremely fragrant, bright yellow peel and a very sweet, juicy pulp. A typical feature of the local lemon groves are straw mats called "pagliarelle" nailed to wooden poles to cover the lemon trees and protect them from the cold and the wind. This ancient technique is still in use during the cold season, since Sorrento is situated at extreme northern boundary of the lemon production area. Their special habitat makes for lemons of superior quality, renowned throughout the world for their special nutritional characteristics - a perfect equilibrium between of sweet and sour - that lend themselves to many gastronomic uses. The peel is rich in essential oils, ideal for flavouring creams and ice-creams (the delicious "coviglie"), bringing out the flavours of the Mediterranean food tradition and for making the famous "limoncello", an aromatic liquor that originated in the Sorrento peninsula which has become very fashionable in recent years. Here, in its native land, it is served cold at the end of the meal or used to soak babas and give extra fragrance to desserts and creams.

Equally important is the Procida lemon, whose characteristic thick peel makes it an essential ingredient in refreshing and healthy salads.



NAPOLI

cultura materiale partenopea, ovvero i latticini. Se si considera come parametro il grande sviluppo della produzione agricola, l'allevamento del bestiame appare sicuramente meno importante; però la qualità della produzione casearia qui è davvero eccezionale. Accanto al Provolone del Monaco, formaggio stagionato di grande pregio, figurano il fiordilatte a treccia, la scamorza, il caciocavallo, i burrini e la ricotta.

Un ruolo di fondamentale importanza nell'economia provinciale spetta infine ai prodotti del mare. Il Golfo di Napoli è ce-

the soil and the other great cornerstone of Neapolitan material culture, that is to say dairy products. Compared to the rapid growth of agricultural produce, animal farming appears less important, but the quality of the local dairy products is really exceptional. These include "*provolone del Monaco*", a highly-prized mature cheese, as well as "*fiordilatte a treccia*", "*scamorza*", "*caciocavallo*", "*burrini*" and of course ricotta.

Finally, a word about another basic feature of the province's economy - the produce of the sea. The Bay of Naples is famous for the

SUCCO DELLA "ROTONDELLA"

In quel mediterraneo "giardino delle delizie" che è la provincia di Napoli non poteva mancare un olio extravergine d'oliva di grande qualità, oggi tutelato a livello europeo. L'apposita Dop Penisola Sorrentina, istituita nel 1997, interessa tutto l'olio prodotto nel territorio provinciale e principalmente nella penisola di Sorrento, nell'isola di Capri e in parte del comune di Castellammare di Stabia.

Il relativo disciplinare di produzione prescrive l'utilizzo della pregiata varietà ogliarola o minucciola, diffusa anche nella vicina Puglia, per almeno il 65% dell'"oliaggio"; è ammessa poi una percentuale variabile dell'autoctona oliva rotondella ma anche di frantoio e leccino, tipiche dell'Italia Cen-



trale. La miscela che dà origine a questo eccellente olio può inoltre comprendere una percentuale non superiore al 20% di altre varietà regionali: sarebbe complesso enumerarle in questa sede, dal momento che in tutta la Campania si contano circa 80 diverse tipologie di olive. La fusione di cultivar ha come risultato finale un olio dal gusto vegetale e armonico, gradevolmente piccante ed equilibrato. Perfetto per condire la classica pizza, sa regalare nel contempo un tocco di classe a zuppe e minestrone. La sua vera apoteosi la trova però sui piatti di pesce, si tratti di marinate o di crostacei al vapore, di grigliate o di sontuosi arrostiti di pesce nobile.

"ROTONDELLA" JUICE

The province of Naples is a Mediterranean "garden of delights" that necessarily includes an extra-virgin olive of superior quality certified at a European level by the special DOP "*Penisola Sorrentina*" label established in 1997. It includes all the olive oil produced in the province of Naples and especially the Sorrento peninsula, the island of Capri and part of the municipality of Castellammare di Stabia.

