



Gustarosso®

*Raccolto da
Nonni italiani!*



DANICOOP, Società Cooperativa Agricola, nasce a Sarno, in provincia di Salerno, nel 1991 grazie alla volontà e 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.

La famiglia Ruggiero di cui Edoardo Angelo, sua moglie Anna Maria, ed i figli Pasquale, Paolo e Danilo tramandano l'amore per il pomodoro San Marzano Dop dal 1910.



IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI VALORIZZARE LE BIODIVERSITÀ AUTOCTONE DEL NOSTRO TERRITORIO, COMMERCIALIZZATE CON IL MARCHIO GUSTAROSSO:

DANICOOP conta oggi 60 soci e con una superficie totale di circa 200 ettari, che annovera tra le sue attività principali la coltivazione, la trasformazione in conto lavorazione e la commercializzazione del pomodoro San Marzano DOP.

Aderisce al Presidio Slow Food per quanto concerne il pomodoro San Marzano ed è iscritta all'albo delle Fattorie Didattiche della Regione Campania ed alla Coldiretti di Salerno. La DANICOOP segue minuziosamente tutto il processo produttivo del pomodoro San Marzano e di tutte le altre produzioni, fornisce le piantine ai soci produttori e presta agli stessi assistenza tecnica agronomica durante il trapianto, dalla crescita delle piantine fino alla raccolta del prodotto. Alle spalle di ogni barattolo di pomodoro San Marzano commercializzato da DANICOOP, c'è una "filiera" composta da agricoltori, tecnici e controlli sulla materia prima, che portano nelle case dei consumatori il meglio della nostra terra.

LO SPUNZILLO

Il tipico pomodorino pizzutello dell'area vesuviana;

IL LUCARIELLO

Pomodorino giallo, innesto naturale tra il pomodorino giallo dell'Agro Sarnese e il piennolo del Vesuvio;

IL POMODORINO CROVARESE

Antico pomodoro che si coltivava nella Valle del Sarno;

LE PACCHETELLE

I filetti di pomodoro lungo in succo, preparati proprio come venivano fatte le bottiglie tanti anni fa.

IL MARCHIO GUSTAROSSO

Nasce dalla volontà di dare forma ad un sogno, quello di riportare in vita l'antico rito popolare di "fare le butteglie", cioè preparare la conserva di pomodoro, rito che si consumava nelle campagne sarnesi tra agosto e settembre.

Tra una canzone popolare, una chiacchiera e qualche amore giovanile "se faceva juorno".

"La strada si riempì di pomodoro" dice Neruda nella sua celebre ode al nostro frutto preferito e così era: l'aria era pungente a causa dell'odore, la preparazione della conserva costituiva una vera e propria festa che coinvolgeva intere famiglie che lavoravano e si divertivano.

Fu così che si decise di recuperare queste antiche tradizioni che tenevano unite le famiglie, rinsaldavano i rapporti di amicizia e buon vicinato, ma soprattutto valorizzavano il lavoro che bisognava approfondire da parte dei nostri contadini, dalla semina alla raccolta del "San Marzano".

IL VERO SAN MARZANO DOP

La denominazione di origine protetta designa esclusivamente il prodotto "pelato" proveniente dalla lavorazione dei frutti appartenenti all'ecotipo San Marzano e a linee migliorate di esso.

Il prodotto immesso al consumo deve presentare caratteristiche ben precise: colore rosso uniforme con rapporto colorimetrico a/b non inferiore a 2,2; forma allungata e parallelepipedica, con lunghezza da 60 a 80 millimetri; assenza di sapori e odori estranei; peso dello sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto; residuo rifrattometrico non inferiore al 4%; pH tra 4,2 e 4,5. È consentita l'aggiunta di sale (max 3% del p.n.), foglie di basilico, succo di pomodoro semiconcentrato (ma esclusivamente di San Marzano).

La tecnica colturale del prodotto fresco prevede l'allevamento di tipo verticale delle piante con l'uso di sostegni, rispettando così la tradizione secolare, anche se, per l'elevato numero di ore di manodopera richieste, tale tecnica incide fortemente sui costi di produzione.



LAVORAZIONE E TRACCIABILITÀ

Per tracciabilità si intende la possibilità di poter disporre di una traccia documentale dell'intera filiera produttiva, a partire dalle piantine di pomodoro fino alla merce che si trova sugli scaffali di vendita in modo da rintracciare la provenienza del pomodoro fino al campo dell'azienda agricola produttrice. La tracciabilità dunque è una garanzia di sicurezza alimentare e trasparenza per il consumatore. Essa è attuabile solo attraverso un monitoraggio completo sulla produzione del pomodoro, dalla fase di coltivazione delle piantine fino all'arrivo sui banchi di vendita. La DANICOOP attua la tracciabilità seguendo meticolosamente tutto il processo produttivo del pomodoro.





**LINEA
ROSSA**

IL RE DEI POMODORI SAN MARZANO

Il pomodoro San Marzano è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in "pelato". La presenza di una serie di fattori concomitanti quali: il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l'abilità e l'esperienza acquisita dagli agricoltori dell'area di produzione nel corso dei decenni, ha contribuito al suo successo nel mondo, coronato nel 1996 dal riconoscimento dell'Unione Europea come D.O.P. Le caratteristiche intrinseche che hanno esaltato il prodotto, favorendone così la sua conoscenza e il suo consumo sono: sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, colore rosso vivo, scarsa presenza di semi e di fibre placentari, buccia di colore rosso vivo e di facile pelabilità. Queste, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, lo rendono inconfondibile, sia allo stato fresco che trasformato.





