

Il prodotto del mese

Il peperoncino verde

Questo peperoncino è una vera prelibatezza dell'arte culinaria campana e prende il nome di **"friariello"** per essere prevalentemente consumato fritto intero. Di piccole dimensioni (6/12 cm) e di forma allungata, viene commercializzato e consumato a maturazione incompleta, quando il colore è verde intenso: comprende sia il peperoncino napoletano caratterizzato da forme allungate ed apice appuntito, che il peperoncino di fiume o nocerese caratterizzato, invece, da bocca irregolare ed apice trilobato. La coltivazione del "Peperoncino Verde Friariello" interessa il territorio: dell'acerrano-nolano, nella provincia di Napoli, il territorio dell'Agro-Sarnese Nocerino, in provincia di Salerno e di Napoli.

La più probabile origine del Friariello sul territorio della Valle del Sarno risale all'opera svolta dai monaci Cistercensi, chiamati dalla Francia da re Carlo d'Angiò, per fondare due abbazie nel territorio tra Napoli ed Eboli. Fu proprio lungo il fiume Sarno, a San Pietro di Scafati, che i Cistercensi francesi fondarono la prima abbazia dedicata a Santa Maria della Real Valle: da qui iniziarono a diffondere le loro conoscenze rurali, arricchendo la già florida coltivazione autoctona con numerose coltivazioni portate dalla Francia. Alla loro esperta opera

I nostri consigli sui prodotti di stagione continuano con la descrizione di due prodotti tipici della cucina napoletana.



dobbiamo, molto probabilmente, la presenza nei campi dell'Agro Nocerino- Sarnese di specialità tipiche francesi divenute poi produzioni tradizionali locali, come il Peperone Chiochiera, il Cetriolo piccolo per sott'aceti, e per l'appunto il Peperone Friariello. La coltivazione si effettua sia in pieno campo che in coltura protetta ed è una produzione specialistica che richiede cure attente.

fonte: <http://www.sito.regione.campania.it>

Bucatini con peperoncini verdi

Ingredienti per 4 persone.

- 300 g di pasta tipo bucatini; • 200 g di peperoncini verdi; • 300 g di pomodori perini; • 4 cucchiaini di olio d'olive extra-verGINE; • 1 spicchio di aglio; • 4 foglie di basilico; • sale; • formaggio parmesano grattugiato



Preparazione.

Si tratta di una ricetta antica, della più schietta tradizione napoletana, ottenuta con ingredienti semplici e genuini. Per prepararla utilizzate i peperoncini verdi, piccoli e appuntiti che solitamente si usano come contorno: sulla pasta sono davvero 'speciali'. Pulite e lavate i peperoncini, privateli del picciolo e dei semi, asciugateli e metteteli a soffriggere in una padella in cui avrete precedentemente fatto dorare uno spicchio d'aglio con l'olio. Lasciate cuocere a fiamma media per circa 10 minuti, in modo che i peperoncini diventino morbidi. Nel frattempo lavate i pomodori, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione e tagliateli a fettine, quindi poneteli in padella con i peperoni e aromatizzate con le foglie di basilico. Salate. Fate cuocere la salsa a fuoco dolce per 20 minuti. Intanto lessate la pasta, scolatela al dente e mettetela nella padella con la salsa, facendola saltare per qualche istante a fiamma vivace, affinché si insaporisca bene. Servitela ben calda, accompagnandola, a piacere, con parmesano grattugiato.