Production regulations require that at least 65% of the oil be derived from the prized "*oligarola*" or "*minucciola*" varieties, also grown in nearby Puglia, while

the native "*oliva rotondella*" as well as "*frantoio*" and "*leccino*", typical of Central Italy, are admitted in variable percentage. Furthermore, this excellent olive oil can also include a percentage not exceeding 20% of other regional varieties, though the list is too long to include here, since around eighty different types of olives grow in the Campania region. The end result of this blending of different types of olives is an oil with a fruity, harmonious and pleasantly spicy flavour, ideal for seasoning pizza and for adding extra flavour to soup and minestrone. Above all, it is perfect with fish of all kinds, marinated, grilled or roasted, and with steamed shellfish.

NAPOLI

QUELLE NOCI DI SORRENTO

Le noci più buone d'Italia crescono sui pendii della Penisola Sorrentina. Questi frutti, la cui qualità superiore è in via di certificazione da Indicazione geografica protetta, si distinguono per via del guscio piuttosto sottile - ma al contempo molto resistente - e dei gherigli di consistenza tenera, poco oleosi e dal sapore pieno e armonico. Fra l'altro, le noci di Sorrento hanno il pregio di conservarsi a lungo. Come tutti sanno, l'utilizzo delle noci in cucina - e soprattutto in pasticceria - sono molteplici. In questa zona si usa preparare, mediante infusione dei gherigli non ancora maturi, un liquore molto tipico, di antica tradizione e dalle spiccate proprietà digestive: il "nocillo".



SORRENTO WALNUTS

The best walnuts in Italy grow on the slopes of the Sorrento peninsula, and their superior quality is guaranteed by a Protected Geographical Indication (IGP) label. Their characteristics are a rather thin yet very resistant shell, and tender not very oily kernels, with a rich, harmonious taste. Sorrento walnuts have the added advantage that they can be preserved for a long time. It is a well-known fact that walnuts have many gastronomic uses, especially as regards desserts. Moreover, a traditional local speciality is a liqueur made by brewing the kernels when they are not yet ripe. The result is "nocillo", a liqueur with remarkable digestive properties.

lebre per l'eccellenza del pesce, determinata dalla presenza di alghe ricche di iodio e dalle caratteristiche dei fondali vulcanici. Così come in campo agricolo, anche qui un'esperienza antica quanto la civiltà è garante di prodotti selezionati e dal sapore inconfondibile. Nella zona dei Campi Flegrei si perpetua una tradizione plurimillennaria e praticamente mai interrotta: nei laghi salati di Lucrino, di Bacoli, di Miseno e di Fusaro mitili e crostacei (cozze, tartufi, fasolari, vongole veraci, accanto ad aragoste e astici) continuano a riprodursi nelle vasche di stabulazione, come ai tempi degli antichi Romani. Le acque del Golfo forniscono inoltre polpi e pesce azzurro - alici, sarde e sgombri in particolare - e pesce nobile come orate, occhiate, pagari e triglie. Ognuno di questi doni del mare viene "interpretato" dalla tradizione partenopea con ricette semplici, ma di classe inimitabile: per tutti, gli spaghetti "a vongole".

*A cura di Cristina Tiliacos
(Ha collaborato Nicola Riviaccio)*

excellence of its fish, due to the presence of seaweed rich in iodine, and the volcanic seabed. In this case too, as with the agricultural produce, local experience goes back a very long way and guarantees select, marvellously flavoured products. A fishing tradition thousands of years old continues, especially in the area of the Phlegraean Fields. In the salt-water lakes of Lucrino, Bacoli, Miseno and Fusaro, mussels and shellfish (sea truffles and clams as well as crayfish and lobster) continue to breed in the fish-farming tanks, just as in the times of the ancient Romans. The waters of the Bay of Naples also supply octopus, anchovies, sardines and mackerel in abundance, as well as more prized fish such as gilt-head, saddled bream and mullet. Every one of these gifts of the sea is "interpreted" by Neapolitan cuisine with simple, incomparably delicious recipes - the first example that comes to mind is spaghetti "a vongole" (with clams).