POMODORO SAN MARZANO

dell'Agro Sarnese-Nocerino
D.O.P.

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 12 latte da 800 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il Re dei pomodori: così è stato chiamato dalla cucina italiana ed internazionale il **Pomodoro San Marzano**.

Ben 24 soci agricoltori di DANICOOP si dedicano esclusivamente alla coltivazione del San Marzano, nelle aree protette dal disciplinare DOP.

È un pomodoro amatissimo in tutti gli ambiti della cucina: i Maestri pizzaioli lo preferiscono per le loro pizze (in particolare la Margherita); gli chef lo utilizzano per le grandi specialità italiane, come il ragù napoletano.

PRODUZIONE LIMITATA

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi San Marzano, succo di pomodoro San Marzano.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Pizza Napoletana, in special modo pizza Margherita e Marinara; grandi sughi della tradizione contadina ed italiana; ragù napoletano.





ANTICHI POMODORI DI NAPOLI

Pomodori Pelati Interi

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

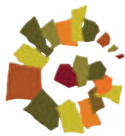
Gli **Antichi Pomodori di Napoli** sono riconducibili all'ecotipo San Marzano, vengono coltivati da secoli nella provincia di Salerno, soprattutto nella zona denominata Agro Sarnese-Nocerino.

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Pizza in forno a legno e forno elettrico, grandi sughi italiani (ragù napoletano o bolognese).



Presidio Slow Food®

È possibile trovare gli "Antichi Pomodori di Napoli" anche come Presidio Slow Food proprio perché il Presidio ha riconosciuto in questa varietà di pomodoro, delle caratteristiche molto simili a quelle del pomodoro San Marzano. Ed è proprio per questo che è diventato un presidio Slow Food.

I presidi sono dei progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo tecniche tradizionali.

Gli Antichi Pomodori di Napoli ricordano da vicino le conserve fatte dai nostri nonni: i frutti vengono coltivati come la vite e raccolti diverse volte nel periodo che va da luglio a settembre; anche 8 volte se il clima è dei migliori.

Una volta raccolti, i frutti vanno lavati con cura e sistemati nei barattoli. Qui una cottura di soli 13 minuti, senza conservanti ne' additivi li trasformano in quelli che trovate sui nostri scaffali.

Nel piatto, questi pomodori rivelano tutta la loro identità: il sugo ottenuto resta attaccato alla pasta e non trasmette acidità.



'E PACCHETELLE

Filetti di Pomodoro Lungo

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g

Le nostre amate **'e Pacchetelle** hanno origini antiche: ogni anno, infatti, nei cortili e nelle masserie di tutto il Sud Italia avveniva la lavorazione delle conserve di pomodoro. C'era chi lavava i pomodori, chi le bottiglie e chi tagliava i pomodori "a pacchetelle" ossia dal lato lungo in 4 spicchi, per meglio facilitarne l'inserimento nella bottiglia. Dopo si aggiungeva il succo, si avvitavano i vasi con tappi nuovi e si lasciavano bollire in grandi calderoni per circa 15 minuti. Ogni famiglia aveva il proprio modo di fare le bottiglie: questo è quello di Gustarosso.

INGREDIENTI

Pomodoro a filetto con buccia, succo di pomodoro.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Spaghetti con Pacchetelle di pomodoro "sciuè sciuè" e basilico; focaccia pugliese con Pacchetelle di pomodoro; pizza al pomodoro ed arricchita con Pacchetelle.

POMODORI PELATI

100% Italiani

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g

- Conf. da 12 latte da 800 g

- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il vero **Pomodoro Pelato 100% italiano**: i pomodori sono interi ed immersi in succo di pomodoro. I semi dei nostri pomodori sono tutti italiani: non ci sono semi esteri. I pomodori provengono dai campi dei nostri soci coltivatori del Sud Italia, in Puglia.

I pomodori vengono raccolti ad uno stadio ottimale della maturazione. Per raccogliarli in questo modo, è necessario un controllo costante dei terreni, delle piante e del clima. Nulla è lasciato al caso. Soltanto così ed affidandoci ai macchinari migliori, riusciamo a conservare intatta la freschezza del pomodoro anche in barattolo.

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Preferito per i primi piatti a base di grandi sughi italiani, oppure per pizza.



POMODORI PELATI INTERI

100% Italiani Qualità Superiore

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Pomodoro di qualità ibrida, coltivato nelle regioni del Molise e della Campania dai nostri migliori agricoltori. Il metodo di coltivazione è chiamato "metodo di lotta integrata" dove salvaguardiamo l'ambiente e lo stesso prodotto, pertanto non vengono utilizzati fitofarmaci nocivi ma solo quelli provenienti da vegetali e animali. I pomodori sono scelti uno ad uno ed il succo viene fatto con un metodo molto particolare dove viene garantita la continuità di quest'ultimo e soprattutto la qualità. In fase di controllo un macchinario rileva il tasso di acidità del pomodoro correggendolo automaticamente. Il cliente avrà così sempre lo stesso prodotto, senza problemi di diversa acidità tra un lotto e l'altro. La caratteristica di tale prodotto è il suo peso sgocciolato: 1850g PER OGNI LATTA! Circa il 20% di pomodori in più!

INGREDIENTI

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Preferito per preparare il sugo base per tutte le pizze rosse.



POMODORI PELATI

Biologici

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g

- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

I **Pomodori Pelati Biologici** seguono l'intero processo di agricoltura biologica.

I campi del nostro pomodoro biologico sono in Sud Italia, principalmente in Puglia.

Il pomodoro viene raccolto, pelato ed inscatolato insieme a succo di pomodoro biologico.

