

Settimana del Pomodorino del Vesuvio

Degustazioni, attività di promozione, visite guidate

21-27 luglio 2008

Le iniziative nel dettaglio

Portami con Te!

Degustazioni e omaggi per i turisti in visita al Gran Cono

Per promuovere la conoscenza del pomodorino del piennolo sia a livello locale, che nazionale e internazionale, nei pressi della biglietteria per l'accesso al sentiero "Il Gran Cono", verranno proposte degustazioni di "pane e pomodorino" e verrà rilasciato un *coupon* a tutti i visitatori per poter ritirare, presso il Ristorante Kona, situato lungo la strada provinciale che da Ercolano conduce al Gran Cono, un vasetto di conserva tradizionale di pomodorini del piennolo da coltivazione biologica, insieme a materiale informativo sul prodotto. Un invito anche per i nostri correghionali ad esplorare uno dei sentieri più belli del Parco Nazionale del Vesuvio.

"Il Gran Cono"

Strada Provinciale Ercolano – Vesuvio Piazzale quota 1000

Località: Ercolano (NA)

Orari di apertura (Tutti i giorni compresi i festivi)

Dal 1 giugno al 31 agosto dalle ore 09:00 alle ore 18:00

Ristorante Kona

tel. 081 7773968

La manifattura del "Piennolo"

Visite guidate presso aziende agricole del Parco Nazionale del Vesuvio – 26 e 27 luglio

L'organizzazione delle visite guidate presso alcune aziende agricole, in collaborazione con Giuseppe Zeno, Antonio Minieri, Salvatore Acampora (agricoltori aderenti al Presidio Slow Food del Pomodorino del Piennolo) e Angelo Sannino, si propone di far assistere i visitatori alla raccolta del prodotto e alle fasi di realizzazione del caratteristico Piennolo di pomodorini del Vesuvio e rappresenta un'occasione per conoscere le attività legate alla coltivazione del prodotto, insieme alle laboriose tecniche di lavorazione che rischiano di scomparire per il mancato passaggio generazionale. Una navetta che staziona presso lo spazio antistante la biglietteria del Gran Cono, con a bordo una guida turistica, condurrà gratuitamente i visitatori presso le aziende.

Sabato 26 luglio

ore 11.00 partenza - ore 13.00 ritorno --- ore 16.30 partenza - ore 18.30 ritorno

Domenica 27 luglio

ore 11.00 partenza - ore 13.00 ritorno --- ore 16.30 partenza - ore 18.30 ritorno

Il Pomodorino a Tavola

Menu a base di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'Assoristoratori-Fipe di Napoli e Provincia, è tesa a promuovere presso il pubblico le particolari caratteristiche che distinguono il pomodorino del piennolo, mentre presso i ristoranti ci si propone di favorire una più ampia apertura verso le produzioni dell'area vesuviana. I ristoranti che partecipano all'iniziativa proporranno per tutta la settimana (dal 21 al 27 luglio) almeno un piatto a base di pomodorino del piennolo del Vesuvio: ricette semplici, che vedono primeggiare il pomodorino e ne evidenziano le caratteristiche uniche, e preparazioni più elaborate che lo uniscono ai prodotti di terra e di mare e ne sottolineano la versatilità.