*Edited by Cristina Tiliacos
(in collaboration with Nicola Riviaccio)*



CENTO TIPI DI ALBICOCCHE

La Campania è la prima regione in Italia per quanto riguarda la produzione di albicocche e di queste più dell'80% proviene dal comprensorio vesuviano, forte di circa 2000 ettari di coltivazioni. Un dato di tutto rispetto e non solo in termini quantitativi. La magica miscela di elementi minerali (potassio in particolare) che caratterizza questi terreni lavici dà infatti vita a una qualità di frutti di grande sapidità e dolcezza e che si distinguono per la polpa gialla, zuccherina e profumata. Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa, Ceccona, Fracasso, Monaco Bello, Palummella, Pellecchiella, S. Castrese, Vitillo, sono alcune delle varietà più diffuse: con il termine di "albicocca vesuviana" si indica infatti un insieme di circa settanta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. Tra le tante, quelle di maggior pregio sono la boccuccia liscia e la boccuccia spinosa, che si raccolgono attorno alla metà di giugno; di primissima qualità è anche la pellecchiella, che essendo coltivata a un'altitudine maggiore matura solo a metà luglio.

Grazie alle proprietà minerali e all'esposizione dei terreni del vulcano, l'Albicocca del Vesuvio è un frutto con ottime qualità nutrizionali e gustative, molto ricco di potassio e carotene, sostanza utilizzata dall'organismo per la formazione della vitamina A, particolarmente utile nel contrastare il degrado delle cellule e la formazione di radicali liberi. Nella sua composizione chimica troviamo il sorbitolo, uno zucchero dotato di una leggera azione lassativa; inoltre, per la sua ricchezza in carotene, la polpa viene utilizzata come maschera facciale per la pelle secca.

La presenza dell'albicocco alle pendici del Vesuvio è documentata già nel I secolo d. C. negli scritti del naturalista Plinio il Vecchio, anche se le prime testimonianze certe di una coltivazione intensiva nell'area risalgono alla seconda metà del Cinquecento.

Infatti la prima chiara descrizione agronomica dell'albicocco è attribuibile allo scienziato napoletano Gian Battista Della Porta che, nell'opera *Suae Villae Pomarium* (1583), divide le albicocche in due gruppi: le bericocche, di forma rotonda e pasta bianca, e le chrisomele (dal greco mele d'oro), di pezzatura variabile, di aroma soave e di maggior pregio. Ragion per cui, nel dialetto napoletano il termine *crisommole* è diventato sinonimo stesso di albicocche.

ONE HUNDRED TYPES OF APRICOTS

The Campania region is Italy's top apricot producer, and 80% of the fruit comes from an area of approximately 2,000 hectares near Vesuvius. A surprising statistic, and quite an achievement, not only in terms of quantity. The magical mixture of mineral elements in the soil (especially potassium) produces tasty, sweet apricots with a yellow, sugary, fragrant pulp.

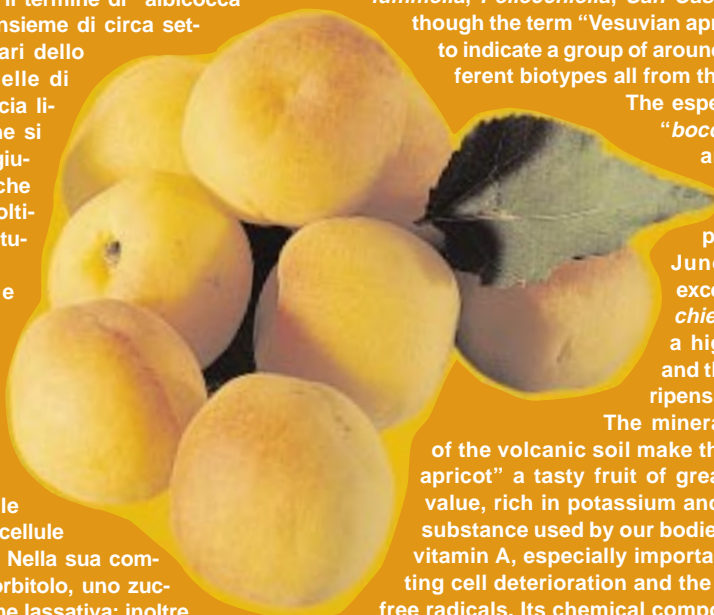
Among the most common varieties are *Boccuccia Liscia*, *Boccuccia Spinosa*, *Ceccona*, *Fracasso*, *Monaco Bello*, *Palummella*, *Pellecchiella*, *San Castrese*, *Vitillo*, though the term "Vesuvian apricot" is used to indicate a group of around seventy different biotypes all from the same area.

