Gustarosso

GUSTAROSSO

Dani Coop, Società Cooperativa Agricola, nasce a Sarno, in provincia di Salerno, grazie alla volontà alla tenacia di agricoltori che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il "Pomodoro San Marzano" seguendo le esperienze tramandate da ben quattro generazioni.
Composta da oltre 70 soci, iscritta all'Albo delle Fattorie Didattiche della Regione Campania e alla Coldiretti di Salerno, annovera tre le sue principali attività la commercializzazione del Pomodoro San Marzano DOP.
Ruggiero Edoardo Angelo è l'attuale Presidente della Cooperativa.
Dani Coop segue tutto il processo produttivo del "San Marzano" partendo dai semi, dalla fornitura delle piantine ai soci produttori ed assicurando agli stessi l'assistenza tecnica agronomica durante la fase di crescita fino alla raccolta. Il consumatore, pertanto, deve sapere che dietro ogni barattolo di pomodoro San Marzano vi è una organizzazione complessa, fatta da contadini, tecnici e controlli sulla materia prima, che consentono una tracciabilità completa di tutta la filiera, certificata anche da Agroqualità, ente riconosciuto dal MIPAF (Ministero Agricoltura).

Vi racconto…
Una mattina di dicembre 2009, appena svegliato, aprii gli occhi e subito cercai di dare forma e significato al mio sogno.
Ripensai ad alcuni particolari momenti della mia vita, alla mia infanzia nel cortile della nonna in una calda notte di agosto, mentre tutti intorno ad un grande tavolo preparavano "e buttiglie" per la conserva del San Marzano, e, tra una "canzone" ed una "chiacchiera" "se faceva juorne". L'odore inconfondibile del pomodoro fresco, quell'aria di festa, quell'atmosfera di festa, familiare, felice, non potevano essere dimenticati e cancellati, in quanto erano, e, sono ancora, parte integrante e sostanziale di me stesso. Il nonno era addetto alla cottura, alle prime luci dell'alba, delle bottiglie di pomodoro "San Marzano a pacchetelle". Le adagiava con delicatezza sul fondo di enormi bidoni e le lasciava cuocere per ore, a fuoco lento, fino a quando non era pronta la patata!
Il segreto era tutto in quel tubero, che quando "si spaccava" indicava, inequivocabilmente, che le conserve erano pronte, per cui il fuoco veniva spento.
Aprendo gli occhi completamente mi sono chiesto e domandato quali erano stati i motivi per cui erano state abbandonate queste belle vecchie tradizioni che tenevano unite le famiglie, rinsaldavano i rapporti di amicizia e buon vicinato, ma sopratutto valorizzavano il lavoro che bisognava profondere da parte dei nostri contadini, sin dalla semina, alla raccolta del "San Marzano". Allora ho deciso di recuperarle e conservarle per le nuove generazioni, affinché, anche i più giovani potessero gustare i *sapori di una volta*.
Sarno, terra che amo, è sempre stato un territorio ricco ed invidiato per la capacità dei suoi contadini di valorizzare al massimo le risorse del suo territorio ove acqua e terreno vulcanico lo rendono unico.
Capii che dovevo fare qualcosa, era giunto il momento di rivalutare l'agricoltura nella Valle del Sarno.
Così nasce il marchio "Gustarosso", con l'obiettivo di raggiungere, attraverso campagne informative e pubblicitarie, e grazie al sostegno di amici chef e maestri pizzaioli che hanno condiviso l'amore per la nostra terra ed i nostri prodotti, quali Enzo Coccia, Gino Sorbillo, Franco Pepe, Ciro Salvo, etc etc, e dell'amico fotografo Roberto Robustelli, la valorizzazione e l'assunzione di una dimensione internazionale del nostro pomodoro San Marzano.