fonte: www.bellograsso.com

Il prodotto del mese

L'albicocca vesuviana

Una delle prime testimonianze precise della presenza di albicocchi in Campania è dovuta a Gian Battista Della Porta, scienziato napoletano, che, nel 1583, nell'opera "Suae Villae Pomarium" distingue due tipi di albicocche: bericocche e crisomele, più pregiate. Da questo antico termine deriverebbe, quindi il napoletano "cri-sommole" ancora oggi usato per indicare le albicocche, e da cui sarebbero derivate, inoltre, le crisomele alessandrine, che ancora esistono nell'area vesuviana. Nel secolo scorso il testo ad opera di autori vari, "Breve ragguaglio dell'Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli", del 1845, riconosce l'albicocco come l'albero più diffuso, dopo il fico, nell'area del napoletano, e precisamente in quella vesuviana, "dove viene meglio che altrove e più maniere se ne contano, differenti nelle frutta ...". Evidentemente vi era già una discreta varietà di ecotipi che offrivano frutta diverse a seconda delle caratteristiche della varietà di appartenenza, di cui oggi si riconoscono oltre 40 nella sola area vesuviana. Descrizione del prodotto con il termine "**albicocca Vesuviana**" si indica un insieme di oltre quaranta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. I più diffusi sono: **Ceccona, Palummella, S. Castrese, Vitillo, Frassaso, Pellecchiella, Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa e Portici.** La coltivazione è attualmente estesa a tutto il territorio dell'area vesuviana, dove infatti è nota la particolare fertilità dei terreni, che, essendo di natura vulcanica, sono ricchi di minerali e in particolare di potassio, elemento noto per la sua influenza sulla qualità organolettica dei frutti e dei vegetali in genere, e che, in questo caso contribui-

sce a conferire alle albicocche un gradevole e caratteristico sapore. Data la variabilità degli elementi che caratterizzano le numerose varietà, si potrebbe generalizzare la loro descrizione definendole come varietà per la maggior parte a maturazione precoce e medio-precoce: si raccolgono verso metà giugno.

Sono apprezzate sul mercato per le loro caratteristiche organolettiche, soprattutto per sapidità e dolcezza. Si distinguono dal punto di vista estetico per la presenza di un sovracolore rosso sfumato o punteggiato sulla base giallo-aranciata della buccia di una buona parte di esse.

fonte: www.sito.regione.campania.it



Il prodotto del mese

Torta paradiso con farcitura di marmellata di albicocca

Ingredienti: 250 g di zucchero a velo; 250 g di burro morbido; 150 g di farina 00; 150 g di fecola; 100 g di tuorlo d'uovo; 100 g di uova intere; 1-2 bucce di limone grattugiato; 1 bustina di vanillina; 10 g di lievito per dolci.

Ingredienti per la farcitura: marmellata di albicocche

Procedimento per la torta paradiso:

tagliare il burro a pezzi e montarlo a crema con le fruste, quindi aggiungere pian piano lo zucchero a velo e continuare a montarlo finchè il composto diventa sofficissimo. Battere leggermente le uova intere e aggiungerle a piccole dosi alla crema di burro. Fare lo stesso con i tuorli. Aggiungere la scorza del limone. Setacciare la farina con la fecola, la vanillina ed il lievito; quindi con una spatola, o un cucchiaio di legno, mescolarlo al composto delicatamente per non smontarlo. Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare abbastanza grande e versarvi il preparato livellandolo. Inforntare a 175-180° per 20 minuti circa.

Lasciar raffreddare il dolce. Trascorso il tempo farcire

la torta con la marmellata che avete preparato nel frattempo seguendo le indicazioni di sotto riportate.

fonte: <http://aggiungiunpostoatavola.myblog.it>

Procedimento per la marmellata di albicocche: Lavare e asciugare le albicocche Tagliarle in due parti e togliere i noccioli. Rompere alcuni noccioli, fare bollire le mandorle per qualche minuto e metterle da parte. Pesare le albicocche snocciolate. Preparare uno sciroppo con 1 Kg di zucchero e 250 grammi di acqua per ogni chilo di frutti. Metterlo sul fuoco e farlo cuocere a fuoco medio finché sarà diventato molto chiaro e avrà raggiunto una discreta densità. Unirvi allora le albicocche e, rimestando, farlo cuocere per 20 minuti. Aggiungervi le mandorle, lasciare cuocere ancora per qualche minuto, verificare il punto di cottura versando una goccia su un piatto: dovrà rapprendersi velocemente. Togliere dal fuoco, mettere nei vasi e coprire subito.

fonte: www.ricettedalmondo.it