The especially prized "*boccuccia liscia*" and "*boccuccia spinosa*" are picked in mid-June, while the excellent "*pellecchiella*" grows at a higher altitude and therefore only ripens in mid-July.

The mineral properties of the volcanic soil make the "Vesuvian apricot" a tasty fruit of great nutritional value, rich in potassium and carotene, a substance used by our bodies to produce vitamin A, especially important in preventing cell deterioration and the formation of free radicals. Its chemical composition includes *sorbitol*, a sugar that has a slightly laxative effect. Because it is rich in carotene, the pulp is used as a face mask for dry skin.

The presence of apricots on the slopes of Vesuvius dates back to the 1st century AD, as documented by the chronicler and naturalist Pliny the Elder, though the first documents testifying to intensive cultivation in the area date from the late 16th century.

The first agronomic description of the apricot was provided by the Neapolitan scientist Gian Battista Della Porta in his "*Suae Villae Pomarium*" (1583), where he divides apricots into two groups: *bericocche*, round in shape, with a white pulp, and *chrisomele* (from the Greek for "golden apples"), of varying size, sweet fragrance and higher quality. For this reason, in the Neapolitan dialect "*crisommole*" has become a synonym of apricot.



NAPOLI

ANNURCHE MILLENARIE

Nel territorio napoletano troviamo la tipicissima mela annurca, considerata una delle più pregiate cultivar italiane. Si tratta di una varietà autoctona e irripetibile al di fuori del contesto che le è proprio da sempre. Viene coltivata in buona parte della Campania, ma va sottolineato che la produzione più rinomata proviene dai rigogliosi frutteti del territorio litoraneo situato a nord dei Campi Flegrei. La raffigurazione dell'annurca nei dipinti rinvenuti nella Casa dei Cervi ad Ercolano ne testimonia l'antichissimo legame con la "Campania felix". Uno degli elementi di tipicità che la distinguono è l'arrossamento a terra che si effettua in melai protetti da reti ombreggianti, perché per assumere la caratteristica colorazione rossa i frutti hanno bisogno di ricevere luce diffusa. L'annurca è piccola, di colorazione rosso striato, di forma schiacciata, molto profumata, con polpa bianchissima e croccante dal sapore gradevolmente acidulo. Il ricco contenuto di potassio, calcio e fosforo la rende un alimento prezioso dal punto di vista nutrizionale: insomma, è la perfetta mela da tavola.



MILLENARY ANNURCHE

The "annurca" apple, a typical product of the province of Naples, is considered one of Italy's finest agricultural products. This indigenous variety does not grow outside its native environment, which includes most of the Campania region, though the best apples come from the lush orchards in the coastal area north of the Phlegraean Fields. The annurca apples represented in paintings found in the House of the Deer in Herculaneum testify to this fruit's ancient link with "Campania felix". A typical feature is the "reddening" process, which takes place on the ground, in the apple orchards shaded by nets because the apples need diffused light to take on their characteristic red colour. The annurca apple is small and streaked with red, flattened in shape and very fragrant, with a very white, crunchy pulp that has a pleasantly tart taste. It is rich in potassium, calcium and phosphorus and this makes it very precious from a nutritional point of view. In other words, it is the perfect apple for the fruit bowl on your table.



DAI VIGNETI DEI CESARI

Vera culla dell'enologia mondiale il Golfo di Napoli riscopre una vocazione ai vini di altissima qualità.