INGREDIENTI

Pomodori pelati biologici interi, succo di pomodoro biologico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Tutti i grandi sughi italiani a lunga cottura, come un denso ragù; primi piatti; condimenti per carne e pesce, pizza a base di ingredienti biologici.





POLPA FINISSIMA

Di Pomodoro Lungo 100% Italiano

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 3 latte da 4 kg

Autentica polpa ottenuta direttamente da pomodoro italiano lungo pelato, perfetta per la ristorazione.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Sugo con polpa di pomodoro, fagioli al pomodoro, bucatini all'amatriciana.



PASSATA DI POMODORO

100% Italiano

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 bottiglie da 680 g

- Conf. da 12 latte da 400 g

- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Soltanto i migliori pomodori italiani entrano nelle bottiglie Gustarosso: la nostra passata è ideale per condire la pizza oppure per i grandi sughi della tradizione italiana.

INGREDIENTI

Pomodori passati, sale, acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Tutti i grandi sughi della tradizione contadina ed italiana; ragù napoletano e bolognese; sugo alla boscaiola.



POMODORINI CROVARESI

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g

Il **Pomodorino Crovaresi** è, insieme al pomodoro San Marzano, una specie autoctona dell'Agro Sarnese-Nocerino. Di forma piccola, viene coltivato a Sarno, con la stessa modalità dell'uva. Grazie all'esposizione al sole, ha un sapore agrodolce e molto succoso.

INGREDIENTI

Pomodorini Crovaresi, succo di pomodorini, correttore di acidità: acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Spaghetti con sugo di Crovaresi e San Marzano, pizza con pomodori Crovaresi, carne alla pizzaiola con sugo di Crovaresi.

La DANICOOP, nella sua continua ricerca per il recupero delle eccellenze locali, ha individuato il pomodorino Crovaresi, un pomodorino che si avvicina molto al corbarino per la sua forma e il suo colore, mentre il sapore è tendenzialmente più acido.

La sua area di coltivazione è quella collinare del Comune di Sarno per cui viene coltivato dagli stessi agricoltori che coltivano il pomodoro San Marzano (Zi' Vicienz, Zi' Luigi, Zi' Ninucc e tanti altri) con le stesse antiche tecniche di coltivazione ovvero senza irrigazione e con una crescita indeterminata come il San Marzano, coltivato con i pali da sostegno e i fili per poi essere raccolto in due/tre fasi.

Il suo raccolto anticipa quello del San Marzano poiché nelle aree collinari c'è una precocità sulla maturazione dei frutti.

Come i terreni della Valle del Sarno, anche quelli della collina sono ricoperti di lapilli, provenienti dalle eruzioni del Vesuvio ed è questo che rende il nostro territorio più fertile.

È un seme autoctono, non ibrido, cioè riprodotto dagli stessi agricoltori che ancora oggi riproducono le piantine nei semenzai proprio come si faceva molti anni fa ed è proprio da questi agricoltori che la DANICOOP ha recuperato varietà antiche come il pomodorino Crovaresi.

Questo pomodorino è ottimo per la pizza, ma anche per preparare primi piatti come spaghetti con le vongole o secondi come baccalà fritto in sugo o stoccafisso "arrecanato", piatti tipici della cucina tradizionale sarnese.

Anche il Comune di Sarno lo ha individuato come eccellenza locale, tanto da conferirgli la D.E.CO (Denominazione Comunale), in quanto prodotto di qualità e di forte tradizione.



POMODORINI DATTERINI

100% Italiani

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

I **Pomodori Datterini** sono di forma piccola ed ovale, carichi di gusto. Si caratterizzano appunto per la forma e per la consistenza particolarmente polposa. La loro buccia non è dura e questo rende i pomodori Datterini perfetti per la creazioni di sughi a cottura veloce oppure di accompagnamento ai crostacei.

INGREDIENTI

Pomodori Datterini, succo di datterini, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Spaghetti con pomodorini Datterini ed alici; pomodorini confit; salsa chutney di pomodorini Datterini.



POMODORINI

100% Italiani

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 6 latte da 2,5 kg

Il **Pomodoro**, è probabilmente il pomodoro più amato del mondo. Molto versatile, si presta bene praticamente ad ogni preparazione di sugo, condimento oppure come contorno.

I pomodori di casa Gustarosso provengono dalle coltivazioni del Sud Italia.

INGREDIENTI

Pomodorini, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Sugo con pomodorini e basilico; sughi per primi piatti; preparazioni a base di pesce, pizze rosse.



POMODORO LUNGO IN ACQUA DI MARE

Il Primo Pomodoro Sottomarino

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il **Pomodoro Lungo** viene conservato con la buccia direttamente in acqua di mare sterilizzata per far sì che possiate gustare un pomodoro fresco e conservato in maniera del tutto naturale: ovvero non aggiungendo sale artificiale.

INGREDIENTI

Pomodoro lungo, acqua di mare sterilizzata.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Questo pomodoro è adatto per la preparazione di insalate, di primi piatti freschi e veloci, o di pizze con pomodoro fresco.



