

Nocera Inferiore a “L’Italia in vetrina”

Non finiscono gli appuntamenti con la Campania nel format **condotto da Cataldo Calabretta, “L’Italia in vetrina”**: ospite del primo appuntamento di questo pomeriggio, infatti, il territorio di **Nocera Inferiore**.

Argomento principe della puntata è stato il frutto che rende lo spicchio di terra in cui si trova Nocera, l’Agro Nocerino-Sarnese appunto, famosa in tutto il mondo: **il pomodoro di San Marzano**. La cucina di questo territorio, infatti, è fortemente caratterizzata dal pomodoro, presente anche in altre varietà, che si coniuga sia con cotture veloci, sia con cotture lente come il ragù: questa è stata, infatti, anche l’occasione per un approfondimento su questo prodotto, di cui il nostro **Fofò Ferriere** è particolarmente esperto, per spiegarne il suo ruolo nella dieta mediterranea, le condizioni climatiche ottimali per la sua coltura e i relativi abbinamenti.

E proprio da vari abbinamenti con diverse tipologie di pomodori nascono i piatti dello **Chef Claudio Paduano**, ospite in studio, che ha preparato per noi il **Baccalà alla Nocerina**, un Baccalà su crema di Cipollotto Nocerino, tra i prodotti Partner Territoriali insieme al Datterino Giallo.

a cura di Vincenzo Russolillo