Gli autori classici parlano dall'"ager campanus" come del vigneto della Roma Imperiale, e il Golfo di Napoli può essere considerato a pieno titolo una delle culle dell'enologia mondiale. Da qui provenivano i vini più celebrati dell'epoca, famosi anche al di là delle Alpi e prediletti da imperatori e patrizi, dal momento che que-



sta zona può da sempre contare su una grande varietà di uve tipiche. Tra i vitigni a bacca bianca vanno citati soprattutto greco, falanghina, coda di volpe, biancolella e forastera mentre sul versante delle uve rosse prevalgono piedirosso, sciascinoso e aglianico. In provincia di Napoli si contano cinque denominazioni di origine controllata. Apre la serie, in

NAPOLI

ordine d'importanza, la Doc Vesuvio: istituita nell'83 include il notissimo Lacryma Christi, prodotto nelle tipologie Bianco (uvaggio di coda di volpe per l'80% più greco e falanghina), Rosato e Rosso, ottenuti da uve piedirosso, sciascinoso e aglianico. Fra le leggende che spiegano l'origine di un nome tanto evocativo, la più suggestiva vuole che queste viti siano nate dalle lacrime versate dal Signore dopo la cacciata di Lucifero dal Paradiso. Anche nell'isola di Capri la tradizione enologica è antichissima. I bianchi - derivati da uve falanghina, greco e biancolella - sono senz'altro più conosciuti, ma nell'isola dei Faraglioni si producono anche rossi di sicuro interesse ottenuti da uve piedirosso. Spostandoci nella vicina Ischia troviamo un Bianco, un Bianco Superiore e anche un Rosso; all'uvaggio dei primi due tipi concorrono forastera e biancolella (in percentuali variabili, con l'aggiunta di altre varietà autoctone). Per il Rosso si utilizza invece la varietà autoctona guarnaccia (50%) con aggiunte di piedirosso.

Nel '94 è stata creata la doc Penisola Sorrentina, caratterizzata da bianchi e rossi profumati e di buona struttura; vi sono accorpate le sottozone di Sorrento, Gragnano e Lettere. Da queste ultime due in particolare provengono gli omonimi rossi leggeri e frizzanti tanto amati dai napoletani; entrambi derivano da uve piedirosso, sciascinoso e aglianico. Il Sorrento Bianco nasce invece dal vitigno falanghina, al quale si aggiungono greco e biancolella. La doc campana più recente è infine la Campi Flegrei, che corrisponde alla zona di confine tra Caserta e Napoli. Si tratta di un'area con caratteristiche particolari, legate alla composizione dei suoli tufacei di origine vulcanica; tra i vini previsti dal disciplinare si distinguono il bianco Falanghina e il rosso Per'e Palummo, derivato in prevalenza da uve piedirosso.

A queste si aggiunge la DOC Aversa con la tipologia Asprinio che interessa una parte limitata del territorio provinciale.



FROM THE VINEYARDS OF THE EMPERORS

The Bay of Naples, cradle of the art of wine-making, rediscovers its vocation for producing top quality wines.

The ancients spoke of the “*ager campanus*” as the vineyard of Imperial Rome, so the Bay of Naples has every right to be considered one of the cradles of the art of wine-making. The fame of these wines, very popular with emperors and patricians, spread beyond the Alps, and the area boasted a large variety of typical grapes. Of the vines that produce white grapes, the most famous are *greco*, *falanghina*, *coda di volpe*, *biancolella* and *forastera*, while the *piedirosso*, *sciascinoso* and *aglianico* varieties prevail among the black grapes. The province of Naples claims five DOC wines (Registered Designation of



Origin). The first in order of importance is the DOC *Vesuvio* established in 1983, which includes the famous *Lachryma Christi*, produced in different versions: white (80% *coda di volpe* grapes, with the addition of *greco* and *falanghina*), red and rosé (made with *pedirosso*, *sciascinoso* and *aglianico* grapes). According to one of the legends explaining this wine's evocative name, the vines sprang from the tears shed by Christ after Lucifer was expelled from Paradise.

The island of Capri also boasts an age-old wine tradition. The local wines were undoubtedly much appreciated by the Romans, and especially by the emperor Tiberius, who consumed such large quantities that he earned himself the nickname of "Biberius". The white wines - made with the *falanghina*, *greco* and *biancolella* varieties - are better known, but the red wines produced on the terraced slopes of the Faraglioni island, made with the typical local *pedirosso* grapes, are definitely interesting too. Nearby Ischia offers a white, a superior white and also a red wine. The first

two are made with *forastera* and *biancolella* (in varying percentages, with the addition of other indigenous varieties), while the red is produced with the native *guarnaccia* grapes (50%), as well as *pedirosso*.

