



## “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.”

Una delle produzioni più caratteristiche dell'area del Vesuvio sono i pomodorini da serbo "col pizzo", detti anche piennoli per l'abitudine di appenderli alle pareti o ai soffitti, riuniti in grappoli e legati con cordicelle di canapa. Sono piccoli pomodori (20-25 grammi) dalla forma a ciliegia, che si distinguono per la presenza di due solchi laterali (coste) che partono dal picciolo e danno origine a delle squadrature, e di una punta, un "pizzo", all'estremità. La buccia è spessa e resistente, la polpa soda e compatta, povera di succo, prosciugata dal sole che splende sui terreni aridi del vulcano.

Si seminano in marzo/aprile e maturano tra luglio/agosto, ma l'antico procedimento di conservazione prevede che li si raccolga a grappoli interi all'inizio dell'estate per conservarli, appesi, fino all'inverno o addirittura alla primavera successiva. Così per molti mesi, si possono condire piatti di pesce, le pizze e le paste della tradizione campana con una "pummarola" straordinariamente saporita. Non c'è agricoltore vesuviano che non semini una fila di pomodorini "col pizzo" e non li metta da parte per l'inverno. Ma i terreni migliori sono difficili da raggiungere e coltivare (spesso sono a quote alte, dove le colate laviche stratificate nei secoli si sono trasformate in terreni scuri e sabbiosi).



Disponibili in confezioni da:  
500g | 1000g | 1500g



www.aziendadoncamillo.com



Indirizzo: Via Macedonia 132  
80049 Somma Vesuviana (NA) | Telefono: +39 339 23 45 352  
info@aziendadoncamillo.com



# UN VULCANO IN CRESCITA



Nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, a Somma Vesuviana, nasce l'Azienda agricola "Don Camillo", grazie al superbo lavoro e al profondo amore verso tale potere di Antonio Iovino Perillo. Ha saputo trasformare in professione ciò che era sempre stata una piacevole tradizione familiare del suo originario proprietario, Don Camillo, che ha dedicato tutta la sua vita alla coltivazione di questi terreni nel pieno rispetto della natura. Dal colore scuro della terra vulcanica resa soffice ogni giorno dalla mano umana, spiccano questi doni provvidenziali in mezzo a distese di coltivazioni.



Vesuvio visto dal Monte Somma



Processione del venerdì Santo



Villa Augustea

**donCamillo**  
azienda agricola

# CONSERVE



Passata di  
"Pomodoro del Piennolo  
del Vesuvio D.O.P."  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g



Intero in passata di  
"Pomodoro giallo  
campano Giagiù"  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g

Passata di  
"Pomodoro giallo  
campano Giagiù"  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g



Intero in passata di  
"Pomodoro del Piennolo  
del Vesuvio D.O.P."  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g

Al Naturale di  
"Pomodoro giallo  
campano Giagiù"  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g



Pacchetti di  
"Pomodoro giallo  
campano Giagiù"  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g



Al Naturale di  
"Pomodoro ciliegino  
intero"  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g



Le Pacchetti  
di Pomodoro  
del Piennolo  
del Vesuvio D.O.P.  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g

Confeitura Extra di  
Gelsi neri del Vesuvio  
Disponibili in confezioni  
260g | 700g



Zucca lunga  
napoletana sott'olio  
220g



Frittelli del Vesuvio  
Disponibili in confezioni  
314g | 580g | 1060g



Confeitura Extra di  
Albicocche "Pellechiella"  
Disponibili in confezioni  
260g | 700g

# CON FET TURE

Confeitura Extra di  
Ciliegie "Canaiola"  
Disponibili in confezioni  
260g | 700g



Marmellata di  
Arance  
220g



Confeitura Extra di  
Zucca e Zenzero  
220g



Confeitura Extra di  
Cachi vaniglia  
220g



Marmellata di  
Mandarini  
220g

# SUCCHI



Nettare  
di Albicocca "Pellechiella"  
280ml



Limoncello  
Disponibili in confezioni  
200ml | 500ml



Nocillo  
tonico | digestivo  
Disponibili in confezioni  
200ml | 300ml



Nettare  
di Albicocca "Pellechiella"  
280ml

# DISTILLATI



Ciliege nello spirito  
220ml



Distillato di albicocche  
"Pellechiella"  
Disponibili in confezioni  
200ml | 500ml



Grappa di uva  
Catalanesca  
Disponibili in confezioni  
200ml | 500ml