

Friarielli, la sfida Igp

► Iter per il riconoscimento di prodotto tipico presentato il progetto al Real Sito di Carditello

► Produttori e ricercatori insieme per valorizzare l'ortaggio simbolo della gastronomia napoletana

**DA ALIMENTO POVERO
A ECCELLENZA
INIZIATIVA FINANZIATA
DALLA REGIONE
CON I FONDI
DI SVILUPPO RURALE**

**GLI ESPERTI INDICANO
LE QUALITÀ
NUTRIZIONALI
«LA PARTICOLARITÀ
È IL SUO SAPORE
AMAROGNOLO»**

L'INIZIATIVA

Carmine Maione

Simbolo della cucina campana, apprezzati per il sapore amarognolo, i friarielli formano da sempre un binomio indissolubile con la salsiccia. Protagonista assoluto della tradizione gastronomica campana il «friariello napoletano» da tempo occupa un posto di primo piano anche come street food e nelle pizzerie, dove non mancano mai nel menù sia la pizza che il calzone fritto ripieno con salsiccia e friarielli. Da ortaggio povero è diventato uno dei prodotti più amati della cucina tradizionale seducendo gli amanti del buon cibo. Un prodotto oggi esportato in 83 paesi.

Nasce così «Valfit» (Valorizzazione del Friariello napoletano tra innovazione e tradizione) che ha come obiettivo la divulgazione e la valorizzazione del friariello. Ma l'iniziativa ha scopi ben più ambiziosi: ha avviato il percorso per giungere al riconoscimento della denominazione «IGP» e dare al friariello napoletano il giusto valore e tutela tra le eccellenze della Campania.

ECCELLENZA

Il progetto è stato presentato nel Real Sito di Carditello in provincia di Caserta. Alla presentazione hanno preso parte produttori, trasformatori, ricercatori e rappresentanti sindacali di Confagricoltura Campania (direttore Paolo Conte) e Coldiretti Caserta (presidente Enrico Amico). Nella prima parte dell'incontro sono intervenuti i professori Pa-

squalina Woodrow, Antimo Di Maro e Petronia Carillo del dipartimento di Scienze e tecnologie ambientali biologiche e farmaceutiche dell'Università «Luigi Vanvitelli», che hanno illustrato gli aspetti genetici, le qualità nutraceutiche e nutrizionali dei vari ecotipi di friariello oggetto di studio. «Valfit è un progetto operativo di innovazione - dice Francesca Masci, agronoma e tra i promotori del progetto - che mira a promuovere la competitività dei produttori primari dando valore alle caratteristiche di tipicità del friariello, attraverso l'utilizzo di moderne pratiche di produzione, nel rispetto della tradizione e della tipicità degli ecotipi locali. Il friariello napoletano rappresenta uno degli ortaggi più tipici della tradizione gastronomica campana, con il suo particolare gusto pungente ed amarognolo racchiude in sé la storia la cultura e le tradizioni del popolo napoletano. Un ortaggio che nel corso del tempo è riuscito a varcare i confini regionali, conquistando anche gli amanti della pizza napoletana e diventando anch'esso un simbolo della napoletanità nel mondo».

LA FILIERA

Il progetto «Valfit» è finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del PSR (Programma Sviluppo Rurale) Campania 2014-2022 e all'incontro ha partecipato Emiddio de Franciscis responsabile regionale della Misura 16.1.2. Numerosa la partecipazione degli agricoltori e dei trasformatori grazie ai quali il friariello napoletano raggiunge le tavole degli italiani e non solo. «Il friariello affonda le sue origini in epoca bor-

bonica - dice Francesco D'Amore, storico agricoltore nel campo cerealicolo e orticolo -. Era utilizzato nelle nostre aziende agricole come un ortaggio povero, da sovescio o usato per inerbire i frutteti, solo negli ultimi decenni ha assunto lo stato di coltivazione strutturata in filiera, diventando protagonista dello street food contadino e non solo. L'areale di produzione è riassunto per gran parte nella pianura Casertana e Napoli con l'area vesuviana. Le proprietà nutrizionali del friariello sono eccellenti perché è ricco di antiossidanti, fibre e vitamine, un vero toccasana». Partner del progetto sono le aziende agricole Migani Gaetano, Masci Francesca, Ucciero Giustino, Troiano Angela, Luciano Calabria, l'università «Vanvitelli», l'organismo di consulenza Agrosistemi SRL, l'organismo di formazione Bioinnova, Agricola Acli terra Caserta e l'associazione culturale Pina Di Dona. I friarielli sono coltivati prevalentemente nelle aree interne della Campania, soprattutto nella zona nord-est di Napoli e nell'area vesuviana, nella provincia di Caserta, nella fascia appenninica delle province di Avellino, Benevento e nella piana del Sele in provincia di Salerno. Una volta erano coltivati anche nel capoluogo partenopeo, in particolare nel quartiere collinare del Vomero, noto come «il colle dei friarielli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