The DOC *Penisola Sorrentina*, created in 1994, is a full-bodied wine with a fragrant bouquet produced in the sub-areas of Sorrento, Gagnano and Lettere. The two latter areas produce light, sparkling red wines with the same name, much appreciated by the Neapolitans and made with *pedirosso*, *sciascinoso* and *aglianico* grapes, while *Sorrento Bianco* is a white wine made with mainly *falanghina* grapes, with *greco* and *biancolella* as well. Finally, the most recent DOC wine established in Campania is the *Campi Flegrei*, on the boundary between Caserta and Naples, where the soil of volcanic origin makes for a very special wine. Regulations provide for a white *Falanghina* and a red *Per'e Palummo*, both with a preponderance of *pedirosso* grapes. In addition, there is the *Asprinio* type of the *Aversa* DOC wine, produced in a limited area of the province.

NAPOLI

VERSO IL QUARTO MILLENNIO DI VITA

L'impegno della Camera di Commercio per rafforzare l'immagine di Napoli nel mondo.

Enrata nel 4° millennio di vita, Napoli è una città che non può dimenticare le sue lontanissime origini, le sue radici profondissime nel tempo. Ma è anche una città fortemente proiettata nel futuro. Quest'intreccio di antico e futuro è la caratteristica del dualismo napoletano, delle due Napoli contrapposte, commiste, confluenti in un futuro che si va connotando con caratteri di originalità. Tanto più in considerazione del fatto che in un pianeta "tecnologicamente avanzato" non solo la memoria, ma i segni tangibili del passato hanno sempre più una valenza economica. La Napoli "plebea e stracciona" e la Napoli della nobiltà e dell'alta borghesia; la Napoli dei miserabili fondaci e quella dei palazzi settecenteschi e delle "ariose" dimore collinari; la Napoli dei "paglietta" e quella dei "principi del foro"; la Napoli sventurata e miserevole tanto efficacemente raccontata da Anna Maria Ortese e quella delle grandi tensioni morali e intellettuali hanno sempre convissuto, ma sembrava non dovessero incontrarsi mai. E Napoli ha spesso corrisposto allo stereotipo del "paradiso abitato da diavoli" di M. G. de Merville del 1729. Oggi le contrapposizioni si vanno stemperando, permangono sacche di indigenza e di cattiva qualità della vita, ma la qualità complessiva è globalmente migliorata. Il mare è tornato a bagnare la città ed è ridiventata una risorsa, anche turistica; la scarsissima dotazione di verde per abitante si è quadruplicata con l'apertura di grandi parchi attrezzati, e soprattutto nella periferia urbana; sono tornati a frotte i turisti. Per un mese all'anno, a maggio, Napoli apre le porte di chiese e monumenti, che, peraltro, in quantità crescente sono stati restituiti alla fruibilità quotidiana di residenti e turisti. Passato e futuro dunque. "Per ritrovare Napoli - ha scritto Franco Miracco - bisogna voler scendere nei labirinti della sua storia, cercare di prendersi il tempo che serve per seguire le tracce di ciò che il tempo si accontenta di farci conoscere, di mantenere presente, accanto a noi come forme dotate di quella bellezza



paurosamente concessa da un tempo quasi per intero divorato. La bellezza, quella sopravvissuta in qualche labirinto di una delle tante storie di Napoli, è stata prodotta dal tempo. E il tempo che produce bellezza non è un accumulo di anni, di secoli. È la qualità che fa di un istante il tempo lungo. Quel genere di qualità può essere dato al tempo quando la politica presuppone l'etica, quando la creatività diventa risultato, quando la città si manifesta come affermazione di un grande progetto cui partecipa l'intera comunità".

In questa ottica il "tempo giusto" viene considerato quello di Carlo di Borbone. Questo è il tempo del passato; e quello futuro? "Questo tempo - scrive ancora Miracco - non può nemmeno essere immaginato se non si porta appresso ciò che rimane del suo unico tempo, quello che ha creato la sua bellezza. La Napoli contemporanea è fra le città della Terra col maggior numero di beni culturali inseriti in un ambiente naturale di eccezionale qualità ancorché manomesso e massacrato in più punti. E un patrimonio costruito nel tempo, quello, appunto, che ha creato la sua bellezza". Secondo Gregorovius a Napoli "non esiste né tempo né spazio... qui non si è mai costruito per l'eternità".

