

Campania Region (Italy): special places and traditional food

Luigi Rizzo

Campania Region



Napoli



Some historical sites



- Scavi Pompei
- Reggia (Realm) di Caserta
- Certosa di Padula



Salerno province: Amalfi coast

- Amalfi
- Positano
- Ravello



Salerno province: Cilento (National protected area)

- Agropoli
- Castellabate
- Paestum
- Palinuro



Campania Region: typical food

- Protected Geographical Indication (PGI)

- ✓ Carciofo (artichoke) di Paestum
- ✓ Mela (apple) annurca
- ✓ Castagna (chestnut) di Montella
- ✓ Nocciola (hazelnut) di Giffoni
- ✓ Limone (lemon) Costa d'Amalfi
- ✓ Pasta di Gragnano



Campania Region: typical food

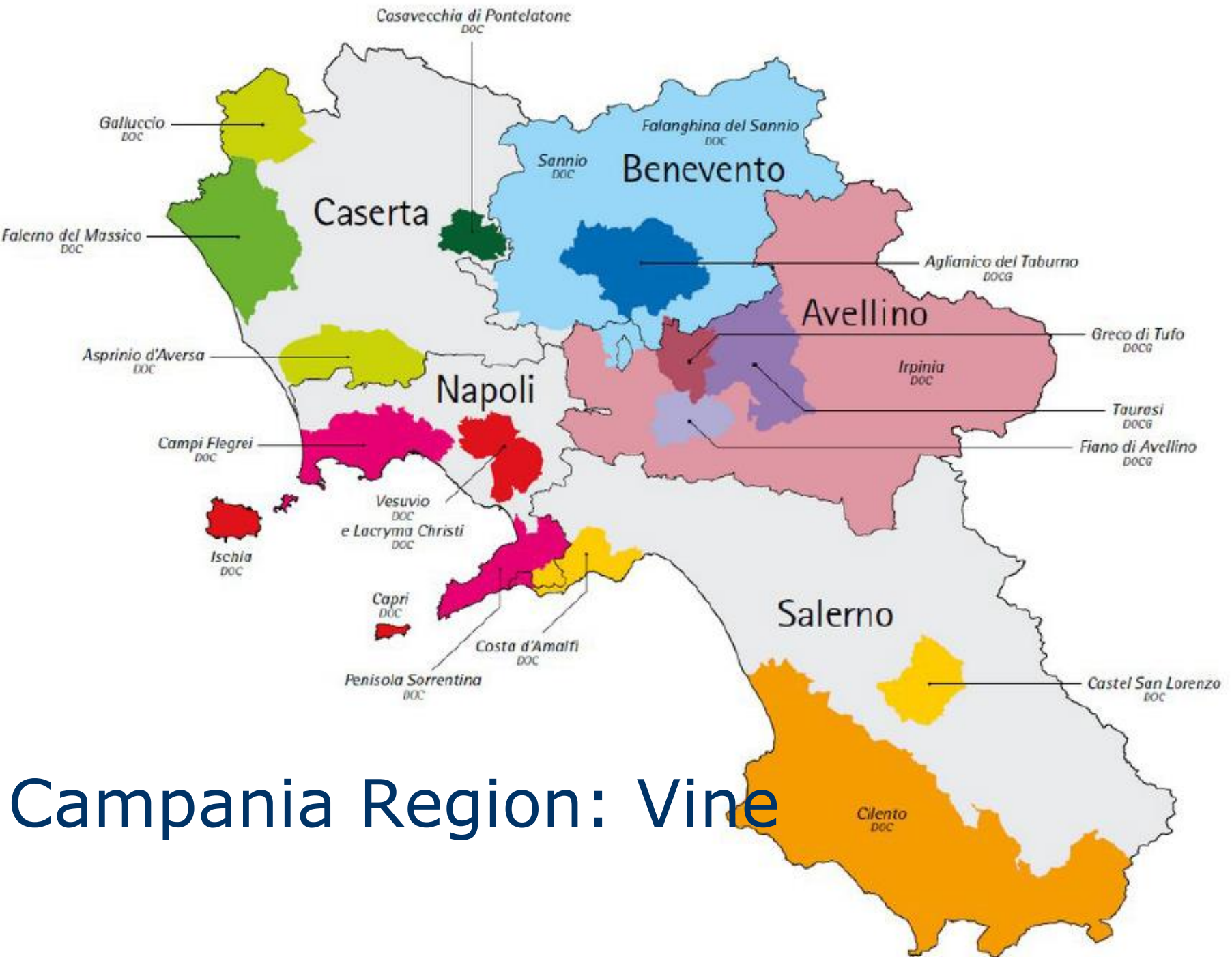
- Protected Designation of Origin (PDO)
 - ✓ Mozzarella di bufala (Caserta, Napoli and Salerno provinces)
 - ✓ Cipollotto (onion) nocerino (Sarno valley, Avellino, Napoli and Salerno provinces)
 - ✓ Pomodoro (tomato) San Marzano (Avellino, Napoli and Salerno provinces)
 - ✓ Pomodorini (small tomato) del piennolo (Napoli area)
 - ✓ Provolone (cheese) del Monaco (Napoli province)
 - ✓ Ricotta (soft cheese) di bufala campana (Caserta, Napoli and Salerno provinces)
 - ✓ Olio extravergine di oliva Irpinia-Colline dell'Ufita (Avellino province)

Campania Region: Vine

- Autochthon vine variety

- Aglianico
- Falanghina
- Fiano
- Piediroso
- Coda di Volpe
- ...





Campania Region: Vine

Campania Region: cheese

- Mozzarella
- Caciocavallo
- Cacioricotta
- Pecorino



Campania Region: cured meats

Capicollo



Salsiccia



Sopressata di Gioi



Sopressata di Ricigliano



Salame Napoli

Campania Region: cured meats

Prosciutto di "Monte" (Ham)



Prosciutto di Pietraroja (Ham)



Pancetta tesa (fumed bacon)



Pancetta arrotolata (bacon)

Campania Region: pasta ...

Fusilli di Felitto



Spaghetti alle vongole (clams)



Pasta e fagioli
(beans)



Scialatielli ai frutti di mare
(Sea food pasta)

Campania Region: other food...

Parmigiana



Fagioli (beans) e scarola (endive)



Pizza



Zuppa di pesce (fish soup)

Campania Region: dessert

Babà



Sfogliatella



Campania Region: dessert

Chiacchiere



Zeppola di San Giuseppe



Torrone



Struffoli

Today tasting menu

- Mozzarella and ricotta di bufala (Valle Bianca)



- Salumi di bufala (Buffalo cured meats from Consorzio ALBA)



- Spaghetti con colatura di alici



- Tuna and anchovies (IASA)



Acknowledgements

- All speakers
- All PhD students
- “Organizing committee” Jenny Ferro, Antonino Fiorentino, Giusy Iervolino
- Laboratories visits
- UNISAPORI (Luca Martuscelli and Gianluca Vernieri (our chef))

