

那不勒斯的浪漫、热情与美食

——来自欧洲的红金考察之旅

意大利，这个充满历史与文化的国度，特别是其南部更是以其独特的魅力吸引着无数游客。

那不勒斯，这座位于坎帕尼亚大区的心脏地带、地中海沿岸的璀璨明珠，也是番茄罐头行业的中心。应意大利罐装蔬菜协会 ANICAV 之邀，来自中国的记者、KOL 和名厨参加了首届来自欧洲的红金溯源之旅，亲身体验那不勒斯。



初识那不勒斯

那不勒斯，又译“Napoli 那波利”，是意大利南部的重要港口和商业城市。一踏入这座城市，就被其独特的氛围所吸引。那不勒斯依山傍海，城市建筑错落有致，既有古老的城堡和教堂，也有现代化的城市商业，两者和谐共存，展现出这座城市独特的魅力。

维苏威火山的守护与恩赐



那不勒斯，这座历史悠久的城市，仿佛每一块石板路、每一座艺术建筑都镌刻着过往的辉煌与沧桑，而维苏威火山，则以一种既威严又神秘的姿态，静静地矗立在城市的边缘，守护着这片土地。

维苏威火山海拔 1281 米，是欧洲大陆唯一的活火山。它位于欧亚板块、印度洋板块和非洲板块的交界处，由板块间的漂移和相互撞击挤压而形成。这座火山在历史上多次喷发，其中最著名的莫过于公元 79 年的大喷发，它摧毁了繁华的庞贝古城，但也为后来的农业发展埋下了伏笔。

庞贝古城 (Pompeii)

这座保存完好的古罗马城市遗址，仿佛可以带人穿越回千年前的古罗马时代。漫步在古城的街道上，看着那些被火山灰掩埋的壁画和建筑，感受着历史的厚重与沧桑。



除了大自然的威力，维苏威更是给意大利南部的土壤带来了珍贵的火山灰。火山灰是火山活动产生的细微碎屑物，直径小于 2 毫米，由岩石、矿物和火山玻璃碎片组成。维苏威火山历次喷发所沉积的火山灰土壤富含矿物质和微量元素，具有良好的透气性和保水性，是农作物生长的天然肥料。这种土壤不仅有利于植物根系的发育，还能提高作物的抗病能力和品质。

得益于维苏威火山灰土壤的滋养，那不勒斯地区出产的农产品品质卓越，享有盛誉。维苏威火山周边的农民利用火山灰土壤种植各种蔬菜和谷物，这些农产品同样品质优良，为那不勒斯的饮食文化增添了丰富的色彩。其中，最为人称道的是有着意大利美食灵魂之称的**欧洲红金西红柿**，不仅个头大、汁水多、肉质紧、甜度高，而且拥有独特的香气和口感，富含多种维生素和矿物质，深受消费者喜爱。



欧洲红金西红柿的丰收庆典

此次来自欧洲的红金溯源之旅有幸能实地脚踏松软的火山灰，亲眼看到一望无际的欧洲红金西红柿田，维苏威火山就在远处，静静地俯瞰着肥沃的土壤和丰富的番茄产量。

ANICAV 协会主席 Giovanni De Angelis 先生代表传承几代的番茄种植者家族们，向与会者介绍了欧洲红金番茄的种植和收获情况，特别是当地特色的经过欧洲 DOP 认证的番茄品种圣马扎诺番茄。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



我们特别幸运地发现了一个特殊品种；它仍然具有番茄最原始的金色，让大家都理解了为什么“番茄”在意大利语中被称为“pomo d'oro”或“金苹果”——因为16世纪第一批从南美洲到达欧洲的番茄品种，在完全成熟时呈现出强烈的黄色，就像黄金一样。



每年从7月底至10月中，是欧洲红金西红柿最繁忙的丰收时节。这里的西红柿田与加工厂星罗棋布，是“前田后厂”模式，可以在3小时内完成西红柿从田间到工厂的采摘运输，12小时内完成清洗、筛选、去皮、加工罐装所有流程，即整个罐装西红柿产品在这里至多15个小时即完成生产。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