Entrare in un campo di "pomodori maturi" è un'esperienza unica, indimenticabile. Si resta come tramortiti dagli aromi che salgono dalla terra: profumo di erba appena tagliata e di spezie che questo pomodoro sprigiona anche quando è ancora verde.
Questi aromi, anche se meno intensi, si avvertono ancora nel prodotto inscatolato. Profumi antichi che riportano ai tempi in cui le insalate profumavano di pomodoro e di sale e non erano strani oggetti inodori ed insapori. Il territorio fertilissimo a vocazione orticola che si trova principalmente intorno a Napoli e nell'Agro Sarnese Nocerino in provincia di Salerno, fino a venti anni addietro era coltivato quasi esclusivamente a "San Marzano", pomodoro delicatissimo dalla buccia sottile, che mantiene a lungo il suo sapore anche con la conservazione, ma che va maneggiato con cura. A causa della diffusione di alcune malattie e per la scarsa competitività in termini di costi di coltivazione, si diffusero ibridi commerciali più produttivi e resistenti alle malattie, ma sopratutto idonei alla trasformazione meccanica, ma con caratteristiche qualitative e organolettiche nettamente inferiori. A causa di tutto ciò il San Marzano autoctono ha rischiato l'estinzione. Gli Antichi Pomodori di Napoli, si coltivano come la vite e si raccolgono in modo scalare: sette, otto volte ed anche di più partendo da fine luglio a settembre inoltrato, soltanto quando è ben maturo e quando cala il sole. Appena raccolto va lavato e sistemato nei barattoli che vanno cotti per 13 minuti, senza aggiungere alcun additivo e nessun conservante. Si manterrà benissimo per almeno un anno.
Le aziende invece pelano i pomodori. Ma è nel piatto che queste antiche varietà di pomodoro rivelano tutta la loro personalità. Il sugo ottenuto con questi pomodori resta letteralmente attaccato alla pasta e non trasmette acidità.
Questa varietà è l'ingrediente principale della autentica pizza napoletana (Margherita) e del ragù.

Gustarosso

LINEA ROSSA

Raccolti da Nonni italiani!

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE NOCERINO D.O.P.

POMODORI PELATI INTERI

Ingredienti
Pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro S. Marzano

Peso netto
400gr / 800gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	96 Kj 23 Kcal	Sale	0,1 g
		Fibre	0,9 g
Grassi	0,1 g	Carboidrati	3,8 g
di cui saturi	0,0 g	di cui zuccheri	3,8 g
Proteine	1.2 g	Licopene	20 mg

Gran Riserva

POMODORI PELATI

Ingredienti
Pomodori pelati selezione Gustarosso, succo di pomodoro, acido citrico

Peso netto
800gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	87 Kj 21 Kcal	Proteine	1,3 g
Grassi	0,1 g	Carboidrati	3,6 g

POMODORI PELATI

100% ITALIANO

Ingredienti
Pomodori pelati, succo di pomodoro, acido citrico

Peso netto
400gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico 95 Kj 23 Kcal			
Grassi	0,1 g	Fibre	0,8 g
di cui saturi	0,0 g	Carboidrati	3,9 g
Proteine	1,1 g	di cui zuccheri	3,9 g
Sodio	0,1 g	Licopene	0,12 g

POMODORI PELATI
biologici

Ingredienti
Pomodori pelati biologici interi,
succo di pomodoro biologico, acido citrico

Peso netto
400gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	95 Kj 23 Kcal	Sale	0,1 g
Grassi	0,1 g	Fibre	0,8 g
di cui saturi	0,0 g	Carboidrati	3,9 g
Proteine	1,1 g	di cui zuccheri	3,9 g

OPERATORE CONTROLLATO N. ASS40427

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA UE/NON UE

’e pacchetelle

FILETTI DI POMODORO

Ingredienti
Pomodoro a filetti con buccia, succo di pomodoro, sale

Peso netto
400gr / 800gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	87 Kj 21 Kcal	Proteine	1,3 g
Grassi	0,1 g	Carboidrati	3,6 g

POMODORINO CORBARINO

Ingredienti
Pomodorini Corbarini, succo di Corbarino, sale

Peso netto
400gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	87 Kj 21 Kcal	Proteine	1,3 g
Grassi	0,1 g	Carboidrati	3,6 g

POMODORINI DATTERINI

Ingredienti
Pomodorini Datterini, succo di Datterino, sale

Peso netto
400gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	127 Kj 30 Kcal	Proteine	1,4 g
Grassi	0,4 g	Carboidrati	5,2 g

ANTICHI POMODORI DI NAPOLI

POMODORI PELATI

Presidio Slow Food®

Ingredienti
Pomodori pelati, succo di pomodoro, acido citrico

Peso netto
400gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	87 Kj 21 Kcal	Proteine	1,3 g
Grassi	0,1 g	Carboidrati	3,6 g

POMODORINI TONDINI

Ingredienti
Pomodorini, succo di pomodoro, acido citrico

Peso netto
400gr / 2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	75,6 Kj 17,8 Kcal	Fibre	0,9 g
Grassi	0,01 g	Carboidrati	3,3 g
di cui saturi	0 g	di cui zuccheri	3 g
Proteine	1 g	Sodio	0,9 g

PASSATA DI POMODORO

Presidio Slow Food®

Ingredienti
Pomodori freschi passati, sale, residuo ottico 8/10% acido citrico (E330)

