

07 Luglio 2020

Real Frutta

Albicocca Pellecchiella, dolce frutto delle pendici del Vesuvio

In Campania Real Frutta ha avviato la raccolta della pregiata varietà, dolce e profumata. Complici le caratteristiche del terreno e il clima del territorio



Campania

L'alcicocca **Pellecchiella** è un dono prezioso delle coltivazioni del territorio partenopeo. Questo frutto antico cresce nelle soleggiate terre vesuviane, **dolcissimo e profumato**, selezionato con passione da **Real Frutta**. È uno dei frutti tipici campani valorizzati dall'azienda di Sant'Anastasia, nata dalla passione di Sabato Manfellotti e Giuseppe Manno negli anni '40 del secolo scorso, e che oggi prosegue la sua attività con l'impegno dei figli Salvatore Manfellotti e Mimmo Manno. Una storia fatta di amore per la propria terra che ha fatto nascere un'azienda strutturata, capace di selezionare i prodotti migliori e di seguire da vicino le coltivazioni per garantire prodotti sani grazie ad accurati controlli e il **rispetto dell'ambiente**.

L'alcicocca Pellecchiella del Vesuvio accoglie le grandi doti del terreno vulcanico, fertile e ricco di sali minerali. Da fine giugno, nelle coltivazioni sulle pendici del Monte Somma, lo sguardo attento dei frutticoltori attende il momento giusto per raccogliere l'alcicocca più preziosa e aromatica. Sull'antico cono del Vesuvio le condizioni climatiche sono perfette per ottenere un frutto ricco di sapore e di grande qualità. Lo sbalzo di temperatura tra il giorno e la notte, tipica del territorio, influisce positivamente sul **grado zuccherino** del frutto. Una qualità che i coltivatori conquistano con impegno e fatica. Qui, infatti, le coltivazioni sono terrazzate e nulla può avvenire con l'impiego dei macchinari. Tutto il lavoro avviene rigorosamente a mano. Così, per raccogliere i dolci frutti, ci si sposta con una scala. Anche così spiega **Silvestro Gallipoli**, agronomo che si occupa del controllo qualità e della selezione dei fornitori Real Frutta? si difende l'ambiente naturale del Vesuvio, che viene preservato grazie alle attenzioni dei coltivatori. Ogni coltura è dotata di fasce antincendio e gli appezzamenti sono costantemente ripuliti dalle sterpaglie per evitare il possibile sviluppo di incendi?.

L'Albicocca del Vesuvio, chiamata dai partenopei anche 'crisommola', dal greco 'chrisomela' cioè mela

d'oro, è tra le varietà più pregiate del frutto. A differenza delle sorelle, l'Albicocca Pellecchiella ha una **polpa particolarmente dolce** e poco amarognola e per questo è perfetta per le preparazioni di pasticceria, per le confetture, i liquori e la frutta sciroppata.

L'aroma di questa albicocca continua Gallipoli è unico, soprattutto se il frutto è coltivato sulle pendici del Vesuvio per le doti del terreno e le caratteristiche climatiche del territorio. Il frutto può risultare meno bello da vedere perché solitamente ha difetti sulla buccia, ma è certo che crescendo in questo luogo esprime al meglio le sue caratteristiche.

Il prodotto viene raccolto tra fine giugno e fine luglio e si trova in commercio fino ad agosto.