OSCAR GREEN 2018

L'OSCAR GREEN ALL'INVENTORE DEL POMODORO SOTTOMARINO

La Campania si aggiudica uno degli Oscar Green di Coldiretti grazie all'intuizione di Paolo Ruggiero, che con la sua cooperativa agricola DANICOOP ha dato vita a un San Marzano molto particolare. È proprio Ruggiero ad essersi inventato il **"pomodoro sottomarino"**, adagiando il prodotto che coltiva nella valle del Sarno in un vasetto immerso nell'acqua di mare purificata e sterilizzata. Quello della DANICOOP oggi è il più sano tra i pomodori lavorati poiché non contiene conservanti. Coldiretti ha assegnato il riconoscimento al produttore campano, nell'ambito degli Oscar Green per l'innovazione giovanile scelti dopo una lunga selezione territoriale tra migliaia di giovani imprenditori in occasione del XVII Forum Internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio. Coldiretti ha assegnato a Ruggiero il premio 'Campania Amica' riconoscendo l'innovazione insita nel progetto di Ruggiero, un piano imprenditoriale che unisce *"due mondi apparentemente lontani - racconta Coldiretti -: il mare e la terra, inserendo il San Marzano, un elemento che rappresenta in pieno la valle del Sarno, nell'acqua di mare. Entrambi, sia il contadino che il pescatore, sono accomunati dall'amore e dalla passione verso il proprio lavoro ma soprattutto verso ciò che gli viene offerto da Madre Natura, nella maniera più semplice e naturale possibile"*.

www.redattoresociale.it



POMODORO LUNGO

100% Italiano al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il **Pomodoro Lungo** viene conservato con la buccia al naturale per far sì che possiate gustare un pomodoro fresco anche in inverno.

INGREDIENTI

Pomodoro lungo, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Questo pomodoro è adatto per la preparazione di insalate, di primi piatti freschi e veloci, o di pizze con pomodoro fresco.



'E PUMMAROLE²

*Pomodori Tagliati a Quadratini
al Naturale*

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 2 vasi da 1 kg

- Conf. da 12 vasi da 290 g

'E Pommarole 2 sono pomodori 100% italiani con buccia tagliati in quadratini e conservati al naturale.

INGREDIENTI

Pomodori, acqua, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Questo pomodoro è adatto come pronto bruschetta, per la preparazione di primi piatti freschi e veloci, o per la preparazione di pizze con pomodoro fresco.



SPUNZILLO

Pomodorino Intero al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

Spunzillo è il nome antico dato dai contadini della nostra zona al tipico pomodoro pizzutello dell'area vesuviana. Di forma ovale, leggermente allungata e con il caratteristico "pizzo" finale, la buccia di questi pomodori è più resistente rispetto alle altre e questo li rende perfetti per la cottura prolungata di alcuni sughi.

INGREDIENTI

Pomodorini Spunzillo, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Piatti a base di pesce, preparazione di sughi, pizze con pomodorino Spunzillo.



SPUNZILLO

Pomodorini a Pacchetelle

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 vasi da 1 kg

- Conf. da 12 latte da 800 g

Il pomodorino **Spunzillo**, il tipico pomodoro pizzutello dell'area vesuviana, è disponibile anche "a pacchetelle" ovvero tagliato a metà e conservato nel suo stesso succo che fuoriesce durante il taglio del pomodorino.

INGREDIENTI

Pomodorini Spunzillo.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Piatti a base di pesce, preparazione di sughi, pizze con pomodorino Spunzillo.



SPUNZILLO

Pomodorino in Salsa

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il pomodorino **Spunzillo** è disponibile anche in salsa, l'ideale per preparare i sughi della tradizione.

INGREDIENTI

Pomodorini Spunzillo interi, succo di pomodoro.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Preparazione di sughi, pizze rosse con pomodorino Spunzillo.



I POMODORI ESSICCATI

Al Sole

DISPONIBILE IN:

- Bustine da 200 g cad.

- **DISPONIBILITÀ LIMITATA** - I pomodori li puoi trovare anche conservati in olio (conf. vaso).

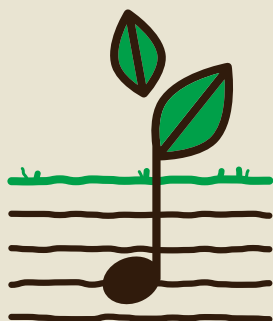
Coltivati esclusivamente nell'Agro Sarnese-Nocerino utilizzando come seme il famoso Kiros, lo stesso utilizzato anche per la produzione del pomodoro San Marzano DOP. In tarda primavera, il sole si arricchisce di profumi naturali e per DANICOOP è essenziale scegliere i campi di pomodori giusti. I pomodori vengono raccolti nel momento di massima maturazione. I più belli, destinati ad essere essiccati, vengono lavati e tagliati a metà, posizionati su dei grossi vassoi ed esposti al sole. Successivamente, i pomodori vengono salati (sale marino di Trapani "Presidio Slow Food"), ricoperti con delle reti di protezione e lasciati al sole per quattro/cinque giorni. Terminata l'essiccazione, vengono adagiati uno per uno in appositi contenitori per alimenti. Pensate che con 10 kg di pomodori freschi si ottengono circa 700-800 grammi di pomodori essiccati al sole.



Presidio Slow Food®



cuppresso
Harvesting
THE BEST
therapy
you can get
TOMATOES



**GLI ORTI
DELLA MUSICA®**



PICCERILLO

ENSEMBLE DI POMODORI

*Passata di Pomodori
100% Italiani*

GLI ORTI DELLA MUSICA

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 bottiglie da 400 g

LA MUSICA FA CRESCERE I POMODORI.

Grazie al riequilibrio sonoro indotto dalla polifonia Armonico-Naturale e ad un attento procedimento di conservazione basato su temperature desiderate, Freman e Gustarosso hanno realizzato questo prodotto frutto dell'unione di due antiche varietà di pomodori autoctoni campani.

INGREDIENTI

Pomodoro lungo e pomodorino.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Adatto alla preparazione di sughi semplici che non richiedono lunghi tempi di cottura.



