

**La stretta della Ue dopo il voto**  
Manovra aggiuntiva e nuovi vincoli in arrivo. Gentiloni: non è il tempo delle circole

**Rifiuti, il Sud senza impianti fa il Nord ricco**

**LE ILLUSIONI DELL'EUROPA SUL BREXIT**

**La lobby degli Oligarchi: i rampanti (pre)informatori a De Luca e De Magistris**

**Napoli, la centrale dei quadri falsi case d'asta beffate**

**I raid del 13enne armato e senza famiglia**

**QUANDO IL PROBLEMA SONO I GENITORI**

**Le carceri dei big in sempre più incarta. Poi incarta Avitabile e Servillo, super-coppia a Sanremo**

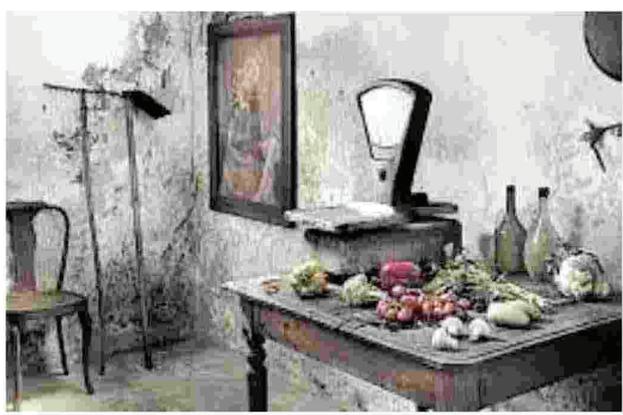
**Le nozze più celestiali della storia**

**Pikemoni**  
ECONOMIA  
LA PRATICA DI UNO STUZZICADENTI L'EFFICACIA DEL FLUSSO INTERSTIZIALE

**DOMANI**  
IL MATTINO

# Gusto e tradizione L'azienda agricola nata un secolo fa Casa Marrazzo, la genuinità servita in tavola

**D**a Pagani alla conquista di nuovi mercati: Casa Marrazzo, l'azienda dei fratelli Teresa e Gerardo Marrazzo, inaugura il 2018 puntando all'e-commerce per esportare i migliori prodotti dell'Agro nocerino sarnese e non solo. Da un mese sul sito aziendale ([www.casamarrazzo.it](http://www.casamarrazzo.it)) è attiva la piattaforma per lo shop online che propone l'ampio catalogo dell'azienda declinato in tre linee: I Raffinati, I Tradizionali e IBio.



I primi sono i prodotti confezionati in vetro, unici per gusto e qualità come i pomodori pelati San Marzano dop, del piennolo del Vesuvio dop, i pomodorini gialli Ercolano al naturale, i corbarini, il datterino intero in acqua, il broccolo aprilatico Presidio SlowFood e i legumi pregiati come il fagiolo bianco di Controne, i ceci di Cicerale e le lenticchie di Villalba.

I Tradizionali sono le conserve ispirate alla tradizione italiana, confezionate in latta in formati piccoli per le famiglie e grandi per la ristorazione. La linea Bio comprende prodotti dell'agricoltura biologica coltivati senza fertilizzanti e sostanze chimiche. Grazie al nuovo e-shop, molti possono essere acquistati da ogni parte d'Italia e del mondo con un click.

Da tre generazioni Casa Marrazzo porta in barattolo i profumi e i sapori genuini del Sud, conservando metodi artigianali nel rispetto delle normative alimentari italiane ed estere. Il brand è affermato in Russia nella Gdo, con crescita in costante sviluppo, in Danimarca e Inghilterra, con lo chef Gino D'Acampo, e in Finlandia. In Italia, Casa Marrazzo è nella Gdo, Conad ed Esselunga, con i prodotti tradizionali e nel canale dell'alta ristorazione con i Bio e i Tradizionali: chef stellati come Alberto

Annarumma di Casa del Nonno 13 di Mercato S. Severino e pizzaioli di rango come Ciro Salvo usano solo prodotti di Casa Marrazzo. Impresa longeva, è la storia di una famiglia innamorata della propria terra: dai primi del '900, quando Pasquale Marrazzo fondò la sua azienda agricola e ortofrutticola per produrre, trasformare e distribuire i prodotti della terra. Suo figlio Carmine, ultimo di otto figli, ne proseguì l'attività e negli anni Settanta, per preservare i sapori di una volta, fondò la sua ditta individuale di conserve. Un progetto in controtendenza al boom economico di quegli anni e alla febbrile lavorazione in serie imposta dalle fabbriche, che sovvertì le regole per creare un prodotto fresco e genuino. Alla fine degli anni Ottanta, Teresa Marrazzo, sua figlia, entrò in azienda, poco dopo suo fratello Gerardo. Nel 2006 nasce la Conserve Marrazzo Carmine srl guidata da Teresa e Gerardo, oggi a capo dell'azienda animati dallo stesso spirito paterno e la volontà di preservare le metodologie artigianali di lavorazione.

**I prodotti**  
Tre le linee proposte: Raffinati, Tradizionali e Bio, tutti nel segno della naturalezza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'amore al tempo del Cantico**  
Le passioni avvincenti di Laila si aprono agli occhi di Luca di Valdivia e Tiziana

**Il grande scacco di Casa Fiumi** - benevento ministro dei Beni Culturali

**Night Circus, la danza tra magia e illusioni**

**Il baracchone di Casa Marrazzo** - la genuinità servita in tavola