



FOCUS
Carni premium
in crescita
al ristorante

VINI
Bene l'export
ma la Francia
corre di più

LUIGI TAGLIENTI
La mia cucina italiana

CAMPANIA

A Casa Marrazzo la conserva è eccellente

Barbara Amati

Tre generazioni di artigiani si sono alternate alla guida dell'azienda che propone un centinaio di referenze tra pomodori, ortaggi, legumi e frutta con rarità eccellenti. Indirizzati anche alla gastronomia e alla ristorazione

Casa Marrazzo è la storia di una famiglia ed è un progetto aziendale. Tutto inizia nei primi del '900, nelle terre assolate dell'Agro nocerino sarnese, quel territorio compreso tra i Monti Lattari e il Vesuvio che in gran parte ricade nella provincia di Salerno. È la terra del pomodoro San Marzano Dop, l'oro rosso della Campania. È qui che Carmine Marrazzo, ottavo figlio di una famiglia di contadini, inizia la sua impresa: lascia il lavoro di commerciante ortofrutticolo per dedicarsi alla produzione di conserve di qualità, un'idea che gli viene guardando l'esuberato dei campi. Un progetto visionario e lungimirante che, in controtendenza al boom economico di quegli anni e alla febbrile lavorazione in serie imposta dall'industria, punta a sovvertire le regole per dare vita a un prodotto fresco e naturale. Nascono così le prime conserve Marrazzo in uno stabilimento artigianale: sono

famiglia appunto, di una storia e di un progetto appassionato: portare in tavola il gusto vero e naturale della buona terra, custodire e innovare l'arte antica delle conserve inscindibilmente legata alla cultura di questi luoghi. L'azienda di oggi è moderna ma conserva - cosa non facile e scontata - i valori della piccola realtà artigianale rigorosamente a conduzione familiare. Si definiscono "artigiani da sempre". Ed è vero. Tutti i prodotti Casa Marrazzo sono lavorati artigianalmente, ma al tempo stesso nel rispetto delle più rigide normative alimentari vigenti. Le macchine hanno sostituito solo in parte il lavoro paziente di tante mani: dietro ogni conserva Marrazzo ci sono infatti i volti e le mani di uomini e donne che ci mettono il cuore e che con Teresa e Gerardo compongono la grande famiglia Marrazzo. Il risultato sono prodotti genuini, sani e naturali



Gerardo Marrazzo ha proseguito l'attività di famiglia iniziando a produrre conserve con il proprio marchio. A destra, due esempi della produzione artigianale con il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop

latte a marchio terzi e destinate per la maggior parte al mercato americano. Nel 2006 la svolta. Due dei cinque figli di Carmine, Gerardo e Teresa, pensano più in grande e senza abbandonare la tradizione artigianale di famiglia iniziano a produrre conserve con il proprio marchio e il nome di famiglia. Ecco Casa Marrazzo, che non è solo un marchio, ma è il simbolo di una

che evocano i profumi di una volta, il gusto dei piatti che le donne portavano a tavola. Il catalogo oggi propone oltre cento referenze: non solo pomodori, ma anche ortaggi, legumi e frutta. Tutti prodotti di alta qualità. In barattolo o in latta arrivano solo le materie prime migliori, la selezione è accurata, come anche la ricerca delle eccellenze come il broccolo aprilatino di

CAMPANIA

A Casa Marrazzo la conserva è eccellente

Barbara Amati

Tre generazioni di artigiani si sono alternate alla guida dell'azienda che propone un centinaio di referenze tra pomodori, ortaggi, legumi e frutta con rarità eccellenti. Indirizzati anche alla gastronomia e alla ristorazione

Casa Marrazzo è la storia di una famiglia ed è un progetto aziendale. Tutto inizia nei primi del '900, nelle terre assolate dell'Agro nocerino sarnese, quel territorio compreso tra i Monti Lattari e il Vesuvio che in gran parte ricade nella provincia di Salerno. È la terra del pomodoro San Marzano Dop, l'oro rosso della Campania. È qui che Carmine Marrazzo, ottavo figlio di una famiglia di contadini, inizia la sua impresa: lascia il lavoro di commerciante ortofrutticolo per dedicarsi alla produzione di conserve di qualità, un'idea che gli viene guardando l'esuberato dei campi. Un progetto visionario e lungimirante che, in controtendenza al boom economico di quegli anni e alla febbrile lavorazione in serie imposta dall'industria, punta a sovvertire le regole per dare vita a un prodotto fresco e naturale. Nascono così le prime conserve Marrazzo in uno stabilimento artigianale: sono