**LINEA
GIALLA**



LUCARIELLO

Pomodorini Gialli Interi al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 400 g
- Conf. da 12 vasi da 520 g

Il pomodoro giallo **Lucariello** è un innesto naturale tra le varietà di pomodorino dell'Agro-Sarnese Nocerino e la varietà pomodorino del piennolo del Vesuvio ma viene coltivato nella zona dell'Agro Sarnese-Nocerino. Giallo come il sole, ha la buccia spessa e la polpa particolarmente soda. Definito anch'esso "prodotto alimentare tradizionale" dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; il Ministero, insieme alle Regioni, hanno attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi prodotti in quanto espressione delle tradizioni e della cultura della nostra terra.

INGREDIENTI

Pomodoro giallo intero, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Orata all'acquapazza con pomodorini gialli Lucariello; scialatielli ai frutti di mare con pomodorini gialli Lucariello; focaccia pugliese con pomodorini misti e Lucariello, pizza con pomodorini gialli.



LUCARIELLO

Pomodorini Gialli a Pacchetelle

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 800 g
- Conf. da 6 vasi da 1 kg

Questo innesto del tutto naturale, nonché varietà autoctona di pomodorino giallo coltivato nell'Agro Sarnese-Nocerino è disponibile anche nella sua variante "a Pacchetelle", ovvero tagliato a metà e riposto in latta o in vaso di vetro, all'interno dello stesso succo che fuoriesce dopo il taglio del pomodorino.

INGREDIENTI

Pomodorino giallo Lucariello.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Orata all'acquapazza con pomodorini gialli Lucariello; scialatielli ai frutti di mare con pomodorini gialli Lucariello; focaccia pugliese con pomodorini misti e Lucariello.

**LINEA
VERDE**





SPICCHI DI CARCIOFI

Al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 latte da 2,5 Kg

Spicchi di Carciofi immersi al naturale, mondati con cura. I carciofi al naturale possono essere utilizzati in qualunque periodo dell'anno per preparare insalate, oppure come contorno o ancora per farcire pizze salate.

I carciofi al naturale conservano inalterato il loro sapore fresco.

INGREDIENTI

Carciofi, acqua, sale, acido citrico ed ascorbico.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Carciofi in padella, pasta ai carciofi, torta salata ai carciofi, pizza con carciofi.



FRIARIELLI

Al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 latte da 800 g

Friarielli è il nome dei broccoli napoletani: infatti, in altre zone d'Italia, sono chiamati così. Sono molto utilizzati anche nella cucina spagnola e portoghese, ed anche nella cucina cinese. I friarielli vengono spesso soffritti con olio extra-vergine ed aglio.

I friarielli Gustarosso vengono inscatolati al naturale per preservarne il sapore.

INGREDIENTI

Broccoli "friarielli" napoletani (cime di rapa), acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Salsiccia di suino saltata in padella con friarielli al peperoncino; pizza con mozzarella di bufala, salsiccia di suino e friarielli saltati in padella (viene solitamente chiamata "carrettiera"); torta salata ripiena di friarielli.



'E PAGNOTTELLE

Scarole al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 latte da 800 g

La scarola è la verdura più amata dalla cucina napoletana. Viene cucinata in moltissimi modi differenti: in padella con acciughe ed olive, oppure come condimento per pizza. La scarola "a pagnottella" è una scarola piccola e molto tenera, particolarmente diffusa nell'Agro Sarnese-Nocerino. È stata messa in scatola soltanto con l'ausilio di acqua e sale, per mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche.

INGREDIENTI

Scarole, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Scarole "a pagnottelle" con olive, alici e capperi ripassati in padella; pizza bianca con mozzarella di bufala, scarole a "pagnottelle" ed alici. Pizza rustica e ripiena di scarole.



ORIGANO DI COLLINA

Essiccato Naturalmente

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 100 g

- Conf. da 2 vasi da 500 g

Coltivato sul Monte Saro, essiccato al sole e lavorato a mano. L'origano è una pianta tipicamente mediterranea, che vive in pieno sole ed emana un forte aroma che è apprezzato nella cucina meridionale, ed in particolare sulle pizze. I principi attivi che danno origine all'aroma e alle sue proprietà salutistiche sono principalmente i fenoli e gli oli essenziali. Queste sostanze conferiscono alla pianta proprietà antisettiche, analgesiche, espettoranti e toniche. La sua origine mediterranea impone che la coltivazione sia effettuata in pieno sole; durante la crescita, l'origano viene irrigato con regolarità ma senza creare condizioni di eccessiva umidità.

INGREDIENTI

Origano essiccato e tritato a mano.

UTILIZZI CONSIGLIATI

Per insaporire pizze (come la pizza marinara) ed in generale i piatti estivi, come la caprese di mozzarella e pomodori conditi con olio; per condire sughi al pomodoro.



I MIGLIARINI

Peperoncini Verdi al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 12 vasi da 520 g

I **Migliarini** sono i tipici peperoncini verdi d'acqua dolce, tipici dell'Agro Sarnese-Nocerino e di tutte le pianure fertili vicino ai corsi d'acqua della Campania. Molto dolci, ideali come protagonisti di ricette estive oppure come contorno.

INGREDIENTI

Peperoncini verdi, acqua, sale.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Migliarini e pomodoro in padella, pizza con migliarini e mozzarella di bufala, spaghetti con migliarini.



