

Sapori autentici che parlano di storia.







Benvenuto nel meraviglioso mondo del Pomodoro del Piennolo

Benvenuto nel meraviglioso mondo del Pomodoro del Piennolo targato Donna Francè, marchio campano figlio dell'azienda Merolla, oggi alla terza generazione!

I Pomodori del Piennolo sono un vero tesoro gastronomico che rappresenta la purezza della natura e la tradizione culinaria campana. La loro forma allungata e le inflorescenze a grappolo li rendono affascinanti ed invitanti.









Il Pomodoro del piennolo

Il Pomodoro del Piennolo è una pregiata varietà di pomodoro di origine campana, conosciuto per il suo gusto unico al mondo e la sua eccezionale qualità.

Resiliente per natura, il Piennolo, incarna tutta la forza del territorio vulcanico dove cresce. Unico nel suo genere, riesce a conservarsi fino ad un anno dalla raccolta e col tempo, perdendo l'acqua, tutti i minerali di cui è ricco, si concentrano per dare vita ad un sapore piacevolmente amarognolo che lo rende ideale per qualsiasi preparazione.

La sua capacità di crescere in un ambiente asciutto e povero d'acqua, vicino al mare, rappresenta un raro esempio di biodiversità: per nutrirsi, infatti, il pomodoro si adatta a utilizzare la rugiada come unica fonte di acqua.









Un Sapore Straordinano

Il Pomodoro del Piennolo Donna Francè si distingue per il suo sapore intenso e dolce, che si sposa perfettamente con ogni piatto.

Grazie alla sua polpa compatta e succosa, questo pomodoro è ideale per preparare sughi, salse e condimenti sofisticati.

La sua acidità equilibrata e il gusto autentico rendono il Pomodoro del Piennolo una scelta eccellente per arricchire le tue ricette con un tocco di tradizione campana.











Fratelli Merolla è un'affermata azienda agricola situata nel cuore della Campania, dedicata alla coltivazione del Pomodoro del Piennolo e di tante altre prelibatezze tipiche del territorio. Fondata da Crescenzo Merolla e da sua moglie Francesca dalla quale prende nome il brand, l'azienda è tra i principali punti di riferimento nel panorama gastronomico europeo, portavoce di un'alimentazione sana, di qualità e di tradizione.







Prova il Pomodoro del Piennolo Donna Francè

Dal sapore vivace e caratteristico, il Pomodoro del Piennolo Donna Francè, viene coltivato tramite il supporto di appositi sostegni di legno e filo di ferro, evitando così che le bacche tocchino terra e permettendo ai raggi del sole di irradiare il proprio calore in modo uniforme.

Cullato dal vento, dal sole e nutrito dalla terra, il Pomodoro può così assumere la sua inconfondibile colorazione intensa e dare vita ai cosiddetti Piennoli, coltivati tra luglio e agosto, caratteristici per la loro estremità a punta.

La raccolta avviene a mano, e i pomodori vengono appesi con uno spago di canapa in un luogo asciutto e ventilato per favorirne la conservazione senza sviluppare muffe.

Lo spago di canapa utilizzato per creare il famoso grappolo di Piennolo, è assolutamente naturale. Immancabili in cucina per qualsiasi preparazione, sono apprezzati sia freschi che in conserva, grazie all'elevata presenza di zuccheri, manterranno inalterate tutte le proprietà organolettiche tipiche.





Scegli la qualità e l'eccellenza del Pomodoro del Piennolo Donna Francè dell'azienda Merolla e immergiti in una straordinaria esperienza di gusto!