famiglia appunto, di una storia e di un progetto appassionato: portare in tavola il gusto vero e naturale della buona terra, custodire e innovare l'arte antica delle conserve inscindibilmente legata alla cultura di questi luoghi. L'azienda di oggi è moderna ma conserva - cosa non facile e scontata - i valori della piccola realtà artigianale rigorosamente a conduzione familiare. Si definiscono "artigiani da sempre". Ed è vero. Tutti i prodotti Casa Marrazzo sono lavorati artigianalmente, ma al tempo stesso nel rispetto delle più rigide normative alimentari vigenti. Le macchine hanno sostituito solo in parte il lavoro paziente di tante mani: dietro ogni conserva Marrazzo ci sono infatti i volti e le mani di uomini e donne che ci mettono il cuore e che con Teresa e Gerardo compongono la grande famiglia Marrazzo. Il risultato sono prodotti genuini, sani e naturali

Gerardo Marrazzo ha proseguito l'attività di famiglia iniziando a produrre conserve con il proprio marchio. A destra, due esempi della produzione artigianale con il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop

latte a marchio terzi e destinate per la maggior parte al mercato americano. Nel 2006 la svolta. Due dei cinque figli di Carmine, Gerardo e Teresa, pensano più in grande e senza abbandonare la tradizione artigianale di famiglia iniziano a produrre conserve con il proprio marchio e il nome di famiglia. Ecco Casa Marrazzo, che non è solo un marchio, ma è il simbolo di una

che evocano i profumi di una volta, il gusto dei piatti che le donne portavano a tavola. Il catalogo oggi propone oltre cento referenze: non solo pomodori, ma anche ortaggi, legumi e frutta. Tutti prodotti di alta qualità. In barattolo o in latta arrivano solo le materie prime migliori, la selezione è accurata, come anche la ricerca delle eccellenze come il broccolo aprilatino di

46 | www.foodandbeverage.it | gennaio/febbraio 2018



La produzione di Casa Marrazzo è declinata in tre linee differenti per packaging e formato: I Tradizionali, I Bio e I Raffinati che, contraddistinti dall'etichetta blu, rappresentano il top di gamma e sono indirizzati a un target di alto profilo

Paternopoli, un raro ortaggio del comune irpino; le albicocche del Vesuvio e i fagioli bianchi di Controne, altra rarità campana. La produzione è declinata in tre linee, diverse per packaging e formati: I Tradizionali, I Bio e I Raffinati che, confezionati solo in vetro, con elegante etichetta blu, rappresentano il top della gamma e sono pensati per le boutique del gusto, le gastronomie più ricercate e per i clienti più esigenti. I Tradizionali sono le conserve ispirate alla grande tradizione della cucina italiana, confezionate in latta in formati piccoli per le famiglie e grandi per la ristorazione; sono le melanzane grigliate in olio, i peperoni interi e a filetti grigliati al naturale, le zucchine grigliate in olio, le melanzane grigliate, le patate novelle, le patate a fette, i pomodori pelati Napoli, i friarielli al naturale, i carciofi grigliati interi. I Bio sono i prodotti provenienti da agricoltura biologica coltivati senza l'impiego di fertilizzanti e sostanze chimiche; sono confezionati sia in vetro che in latta.

L'intuizione di diversificare le linee per essere presenti nei vari segmenti di mercato ha dato ottimi risultati ed oggi Casa Marrazzo è ben presente sull'intero territorio nazionale: nella Gdo (Conad ed Esselunga) con i prodotti Tradizionali; nell'alta ristorazione e nelle migliori pizzerie con i prodotti Bio e Tradizionali; nelle gastronomie di alta qualità con I Raffinati. Alcuni tra i più apprezzati chef e pizzaioli utilizzano i prodotti di Casa Marrazzo, come *Ciro Salvo* della pizzeria *50 Kalò*, lo chef *Alberto Annarumma* stella Michelin di *Casa del Nonno 13* di Mercato Sanseverino. All'estero Casa Marrazzo è un marchio ben affermato: in Russia nella Grande distribuzione organizzata, con una crescita in costante sviluppo, in Danimarca, in Inghilterra in collaborazione con lo chef *Gino D'Acampo* e in Finlandia. Il progetto 2018 è lo sviluppo del commercio elettronico: il sito aziendale (www.casamarrazzo.it) ha infatti inaugurato a fine novembre la piattaforma di shop on line, un nuovo strumento per esportare oltre i confini regionali i buoni sapori della Campania felix. **F&B**