'E PICCERELLE

Cipollotti al Naturale

DISPONIBILE IN:

- Conf. da 6 vasi da 700 g

Il cipollotto dell'Agro Sarnese-Nocerino, al suo stato fresco, acquisisce la denominazione DOP. I contadini consociati di DANICOOP conferiscono i cipollotti freschi, che noi conserviamo semplicemente con acqua, sale e aceto di vino bianco: così nascono **'e Piccerelle**.

INGREDIENTI

Cipollotti, acqua, sale, aceto.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

Antipastini in agrodolce, condimenti per primi e secondi piatti.



'E PAPACCELLE

Al Naturale

DISPONIBILE IN:
- **intere al naturale**
in confezione da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI

Papacelle, acqua, sale,
acido citrico.



'E PAPACCELLE

A Pacchetelle

DISPONIBILE IN:
- **a filetti in confezione**
da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI

Papacelle, acqua, sale,
acido citrico.



'E PAPACCELLE

Sott'Aceto

DISPONIBILE IN:
- **intere sott'aceto**
in confezione da 6 vasi da 1 kg

INGREDIENTI

Papacelle, aceto di vino
bianco, sale.

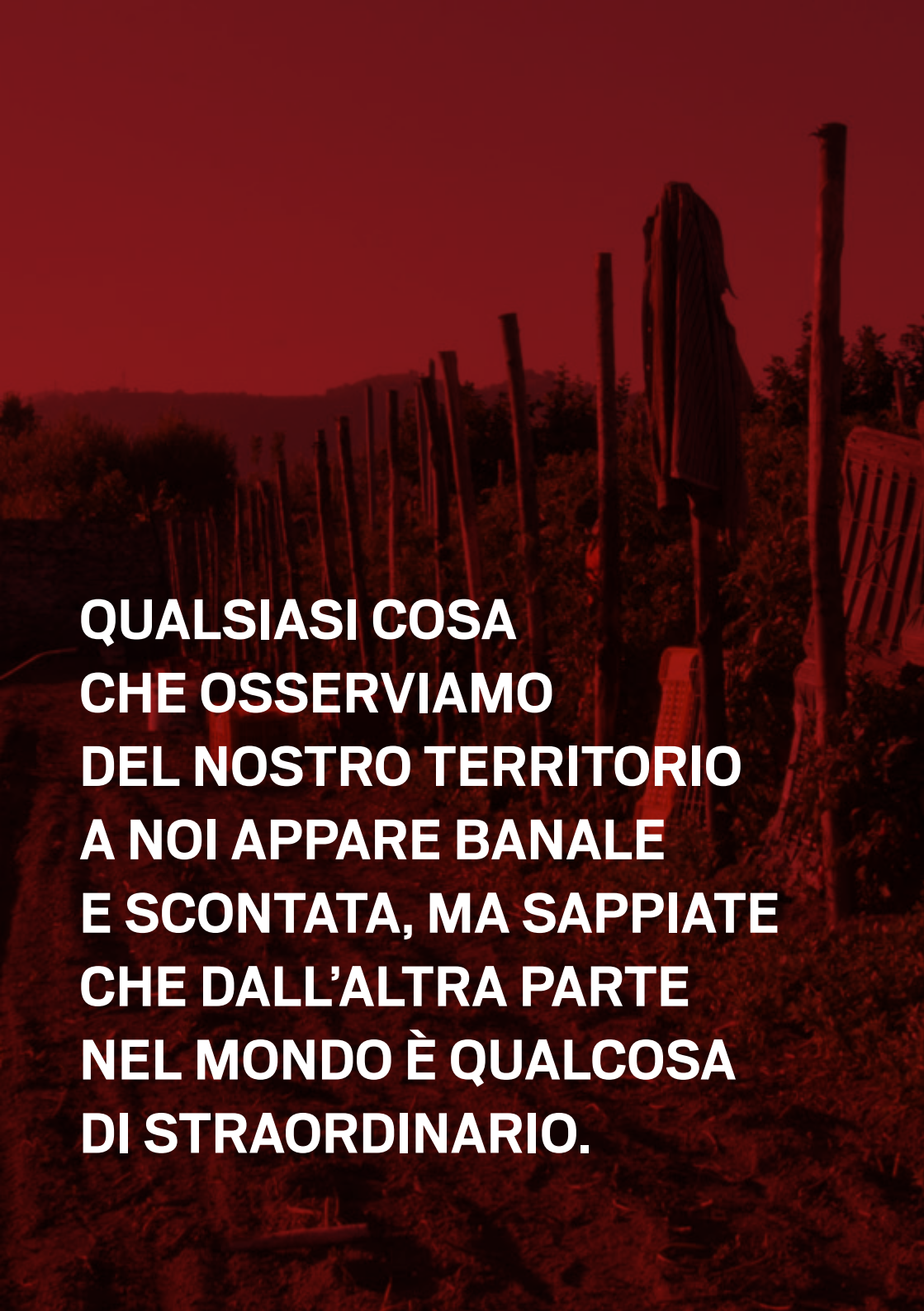
La papaccella napoletana è un peperone, dalle bacche piccole, un poco schiacciate e costolute (ecco perché si dice riccia), molto carnosa e saporitissima: ideale per le conserve tradizionali sottaceto oppure sottolio.

Le papacelle veraci sono piccole, raggiungono al massimo gli 8, 10 centimetri di diametro. Le bacche hanno colori decisi che variano dal verde intenso al giallo sole (i frutti gialli sono generalmente più grandi) o dal verde al rosso vinato.

La dolcezza della polpa è l'elemento peculiare che distingue la papaccella da altre varietà di aspetto simile ma dal gusto decisamente piccante. Il profumo è particolarmente intenso, con note fresche ed erbacee.