Peso netto
360gr (Presidio Slow Food) / 680gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	109,1 Kj 25,8 Kcal	Proteine	1,2 g
Grassi	0,2 g	Carboidrati	4,5 g

pomodori

interi con buccia al naturale

Ingredienti
Pomodori interi, acqua, sale

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	104,6 Kj 25 Kcal	Sale	2%
Grassi	0,09g	Carboidrati	4,0g
di cui saturi	0,02g	di cui zuccheri	2,0g
Proteine	0,40g	Sodio	0,02g

Spunzillo
'e pacchetelle

POMODORINI TAGLIATI A FILETTI

Ingredienti
Pomodorini tagliati a metà con bucce, succo di pomodorini

Peso netto
800gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico 146,2 Kj 34,9 Kcal			
Grassi	0,19 g	Carboidrati	4,6 g
di cui saturi	0,07 g	di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	0,91 g	Sodio	0,32 g

Spunzillo

POMODORINI IN SALSA

Ingredienti
Pomodorino, salsa di pomodorino

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico 146 Kj 34,9 Kcal			
Grassi	0,19 g	Carboidrati	4,6 g
di cui saturi	0,07 g	di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	0,91 g	Sodio	0,32 g

Spunzillo

POMODORINI AL NATURALE

Ingredienti
Pomodorino, acqua, sale

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	146,2 Kj 34,9 Kcal	Sale	2%
Grassi	0,19 g	Carboidrati	4,6 g
di cui saturi	0,07 g	di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	0,91 g	Sodio	0,32 g

Spunzillo
'e pacchetelle

POMODORINI TAGLIATI A FILETTI

Ingredienti
Pomodorini tagliati a metà con bucce, succo di pomodorini

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico 146,2 Kj 34,9 Kcal			
Grassi	0,19 g	Carboidrati	4,6 g
di cui saturi	0,07 g	di cui zuccheri	2,7 g
Proteine	0,91 g	Sodio	0,32 g

POMODORI
DELLA VALLE DEL SARNO

ESSICCATI AL SOLE IN OLIO

Ingredienti
Pomodori, origano, zucchero di canna, olio di girasole, olio extravergine di oliva, aceto di vino, aglio

Peso netto
320gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	856 Kj 204,5 Kcal	Sale	22,6 g
Grassi	0,3 g	Carboidrati	40,7 g
di cui saturi	0 g	di cui zuccheri	8,8 g
Proteine	8,9 g	Fibre	1,7 g

POMODORI
DELLA VALLE DEL SARNO

ESSICCATI AL SOLE

Ingredienti
Pomodori, sale

Peso netto
200gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	856 Kj 204,5 Kcal	Sale	22,6 g
Grassi	0,3 g	Carboidrati	40,7 g
di cui saturi	0 g	di cui zuccheri	8,8 g
Proteine	8,9 g	Fibre	1,7 g

Gustarosso

LINEA VERDE

Raccolti da Nonni italiani!

spicchi di carciofi *al naturale*

CONSERVA DI SPICCHI DI CARCIOFI IMMERSI IN LIQUIDO DI GOVERNO

Ingredienti
Carciofi, acqua, sale, acido citrico e ascorbico

Peso netto
2500gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	197 Kj 47 Kcal	Fibra	7,9 g
		Sodio	0,8 g
Acqua	84,94 g	Grassi	0,15 g
Proteine	3,27 g	di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	10,15 g	Potassio	0,37 g
di cui zuccheri	1,1 g	Vitamina C	11,7 µg

i friariélli

Címe dí Rapa al naturale

Ingredienti
Broccoli, acqua, sale

Peso netto
800gr

Utilizzo
Pizza, pasta

origano
di collina

ORIGANO DI COLLINA
COLTIVATO SUL MONTE SARO
ESSICCATO AL SOLE E LAVORATO A MANO

Ingredienti
Origano

Peso netto
50gr / 120gr / 1000gr

Utilizzo
Pizza, pasta

Gustarosso

LINEA GIALLA

Raccolti da Nonni italiani!