来自世界各国包括中国的订单可能早在一年前就已经汇总于此，这些新鲜出炉的欧洲红金西红柿保留了最真最纯的风味，在最短的时间内运送至各地货架及餐厅后厨。



至真至纯的味蕾狂欢

那不勒斯不仅是历史的宝库，更是美食的天堂。从意大利国民美食披萨到各种精致的甜点，每一口都是对味蕾的极致诱惑。

在旅途中，我们还了解了罐装西红柿在食谱中的多种应用。去皮整颗西红柿、西红柿丁、西红柿泥和樱桃番茄都可以在标志性菜肴中与其他食材完美搭配。



这些出色的餐厅及其创始人和大厨们给媒体、KOL 和中国厨师留下了深刻的印象。我们希望能在这里对他们的精湛厨艺和精心准备的美味表示感谢：Pizzeria Salvo, Baccalaria, Regina Margherita, Gaetano Adamo, L' Antica Trattoria, La Cantinella, Un Attimo di Vino, Muu Muzzarella, A-Ma-Re, Taverna La Raggiola, Gran Caffé La Caffettiera 和 Palazzo Petrucci。那些令人惊叹的邂逅包括在那不勒斯的“鳕鱼之王”，以及用每天新鲜捕获的鱼来即兴制作菜单的餐厅。但所有这些餐厅都有一个共同点，那就是他们对罐装西红柿的热爱！

而意大利本地的大厨也毫不吝啬的分享了最简单却最正宗意面做法：

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



Co-funded by the
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



配料：

- 400 克意大利面
- 400 克罐装欧洲红金去皮整颗西红柿，沥干水分、去籽、粗切（保留原汁以稍后添加或备用）
- 30 克特级初榨橄榄油
- 2 瓣大蒜，切细碎
- 一小撮红辣椒片
- 5/6 片新鲜罗勒叶
- 一小撮糖，可选
- 牛至叶，调味
- 盐



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

做法：

步骤一

在煎锅中用中火加热油；加入大蒜和红辣椒片，用中小火一起煸炒几分钟，直到变软并开始焦糖化。

步骤二

加入粗切的去皮整颗西红柿和一半的罗勒，如果需要也可加入一小撮糖。用盐和牛至叶调味。

步骤三

用文火慢炖 15-20 分钟。品尝以调味。

步骤四

同时，将炖锅中的水烧开，加盐，将意大利面煮至有嚼劲。

步骤五

沥干水分，保留一点煮意面的水。用中火搅拌意大利面和酱汁，加入西红柿罐头中留存的原汁和保留的煮意面的水。

当酱汁和意大利面混合在一起时，用剩下的罗勒叶装点，立即上菜食用。

美食、历史与自然交响曲

这次那不勒斯之旅亦是让中国同行的媒体及餐饮业界朋友收获满满。那不勒斯这颗意大利南部的明珠以其独特的魅力、丰富的历史和文化、美味的食物和迷人的自然风光深深地吸引着来自全球各地的游客及老饕。如果你也有出游意大利的计划，请一定不要错过那不勒斯，来当地体验一次美食美景之旅。



如果不能成行，可以就近买一罐欧洲红金西红柿，直接开罐畅享那股来自那不勒斯的红金美味。



分享欧洲红金西红柿，分享爱与健康！



关于欧洲红金和 ANICAV

红金（Red Gold）是欧盟（EU）知识普及项目的名称，该项目旨在推广关于 100%原产自欧盟的罐装西红柿。

意大利罐装蔬菜工业协会（简称 ANICAV），其成员占意大利所有加工西红柿产能的 60%以上，并出产几乎全世界所有的去皮整颗西红柿（包括国际知名的圣马扎诺西红柿）。



欲了解更多信息请访问我们的网站，或是关注微博、微信公众号。

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection. Preserved For Your Table.



https://weibo.com/u/6822339302?refer_flag=1001030103



<https://space.bilibili.com/533741301>



@EU红金西红柿



@ 欧洲红金托马托君的厨房



@ 欧洲红金托马托君

New Coming



来自欧洲的红金，2024 更多丰富活动，等你来发现！



欧洲红金项目中国团队

RedGoldFromEurope@163.com



www.redgoldfromeurope.cn



Co-funded by the
European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Follow us on



Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.