



MARULO

pregiata pasta di Torre Annunziata



VALORI
ORIGINI
LAVORAZIONE
Values
Origins
Processing



IL NOSTRO MONDO

il grano migliore per una grande pasta



VALORI

Values



Il valore aggiunto sono le persone, l'entusiasmo e la passione che ogni collaboratore del nostro Team spende per rendere realtà un progetto ambizioso; un'affascinante avventura nella quale, il valore e l'eccellenza gastronomica della nostra amata terra si rinnovano.

What sets us apart is our people. The enthusiasm and the passion that every team member of our Team spends in order to make an ambitious project reality; a fascinating adventure in which the value and the gastronomic excellence of our beloved land are renewed.



PASSATO E PRESENTE

il nostro sogno per una pasta di eccellenza



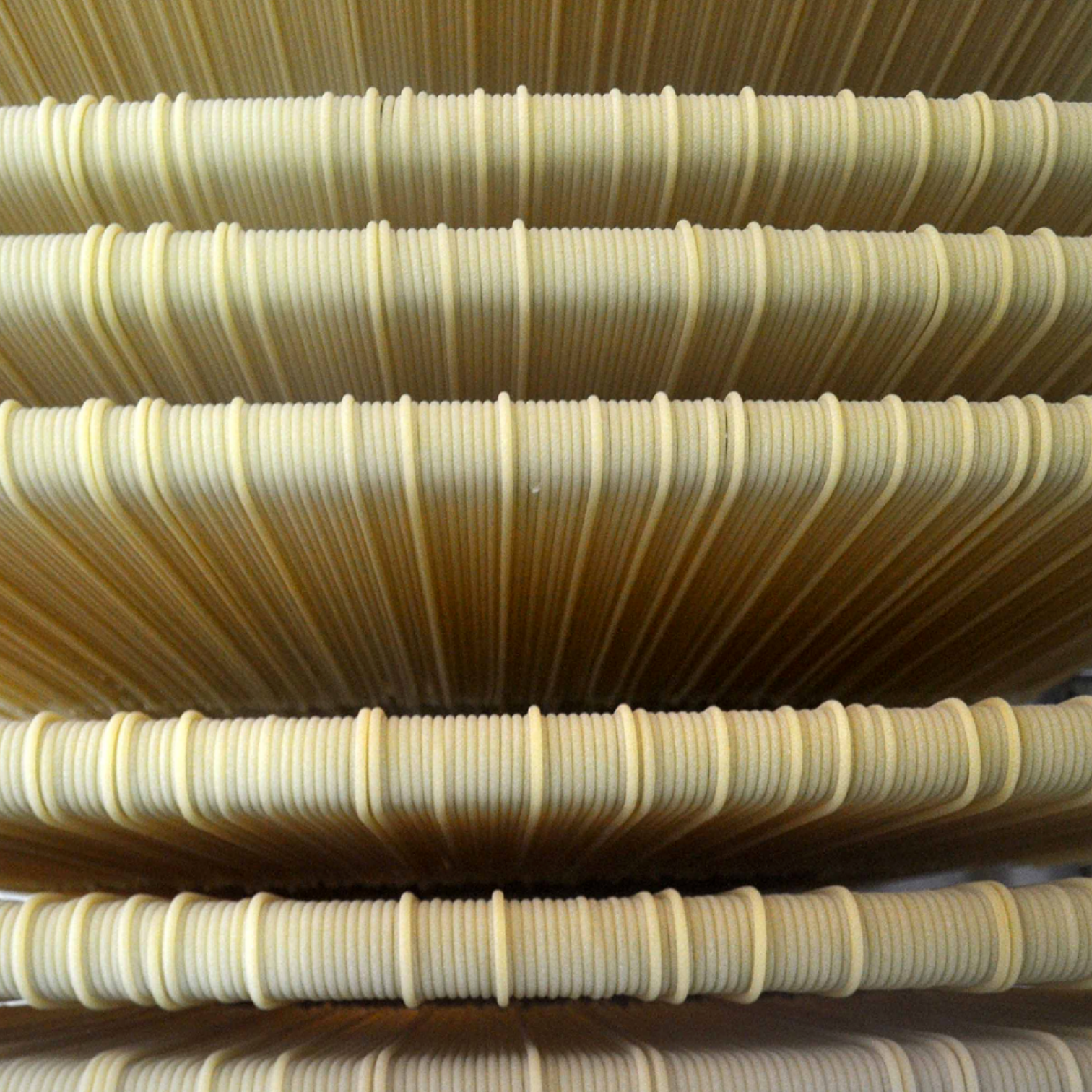
ORIGINI

Origins



Vogliamo raccontare dell'amore per la nostra terra e per la tradizione gastronomica locale di Torre Annunziata (Napoli), dove la pasta è culto. Ricerchiamo l'eccellenza del gusto, per far rivivere sapori locali dimenticati e il prestigio della nostra città nell'affascinante mondo "dell'arte bianca"

We want to talk about love for our land and for the local gastronomic tradition of Torre Annunziata (Naples), where a love for pasta is a type of cult. We seek excellence of taste to revive forgotten local flavors and the prestige of our city in the fascinating world of "white art"



LA NOSTRA LAVORAZIONE
metodi antichi e passione artigianale



LAVORAZIONE Processing



Puntiamo con passione ed esperienza sulla selezione delle materie prime di origine italiana 100% e le procedure artigianali, con la trafilatura al bronzo ed un'asciugatura lunga e delicata a bassa temperatura, per creare una "griffe" indiscutibilmente buona, in grado di garantire sapore, colore e tenuta della cottura.

We strive with passion and experience to source 100% Italian raw materials and craftsmanship, with bronze drawing and a long and delicate low temperature drying, to create an indisputably good "brand" that can guarantee flavor, color and keeping the baking.



PASTIFICIO MARULO