PREPARAZIONI CONSIGLIATE

La papacelle possono essere consumate fresche, arrostiti, saltate in padella, oppure al forno, farcite con il classico ripieno di tonno o alici salate, olive, mollica di pane, uvetta, pinoli, pomodorini del piennolo e capperi. Le bacche conservate sotto aceto di vino rappresentano invece l'ingrediente principe dell'insalata di rinforzo, tipico piatto delle feste natalizie partenopee.



**QUALSIASI COSA
CHE OSSERVIAMO
DEL NOSTRO TERRITORIO
A NOI APPARE BANALE
E SCONTATA, MA SAPPIATE
CHE DALL'ALTRA PARTE
NEL MONDO È QUALCOSA
DI STRAORDINARIO.**



SCHEMA COMPOSIZIONE PALLET*

PELATI E POMODORINI in latta da 400 g

conf. da 12 latte

144 confezioni da 12 latte a pallet - 12 confezioni per strato - 12 strati a pallet
PESO LORDO: 6 kg a confezione

PELATI E POMODORINI in latta da 2,5 kg

conf. da 6 latte

55 confezioni da 6 latte a pallet - 5 confezioni per strato - 11 strati a pallet
PESO LORDO: 18 kg a confezione

PELATI in latta da 800 g

conf. da 12 latte

72 confezioni da 12 latte a pallet - 6 confezioni per strato - 12 strati a pallet
PESO LORDO: 12 kg a confezione

PASSATA in vetro da 680 g

conf. da 12 bottiglie

72 confezioni da 12 bottiglie a pallet - 6 confezioni per strato - 12 strati a pallet
PESO LORDO: 12 kg a confezione

POLPA FINISSIMA in latta da 4 kg

conf. da 3 latte

66 confezioni da 3 latte a pallet - 11 confezioni per strato - 6 strati a pallet
PESO LORDO: 15 kg a confezione

* I pallet possono essere anche misti, per la composizione potete aiutarvi con lo schema riportato basandovi sul formato delle latte.

IL POMODORO UN ANTI-INFIAMMATORIO NATURALE

È il vegetale più famoso del mondo; prima utilizzato solo come ornamento, è diventato il re dell'alimentazione per la molteplicità dei suoi componenti: vitamine, potassio, fosforo, betacarotene. Contiene anche licopene, un pigmento considerato potenzialmente un agente anticancro. Da oggi, al pomodoro è riconosciuta un'altra proprietà salutare. Un gruppo di ricercatori dell'Istituto di Chimica Biomolecolare (ICB) del Cnr di Pozzuoli e del Dipartimento di Farmacologia Sperimentale, della Facoltà di Scienze Biotecnologiche dell'Università Federico II di Napoli ha, infatti, studiato gli effetti di un polisaccaride, purificato da bucce di pomodoro, di una linea cellulare di macrofagi opportunamente stimolati per ottenere una risposta infiammatoria. Le nostre osservazioni, pubblicate su *Journal of Natural Products*, spiega Barbara Nicolaus dell'ICB-NCR, dimostrano come questo polisaccaride sia in grado di inibire l'espressione del gene che codifica per l'enzima nitrossido sintetasi inducibile, regolato dal fattore di trascrizione NF- κ B, che svolge un ruolo chiave nel processo infiammatorio. L'attivazione del fattore di trascrizione NF- κ B viene notevolmente ridotta dal polisaccaride.





FOOD TRAVEL EXPERIENCE

I GIARDINI DEL POMODORO SAN MARZANO / DANICOOP

DANICOOP propone dei **Food Travel** per mostrare al Mondo percorsi inediti del Gusto, con la consapevolezza che molto del nostro turismo è merito dei nostri paesaggi agrari e dei prodotti che essi ci offrono. La nostra cooperativa si propone, conformemente allo spirito di Slow Food, di valorizzare l'agricoltura locale, sostenibile, basata su tecniche e specie autoctone, che non abusa dei prodotti chimici e non spreca le risorse idriche, nel rispetto dei tanti consumatori che hanno a cuore l'autenticità di ciò che mangiano. I nostri **Food Travel** propongono, inoltre, l'audace tentativo di favorire un ritorno dei giovani all'agricoltura, mostrando loro l'orgoglio e la dignità del lavoro agricolo. Partecipare alla nostra iniziativa significa educare i consumatori passivi, trasformandoli in co-produttori attivi, che condividono la conoscenza del cibo con chi lo produce: raggiungiamo il comune obiettivo di ridare al cibo la centralità che merita! Se tutti conoscono il Vesuvio e Pompei, sono in pochi ad entrare nei piccoli segreti della Valle del Sarno e degli uomini che vi hanno lasciato il segno. A stupire sono proprio questi ultimi, capaci ed esperti, possessori di una Tecnica Unica al Mondo e l'ambiente in cui operano, ricco di itinerari naturali (piccoli ruscelli, stradine di campagna, sorgenti), trattorie e ristoranti. Il nostro Tour propone un'esperienza culturale articolata, con guide esperte e degustazioni di tipicità locali nella Terra di produzione del San Marzano: una sorta di rilassante trekking goloso tra le campagne della Valle del Sarno. Una caratteristica dell'offerta de "I Giardini del Pomodoro San Marzano" è quella di valorizzare il nascosto, il poco noto, in una valle che ha grandi risorse e molto da offrire.

INSOMMA, UN FOOD TOUR DA NON PERDERE!

GUSTAROSSO ROOMS AND SHOP A KMO



IL PROGETTO GUSTAROSSO SI È ESTESO DIVENTANDO ANCHE #ROOMS.

