

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

Scheda tecnica

Le caratteristiche distintive, a livello tecnico-mercantile, del prodotto ammesso a tutela sono:

Allo stato fresco: frutti di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito e frequente costolatura della parte peduncolare, buccia spessa di colore rosso vermiglio, pezzatura non superiore a 25 g, polpa di consistenza elevata e di colore rosso, sapore vivace intenso e dolce-acidulo;

Conservato al piennolo: colore della buccia rosso scuro, polpa di buona consistenza di colore rosso, sapore intenso e vivace. I "piennoli" o "schioche" presentano un peso, a fine conservazione, variabile tra 1 e 5 chilogrammi.

Agli effetti dell'azione di tutela si è riscontrato che l'aspetto peculiare di tipicità che accomuna i pomodorini vesuviani è l'antica pratica di conservazione "al piennolo", cioè una caratteristica tecnica per legare fra di loro alcuni grappoli o "scocche" di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati, assicurando così l'ottimale conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell'inverno. Nel corso dei mesi il pomodorino, pur perdendo il suo turgore, assume un sapore unico e delizioso, che soprattutto i napoletani apprezzano particolarmente per preparare sughi prelibati ed invitanti. E' appunto il sistema di conservazione al "piennolo" che, favorendo una lenta maturazione, consente altresì una lunga conservazione, con la conseguente possibilità di consumare il prodotto "al naturale" fino alla primavera seguente.

Le peculiarità del "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" sono la elevata consistenza della buccia, la forza di attaccatura al peduncolo, l'alta concentrazione di zuccheri, acidi e altri solidi solubili che lo rendono un prodotto a lunga conservazione durante la quale nessuna delle sue qualità organolettiche subisce alterazioni. Tali peculiarità sono profondamente legate ai fattori pedoclimatici tipici dell'area geografica in cui il pomodorino è coltivato dove i suoli, di origine vulcanica, sono costituiti da materiale piroclastico originato dagli eventi eruttivi del complesso vulcanico Somma-Vesuvio.

In quest'ambiente di elezione, la qualità del pomodorino raggiunge punte di eccellenza. Proprio la ricchezza in acidi organici determina la vivacità o "acidulità" di gusto, che è il carattere distintivo del pomodorino del Vesuvio. Ciò, oltre a derivare da una peculiarità genetica, è indice di un metodo di coltivazione a basso impatto ambientale e con ridotto ricorso ad acque d'irrigazione, che rende tale coltura particolarmente adatta ad un'area protetta, quale quella del Parco Nazionale del Vesuvio.