

carnet de bonnes choses



Ces petites tomates de forme ovale, pointue varient entre 20 à 30 g. Elles ont une peau épaisse et un goût intense. Les terres volcaniques des flancs du Vésuve leur confèrent des qualités uniques comme leur longue conservation. Une fois récoltés, les tomates sont rassemblées en grappes, attachées par les tiges et elles se conservent ainsi suspendues dans un endroit sec et aéré, jusqu'à Noël pour savourer les fameux spaghetti di Natale avec des tomates et des fruits secs.

La tomate Pomodorino del Piennolo del Vesuvio a décroché le label Denominazione di Origine Protetta

Azienda agricola Casa Barone, Massa di Somma, Napoli
39(0)81 0606007 agricola@casabarone.it

- épicerie -

carnet de bonnes choses

David et Soizic, les deux seuls habitants de l'île de Quéménès, si l'on excepte la basse-cour composée de 4 oies, 12 poules, 3 canards et une trentaine de moutons, cultivent amoureusement des pommes de terre Monalisa.

Chaque hiver, la terre est nourrie de goémon ramassé sur les rivages, un engrais naturel qui donne un goût délicieux aux pommes de terre. Les pommes de terre poussent à leur rythme et sont cueillies puis triées à la main.

Ferme insulaire de Quéménès, Archipel de Molène
06 63 02 15 08 info@iledequemenes.fr



- marché -