La nostra azienda nasce dall'intraprendenza e dal desiderio di



innovazione della famiglia Marulo con l'obiettivo di produrre una pasta di altissima qualità che sia espressione della tradizione di Torre Annunziata, in provincia di Napoli. Quest'ultima era conosciuta in tutto il mondo, fino alla metà del XX secolo, come capitale dell'arte bianca.

Saper fare la pasta è un'arte intramontabile, che viene tramandata da secoli. E noi ci troviamo in un luogo davvero magico per la sua produzione. Realizzando solo dodici quintali al giorno, offriamo una linea di prodotti SUPER PREMIUM destinati a un pubblico "gourmet". Oggi, la nostra pasta artigianale, è il risultato di un'attenta selezione di materie prime pregiate e di processi che appartengono alla cultura dell'arte culinaria torrese da sempre, che noi vogliamo continuare a diffondere nel nome del buongusto e della qualità.

Our company is born from the Marulo family's innovation and desire for innovation with the aim of producing a high quality pasta that is an expression of the tradition of Torre Annunziata, in the province of Naples. The latter was known all over the world, until the mid-twentieth century, as the capital of white art.

Knowing how to make pasta is a timeless art that has been passed down for centuries. And we are in a really magical place for its production. Realizing only twelve quintals a day, we offer a SUPER PREMIUM product line for a "gourmet" audience.

Today, our handmade pasta is the result of a careful selection of high quality raw materials of only 100% Italian origin and processes that belong to the culture of culinary art that has always been, which we want to continue to spread in the name of gourmet and quality.

Torre Annunziata

“Torre Annunziata, città dell’arte bianca. Con questo appellativo, un marchio di fabbrica, la città fu conosciuta in Italia e nel resto del mondo, almeno sino alla prima metà del XX secolo. Una denominazione attribuita a ragione e testimonia un giudizio unanimamente condiviso da quanti riconoscevano le capacità tecniche, artigianali, di coloro che erano riusciti ad offrire un prodotto di altissima qualità”.