È possibile soggiornare in accoglienti camere ognuna dedicata ad una varietà autoctona campana: Pomodoro San Marzano, Pomodorino Crovarese, Lucariello, Spunzillo e Friarielli. Ciò permette di immergersi in pieno nell'esperienza #food del pomodoro e di riscoprire le biodiversità locali e i sapori tipici della nostra tradizione, che potete ritrovare e acquistare anche nel nostro #shop a km0. Situato a Sarno, in una posizione strategica, #GustarossoRooms vi permette di poter raggiungere posti di interesse culturale in breve tempo: dista pochi km da Napoli, altrettanti da Salerno, è vicino agli scavi di Pompei e in mezz'ora puoi raggiungere la nostra divina Costiera Amalfitana. Inoltre da qui è possibile raggiungere anche i maggiori poli lavorativi, per un viaggio di lavoro o di piacere.

#GustarossoRooms: vivi la tua esperienza, prenota adesso la tua camera!

POMODORIA

LA PRIMA PIZZERIA AGRICOLA

Nasce a Sarno la prima pizzeria agricola: lo spazio aziendale si è arricchito con il progetto "Pomodoria, Scuola di Pomodoro e sala di degustazione di prodotti agricoli". Il concetto è strettamente legato alla vita aziendale della cooperativa DANICOOP e al suo shop. La Pomodoria, quindi, è il prosieguo naturale di un'operazione di "educazione alimentare": si vede e si compra ciò che si può mangiare comodamente seduti lì.

La Pomodoria è aperta dal mercoledì al sabato, dalle ore 19.30 alle ore 23.00.

Gustarosso®





LA STIRPE DELL'ORO ROSSO



Correva l'anno 1900, quando Michele Ruggiero, classe 1881, un giovanotto alto e grosso con i baffoni all'insù, decise di lasciare la madre terra per andare in cerca di fortuna negli Stati Uniti d'America, come tanti altri giovani del tempo. Si imbarcò su una nave dal porto di Napoli, diretta a New York per cercare lavoro insieme ad altri compaesani della frazione di Lavorate, in Sarno. Michele, che di professione faceva il contadino, dopo pochi anni tornò a Sarno, dove divenne il custode della pubblica illuminazione (da cui nacque l'appellativo della famiglia Ruggiero, detta "I Guardiani") e dove iniziò a fare il mediatore agricolo. Nel 1919, Michele pensò di iniziare a mercanteggiare un pomodoro ancora poco apprezzato e conosciuto nel mondo: il "San Marzano". Si racconta che il primo seme di questo frutto, dopo aver viaggiato in alcuni galeoni provenienti dalle Americhe, arrivò in Campania nel 1770 come dono del viceré del Perù al re di Napoli, e fu piantato nella Valle del Sarno, in un terreno che a quei tempi era contiguo al Comune di San Marzano Sul Sarno, da cui prese il nome. Si potrebbe affermare, secondo dei racconti locali, che la varietà di pomodoro San Marzano, adesso come è conosciuta oggi, venne coltivata per la prima volta sulle sponde del Rio San Marino, affluente del fiume Sarno, grazie all'incrocio di due ecotipi: il Fiaschello e la Fiascona.

Tempo dopo, al sorgere degli anni 30', a Napoli, nello stabilimento di San Giovanni a Teduccio a Napoli, si ebbe un incontro tra Michele Ruggiero e l'azienda conserviera Cirio, nella persona del direttore Paolo Signorini, il quale delegò il commerciante di individuare dei contadini disponibili ad attuare delle coltivazioni sperimentali. Per tale collaborazione lavorativa, Michele era solito andare almeno due volte l'anno allo stabilimento di Napoli, per chiudere i conti delle varie forniture di pomodoro. Nel 1947, dopo la morte di Michele, i figli Domenico, Ciro, Angelo e Pasquale si misero al lavoro per costituire un'impresa familiare denominata "Ditta F.lli Ruggiero". Ma, pochi anni dopo, il più giovane dei fratelli, Pasquale, decise di emigrare in Argentina dove conobbe la sua futura moglie Elena Luzi. Nel 1959, quest'ultimo rientrò a Sarno e decise di mettersi in proprio intraprendendo l'attività di mediatore agricolo e iniziando un rapporto ultra-decennale con l'azienda conserviera Cirio che lo aveva delegato di occuparsi di uno stabilimento in via Sarno Striano. Nel 1965 nella solo terre Lavorate, furono conferiti alla Cirio, dai Fratelli Ruggiero, circa 35 mila quintali di pomodoro San Marzano senza considerare le altre zone del comprensorio. Il conferimento del pomodoro avveniva per aree. Quella della frazione di Lavorate e del Comune di San Valentino era affidata a Domenico e Ciro, quella dell'asse Sarno-Striano affidata a Pasquale; mentre la zona di Nocera Inferiore era seguito da Angelo.







Nel 1991, da Pasquale Ruggiero e suo figlio Edoardo Angelo Ruggiero, nacque la società cooperativa agricola DANICOOP formata da oltre 100 soci agricoltori che conferivano pomodoro San Marzano nello stabilimento di Via Sarno Striano. Ad inizio degli anni Duemila, la sede della DANICOOP venne trasferita in via Ingegno, stabilimento in cui oggi sorge un vero e proprio “tempio” del pomodoro San Marzano Dop e la sede del brand “Gustarosso”.



Gustarosso[®]
Shop



Gustarosso[®]

Pomodoria[®]
Gustarosso

Gustarosso[®]
ROOMS

A D E R E N T I A L



Presidio Slow Food[®]

DANICOOP

T. +39 081 944898 E. info@gustarosso.it

www.gustarosso.it

