CASA MARRAZZO 1934

Casa Marrazzo a Identità Milano 2024
Pomodoro: sapore, colore e cultura
Pizzaioli, Chef e Pastry Chef sono chiamati a interpretare il prodotto di punta del brand campano, per raccontarne le diverse forme di espressione attraverso creazioni gastronomiche e degustazioni guidate.

Il pomodoro sarà al centro della narrazione allo stand di Casa Marrazzo durante la XIX edizione di Identità Milano, l'evento enogastronomico dedicato all'alta ristorazione che si svolgerà dal 9 all'11 marzo a Milano. In questa occasione, l'azienda conserviera campana da quattro generazioni, presenterà i suoi "Pomodori Pelati nelle tre versioni differenti che producono", attraverso una degustazione che vuole combinare una lettura sensoriale del pomodoro insieme alle interpretazioni di grandi chef e pizzaioli. Prodotti unici e pregiati che si trasformano in espressione di una cultura gastronomica le cui radici affondano in un passato lontano, una meraviglia di colori e di prelibatezze che rispecchiano la tradizione della cucina campana, che l'azienda conserva con cura dal 1934.

I pomodori pelati Bio, Napoli e san marzano DOP saranno i protagonisti delle creazioni di personalità note del panorama gastronomico italiano: si inizia sabato 9 marzo con il pizzaiolo **Ciro Salvo** di 50 Kalò a Napoli e i fratelli **Roberta e Alessio Esposito** di La Contrada ad Aversa, presenti anche domenica 10 marzo con lo chef **Andrea Aprea** dell'omonimo ristorante 2 Stelle Michelin a Milano; e si conclude lunedì 11 marzo con il pizzaiolo **Francesco Capece** di Confine Pizza e Cantina.

Casa Marrazzo, inoltre, proporrà presso il suo stand l'imperdibile rito dell'aperitivo: ogni giorno, dalle 18 alle 19, gli ospiti potranno degustare uno speciale pairing tra le creazioni mixology del team **Cinquanta Spirito Italiano**, cocktail bar di Pagani, e la Pastry Chef **Anna Belmattino** che presenterà la *Margherita Lievitata*, una proposta salata realizzata con i pomodori pelati di Casa Marrazzo utilizzati come ingrediente all'interno dell'impasto. La ricetta rilegge i sapori di una pizza margherita in un lievitato soffice, perfetto per un aperitivo con famiglia e amici.

"La qualità del pomodoro è intrinsecamente legata alla terra, al suo profumo, alla sua conformazione geologica, alla profondità delle falde acquifere e all'intensità del sole. Questo ci ha insegnato nostro padre, che ha sviluppato in noi una profonda sensibilità per le sfumature di aroma che ogni pomodoro possiede." Racconta Teresa Marrazzo. *"È questa la cultura che desideriamo condividere con il nostro pubblico durante le esperienze di degustazione a Identità Golose, facendo assaggiare sia il prodotto in purezza che nelle creazioni di grandi chef e pizzaioli. Siamo consapevoli che il pomodoro sia uno dei prodotti più presente sulle tavole italiane, ma per ossimoro non c'è mai stato un reale approfondimento sulle caratteristiche peculiari di ogni tipologia. Ci terremmo molto a raccontarle nei particolari, svelandone la diversità di gusto dei diversi pomodori dovuta alla diversità di tipologia di terreno, alla tipologia di varietà e alla metodologia di conservazione."*

I prodotti Casa Marrazzo sono conservati in latta con una reinterpretazione del pack che esalta il nome del contenuto scritto in oro per ricordarne l'importanza su fondi colorati e gioiosi in quanto il cibo è gioia e convivialità; e sono conservati in vasi vetro con la linea Collezione Casa Marrazzo 1934, vincitrice del prestigioso Diamond Award (Best Of Show), composta da vasi di vetro trasparente di forma conica e con marchio impresso alla base, sui quali sono serigrafate illustrazioni di vari oggetti di "casa" rappresentati con stile contemporaneo. Entrambi i progetti sono di Auge Design.

Casa Marrazzo: artigianalità, qualità e design

Casa Marrazzo, azienda conserviera campana, ha una storia che affonda le sue radici nel lontano 1910 quando Pasquale Marrazzo avvia un'azienda agricola per la raccolta di pomodori e li inizia a conservare nelle "butteglie" per poi venderle al mercato di Fondi con un'etichetta scritta a mano. In una storia di poco più di 70 anni, grazie all'impegno della famiglia ormai alla quarta generazione, Casa Marrazzo diventa un'azienda conserviera che coniuga il "saper fare antico" con la sicurezza della tecnologia avanzata , preservando qualità e artigianalità. Il fattore umano rimane un elemento indispensabile per l'ottenimento di un'eccellenza a Casa Marrazzo, senza il quale nulla potrebbe esistere: a partire dalla raccolta a mano frutto per frutto fino alla selezione in fase di conservazione.

Le specialità di Casa Marrazzo sono apprezzate dai professionisti del settore, siano essi chef o pizzaioli, perché conservate in modo naturale senza alterare il gusto della materia prima e al massimo grado di maturazione e sapore, per avere a disposizione tutto l'anno il gusto autentico di un prodotto stagionale.

Tutto nasce con il Pomodoro San Marzano, l'allora pomodoro locale, poi l'offerta dell'azienda di Pagani è andata ampliandosi nel corso degli anni con una ricca collezione di pomodori oltre al san marzano DOP, i pomodori bio, i pomodori Napoli, i Corbarino, i Pomodori del Piennolo si aggiungono i peperoni grigliati, friarielli, carciofi di Schito slow food oltre a frutta sciroppata e marmellate tipiche. Tutte le referenze sono certificate BRC, Kosher e Hallal.