Non è vero: già al tempo di Gregorovius, alla fine del XIX secolo, Napoli aveva costruito e costruiva per l'eternità. Sulle pietre di questa costruzione è da costruire il futuro. Che dovrà avere radici nel passato, ma dovrà essere necessariamente diverso in coerenza col mutare dei tempi e delle esigenze.

In questo senso il ruolo di istituzioni come la Camera di Commercio può essere di grande portata nelle azioni di stimolo e di sostegno di iniziative di costruzione del futuro.

Il passato recente è ricco di esempi in cui questo impegno si è già concretizzato con la partecipazione attiva dell'Ente Camerale.

Anche per ciò non è un caso se oggi, in molti campi, i centri di eccellenza non sono più punte di iceberg. Sono diventati aree della produzione, della cultura e

NAPOLI

APPROACHING A 4,000 YEAR MILESTONE

The Chamber of Commerce is committed to promoting the image of Naples in the world.

With its 4,000th birthday now on the horizon, Naples is not a city that can easily ignore its roots, embedded as they are in the mists of time. Naples is, however, also a city that is very much geared to the future. This blend of ancient and modern is one of the main features of the city's inherent antithetical nature; the two forces run against each other and yet at the same time they run together, paving the way for a future which promises to be highly original. This tendency is strengthened by the importance of the economic role in a hi-tech society, not only by memory of the past but also by its tangible traces.

The dual nature of Naples is also represented by its "rag-and-bone" image on the one hand as against its aristocratic or bourgeois character on the other - the Naples of the wretched slums against that of elegant 18th century palazzi and spacious mansions, or the straw hat as opposed to the top hat. The wretched accident-prone Naples so clearly described by Anna Maria Ortese has always lived alongside the Naples of great moral and intellectual debate. The two cities have never been out-of-step, although they seemed never destined to meet each other. Naples, then, seemed to fit the stereotype of "a paradise inhabited by devils", as pointed out by M. C. de Merville in 1729. Today these contrasts are less evident, and, although pockets of resistance in the form of low standards of living can still be found, on the whole things have improved. The sea has been newly restored to its pride of place and can once again be considered a resource for tourism. The appalling lack of green areas inside the city has improved with the fourfold creation of purpose-built parks, above all in the outskirts; tourists are once more returning to the city in their droves. One month a year, in May, Naples opens the doors of its churches and monuments to residents and tourists alike; these buildings are gradually being restored and returned to the city

in an ever-increasing number. So Naples is a city of both past and future. In order to find the real Naples, wrote Franco Miracco, "we need to enter the labyrinth of its history and to take as much time as is necessary to discover whatever it is that Time itself shows us, forms of breath-taking beauty still visible across the time-eroded chasm of the centuries. This beauty, which has survived in some of the labyrinths of Neapolitan history is a product of Time. And Time is not the mere sum of a number of years, or centuries, rather it is a quality which transforms an instant into a long time. That sort of quality can be attributed to time only when politics presupposes ethics, when creativity manages to achieve something, and when a city is the result of a great project in which the whole community has taken part."

It is within this perspective that the "right time" has been considered to be that of Charles Bourbon. So much for the past. What about the future? This period of time, continues Miracco, cannot even be imagined unless we are able to carry along with us at least a part of the previous time, that created this beauty. Contemporary Naples is one of the cities in the world with the highest number of sites which are both cultural heritage sites and places of outstanding natural beauty, despite the dilapidated condition into which many of them have been allowed to fall.

This is Heritage which has been built up in the course of time, and which has "created its own beauty". In the opinion of Gregorovius, Naples "has neither time nor space ... nothing here has been built to last". This is not true - already at the time when Gregorovius was writing, at the end of the 19th century, Naples had already built, and was continuing to build, for eternity.

