

Campania: sole, mare e... prodotti certificati!

Tutti da scoprire e da gustare.

Le prime soleggiate giornate primaverili ci fanno "assaporare" l'estate, proprio come tutti gli alimenti tipici campani DOP e IGP che possiamo portare in tavola.



Il clima mediterraneo, lo splendore dei golfi e delle costiere, lo spirito accogliente delle persone sono tra gli elementi che rendono la **Campania** uno dei simboli dell'italianità nel mondo. Un ruolo importante, poi, lo gioca anche la cucina; dopotutto, cosa c'è di più italiano della pizza *ca pummarola n'coppa*?

L'unicità della cucina campana è testimoniata anche dalla quantità di prodotti certificati DOP e IGP presenti sul territorio. Oltre alla classica mozzarella di bufala campana DOP, gli altri cibi

tipici più noti di questa regione sono il **limone di Sorrento IGP**, dalle proprietà organolettiche uniche al mondo, e il **pomodoro di S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP**, il perfetto pomodoro pelato di alta qualità dall'inconfondibile forma allungata. Non possiamo non citare anche la **Melannurca Campana IGP**, una delle [varietà di mela](#) più note che si riconosce per il colore rosso vinoso e per la polpa croccante, acidula e succosa.

La famiglia degli alimenti certificati campani comprende numerosi altri prodotti ortofrutticoli. Ne citiamo solo alcuni. È il caso del **carciofo di Paestum IGP** che viene coltivato nei territori bagnati dal fiume Sele. È una varietà di carciofo di tipo Romanesco di colore verde con sfumature violetto-rosacee, ed è presente sul mercato nel periodo tra febbraio e maggio. Un altro prodotto campano di stagione in primavera è il **cipollotto nocerino DOP** che viene coltivato nell'agro pompeiano-nocerino e che si contraddistingue per il suo sapore dolce, poco acre e piccante. La carrellata dei prodotti certificati della Campania continua con il **fico bianco del Cilento DOP**, cioè il prodotto essiccato della cultivar Bianco del Cilento. Questa varietà di fico secco si riconosce per lo specifico colore giallo chiaro uniforme e per il sapore molto dolce. Verso la fine di agosto, la Campania offre un altro prodotto tipico: è la **Nocciola di Giffoni IGP**, una delle varietà più pregiate in assoluto per la sua forma perfettamente tondeggianti e per le sue qualità organolettiche che le permettono di essere impiegata in tante preparazioni diverse.

Infine, in Campania sono presenti anche numerose **varietà di oli extravergine di oliva** come, per esempio, il Cilento DOP, il Colline Salernitane DOP, l'Irpinia Colline dell'Ufita DOP, il Penisola Sorrentina DOP e il Terre Aurunche DOP.