Lucariello

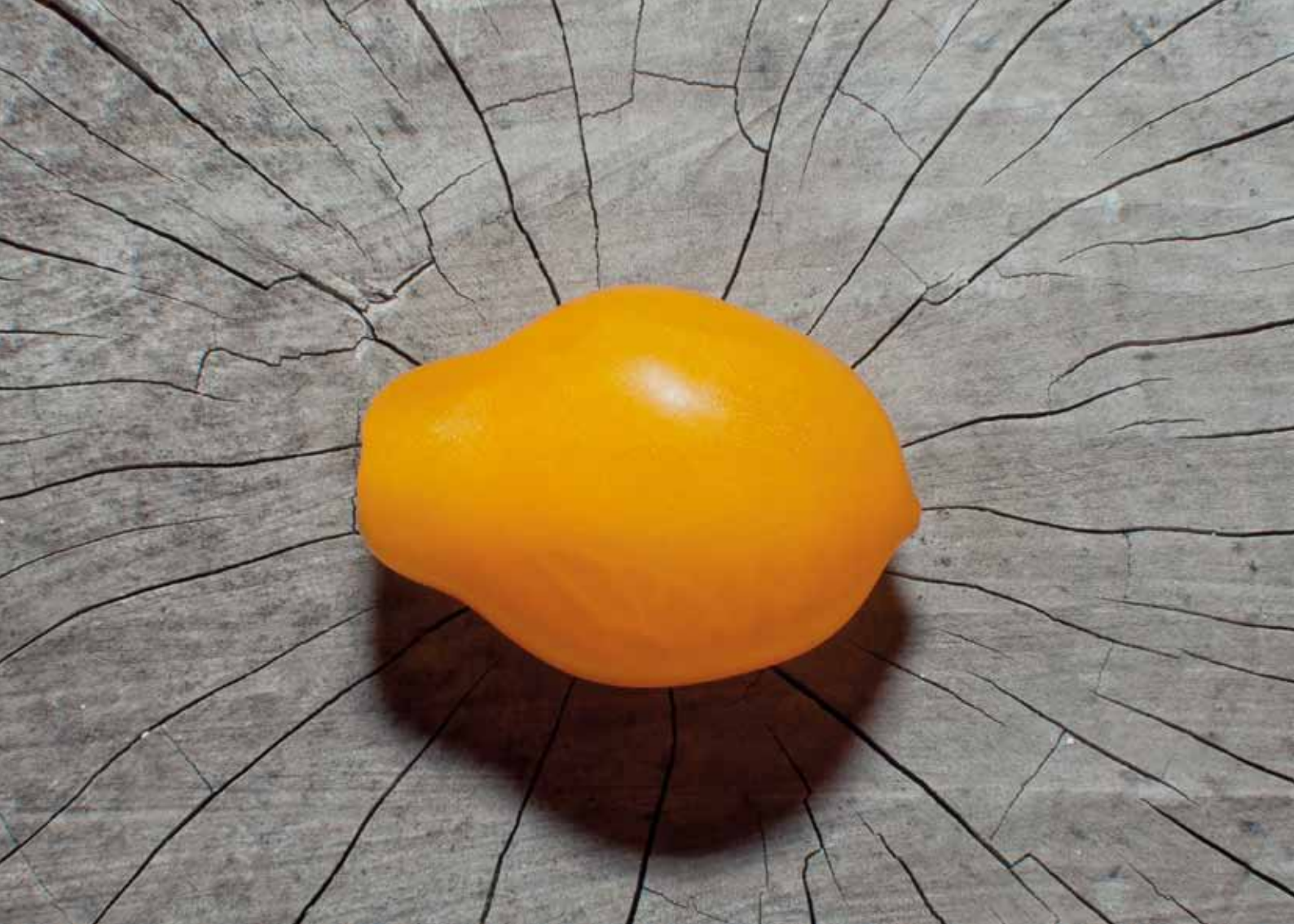
CONSERVA AL NATURALE DI POMODORINO GIALLO INTERO IN ACQUA E SALE

Ingredienti
Pomodorini gialli interi, acqua, sale

Peso netto
400gr

Utilizzo
Pizza, pasta, pesce

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	104,6 Kj 25 Kcal	Sale	2%
Grassi	0,09 g	Carboidrati	4,0 g
di cui saturi	0,02 g	di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	0,40 g	Sodio	0,02 g



Lucariello

CONSERVA AL NATURALE DI POMODORINO GIALLO INTERO IN ACQUA E SALE

Ingredienti
Pomodorini gialli interi, acqua, sale

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta, pesce

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico	104,6 Kj 25 Kcal	Sale	2%
Grassi	0,09 g	Carboidrati	4,0 g
di cui saturi	0,02 g	di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	0,40 g	Sodio	0,02 g

Lucariello
'e pacchetelle

POMODORINI GIALLI TAGLIATI A FILETTI

Ingredienti
Pomodorini gialli tagliati a metà con bucce, succo di pomodorini

Peso netto
520gr

Utilizzo
Pizza, pasta, pesce

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)			
Valore energetico 104,6Kj / 25 Kcal			
Grassi	0,09 g	Carboidrati	4,0 g
di cui saturi	0,02 g	di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	0,40 g	Sodio	0,02 g

Gustarosso

Presidio Slow Food

COLDIRETTI

DANI coop

DANI COOP soc. coop. agríc.
Vía Ingegno, zona P.I.P
Sarno (Sa), Italy
Tel. (+39) 081 94 48 98

www.danícoop.com
www.gustarosso.it