The building-bricks used for this construction, philosophy, jurisprudence and general science, are there to be used to build the future. The future will have its roots in the past, but it will need to adapt to the ever-changing demands of time, and the times. It is in this sense that institutions such as the Chamber of Commerce can play an important role in stimulating the creation and building of the future; the recent past is already full of examples in which the Chamber has greatly contributed to the realisation of certain goals. It is, therefore, not a coincidence if the centres of excellence are no longer just the tip of the iceberg. And not just in the usual sector of the humanities but also of the sciences, both pure and applied. A research area as

NAPOLI

della ricerca. E non più solo nel settore della tradizionale cultura umanistica, ma sempre più della cultura scientifica: del mondo delle scienze, pure e applicate. Un'area della ricerca non esiste ancora come entità individuabile sul territorio, ma vi è un'ampia area virtuale nella quale idealmente confluiscano molti di quei "centri di eccellenza": dalla stazione zoologica all'osservatorio astronomico, all'osservatorio vesuviano, dalla ricerca aerospaziale ai laboratori del C.N.R. In più - e questa anche visibilmente attestata e cresciuta sul territorio grazie pure al sostegno della Camera di Commercio - vi è quella importante iniziativa che è la Città della Scienza. E qui siamo a Bagnoli: una presenza che consente di aprire una finestra sempre più ampia sulla Napoli del futuro: sulla Napoli delle aree dismesse e da recuperare nella quale si gioca gran parte del futuro e nel cui recupero ambientale e produttivo proprio le istituzioni economiche o a supporto dell'economia hanno un formidabile ruolo da svolgere d'intesa con l'amministrazione cittadina.

Gaetano Cola - Presidente della CCIAA di Napoli

such still does not exist, but there is a large area of "virtual reality" which, ideally, is being shared by many centres of excellence from the zoological station to the astronomical observatory, the Vesuvian observatory and the CNR aerospace laboratories.

Moreover, and the Chamber of Commerce has here been instrumental in terms of real development, an important project has been created which is now the focal point for flocks of visitors; we are talking of course about the *Città della Scienza*. And so we come to Bagnoli, a project which enables us to open an even wider window on the Naples of the future, and on the city's ex-industrial areas which can now be redeveloped in order to play a role in the future of the city. The environmental and productive transformation of the areas in question will require all institutions involved in the city's economy to play an important role together with the administrators.

*Gaetano Cola
Chairman of the Naples Chamber of Commerce*

STRUMENTI PER IL FUTURO

AZIENDE SPECIALI

AGRIPROMOS - per la promozione e la valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari

CESVITEC - centro per la promozione e lo sviluppo tecnologico delle piccole e medie imprese

EUROSPORTELLLO - assistenza sulla normativa europea e guida a nuove opportunità

LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO - per analisi su merci, prodotti e certificazioni

PROTEUS - per la promozione e lo sviluppo delle imprese artigiane del Mezzogiorno

Regolazione del Mercato - Tutela del consumatore:

CAMERA ARBITRALE - CAMERA DI CONCILIAZIONE
per la risoluzione non contenziosa delle controversie tra imprese, consumatori e/o utenti

INSTRUMENTS FOR THE FUTURE

SPECIAL COMPANIES

AGRIPROMOS - for the promotion and exploitation of farm and products

CESVITEC - centre for promotion and technological development of small and medium enterprises

EUROSPORTELLLO - assistance on European regulations and guide to new opportunities

CHEMICAL LABORATORY - for analysis and certification of goods and products

PROTEUS - for promotion and development of craft enterprises in Southern Italy

Market regulation - Consumer protection

ARBITRATION AND CONCILIATION CHAMBERS
for the non-contentious resolution of disputes between firms, consumers and/or users

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - NAPOLI

SEDE **80133 Via A. ASPRENO, 2 (PIAZZA G. BOVIO)** - TEL. **081.7607111**

BORSA MERCI **80143 CORSO MERIDIONALE, 58** - TEL. **081.7607111** - WWW.NA.CAMCOM.IT

REGISTRO IMPRESE - CENTRO DIREZIONALE IS. C2 - **80143 NAPOLI** - TEL. **081.7607111** - **081.7607964**

UFFICIO DI COLLEGAMENTO U.E. - **1040 BRUXELLES - RUE DE L'INDUSTRIE, 22** - TEL. **00322 - 2891250** - FAX **00322 - 5032668**