

22 Luglio 2019

Vama Gastronomia

## Tutti i segreti dei friarielli campani

Dai tempi di raccolta alla preparazione di ricette pronte da mettere in tavola. Ne abbiamo parlato con Antonio Carannante, Amministratore della Vama Gastronomia Srl



Campania

I **friarielli** non esistono. O meglio, non esiste una specie botanica che porti questo nome, perché i friarielli non sono altro che le prime **inflorescenze dei broccoli** (o cime di rapa) raccolte e cucinate in un certo modo. Ci tiene subito a precisarlo l'Amministratore della [Vama Gastronomia Srl](#) [1] **Antonio Carannante** a cui abbiamo chiesto di svelarci i segreti di questa antica preparazione campana. Per il resto non ci sono dubbi: ?Il tipico **sapore dolce-amaro** dei friarielli si ottiene solo con il rispetto e la cura di questo prodotto? ha spiegato. ?In particolare si tratta di selezionare le parti del fiore e le prime foglie del broccolo, ma anche di lavorarli in **tempi molto brevi** che consentano di mantenerne intatta la freschezza, e quindi il sapore dai toni unici?.

Ecco perché Vama, con sede a Sassano (Salerno), non solo ha scelto di specializzarsi nel broccolo, contando circa 120 ettari di **monocultura** che si estendono principalmente nella **Piana del Sele** e nel **Vallo di Diano**, ma anche di ?portare i friarielli dal campo alla tavola, attraverso una completa lavorazione, entro 36 ore dalla raccolta?. Ha spiegato Carannante: ?Possiamo davvero raccontare la storia di ogni vaschetta e vaso perché controlliamo ogni fase della produzione per garantire alti livelli di qualità già a partire dalle materie prime?.

Ma come si gustano i friarielli? La tradizione li vuole saltati in olio, aglio, peperoncino e **abbinati alle salsicce**. Un piatto simbolo della tradizione campana, proposto da Vama in vaschette e conservato in **atmosfera modificata** che ne mantiene il sapore naturale. Questa specialità si affianca alle confezioni di friarielli semplicemente **saltati** (sempre in atmosfera modificata), oppure sott'olio. ?L'idea di proporre il piatto già pronto nasce anche dalla consapevolezza che questa preparazione può risultare laboriosa?. ?In più la cottura delle cime di rapa comporta una grande perdita di volume e quindi la necessità di avere a disposizione una certa mole di prodotto prima di scottarlo e farlo saltare?. I friarielli Vama si producono da

ottobre a maggio e si mangiano tutto l'anno. Sono un ottimo **contorno** e sanno farsi valere ?anche sulla pizza? assicura Carannante che consiglia di provarli abbinati ad una porzione di [Caciocavallo](#) [2] arrostito.

---

### **Links**

[1] <http://www.vamagastronomia.com/it/contatti/>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/caciocavallo-podolico-dai-pascoli-campani-un-formaggio-dal-carattere-forte>