A. Giordano, L’arte bianca di Torre dell’Annunziata, ed. d’Amelio, 1994



Vogliamo raccontare dell’amore per la nostra terra e per la tradizione gastronomica locale di Torre Annunziata, dove la pasta è culto. Per questo ricerchiamo l’eccellenza del gusto, per far rivivere sapori

locali dimenticati e il prestigio della nostra città nell’affascinante mondo “dell’arte bianca” La posizione, il clima, il mare, la giusta umidità e il calore del sole rendono Torre Annunziata il luogo ideale per la produzione di pasta di ottima qualità. Una storia lunga più di quattro secoli, quando per le vie del centro si vedevano lunghe canne sulle quali la pasta asciugava all’aria, dopo essere stata sapientemente impastata e lavorata. Intanto due mulini idraulici costruiti apposta per incrementare la produzione macinavano il grano coltivato nelle località vicine. Le donne lavoravano e inventavano nuovi formati di pasta e nuovi modi per crearla, come i fusilli, nati come fili sottili arrotolati attorno ad una serpentina e ancora gnocchi, orecchiette e fettuccine, per la gioia di intere famiglie. Nei secoli questa bontà casalinga si diffuse in Italia prima e poi la fama e il gusto della pasta conquistarono tutto il mondo. Per noi torresi autentici, la pasta è amore: ha un valore alimentare e culturale che va ben oltre la superficialità del consumo quotidiano.



Torre Annunziata (Naples)

“Torre Annunziata, a city of white art With this title, a trademark, the city was known in Italy and around the world, at least until the first half of the 20th century. shared by those who recognized the technical, craftsmanship skills of those who were able to offer a very high quality product.”

A. Giordano, The White Art of Torre dell’Annunziata, ed. d’Amelio, 1994

We want to talk about love for our land and for the local gastronomic tradition of Torre Annunziata, where pasta is cult. This is why we seek excellence in taste to revive forgotten local flavors and the prestige of our city in the fascinating “white art” world. Location, climate, the sea, the right moisture and the warmth of the sun make Torre Annunziata the ideal place for the production of high quality pasta. A story longer than four centuries, when long ways were seen on the streets of the center, where the

pasta dried in the air after having been expertly kneaded and worked. Meanwhile, two hydraulic mills built specifically to increase the production grinded wheat cultivated in nearby locations. Women worked and invented new pasta sizes and new ways to create it, such as fusilli, born like thin wires rolled around a serpentine and still gnocchi, orecchiette and fettuccine, for the joy of whole families. Over the centuries this homely kindness spread to Italy before and



then the fame and taste of the pasta conquered the whole world. For us authentic torresi, pasta is love: it has a nutritional and cultural value that goes far beyond the superficiality of daily consumption.

Il Mastro Pastaio

Sebastiano Storzillo



“La produzione limitata mi permette di lavorare alla perfezione, con grande attenzione e premure per la pasta. Desidero trasmettere a chi gusta i miei prodotti, tutta la passione che c'è nel realizzarli e l'amore per il mio lavoro, perché la pasta di Torre Annunziata è un prodotto davvero unico...”

*Sebastiano Storzillo
Mastro Pastaio*

Anni di esperienza, maturata nei migliori pastifici campani, rendono Sebastiano Storzillo un maestro dell'arte bianca. Quando gusterete la sua pasta, che siano paccheri, linguine, spaghetti, o il famoso tritone oplontino, nostro prodotto esclusivo, sarà come gustare la sua storia, la sua ricerca della perfezione e i sapori della nostra amata terra.

“Limited production allows me to work perfectly, with great care and attention to the pasta. I want to send to those who taste my products, all the passion that is there to make them and love for my work, because the paste of Torre Annunziata is a truly unique product ... “

*Sebastiano Storzillo
Master Pastaio*

Years of experience, matured in the best pasta-based bells, make Sebastiano Storzillo a master of white art. When you enjoy your pasta, which are paccheri, linguine, spaghetti or the famous tritone oplontino, our exclusive product, you will eat its history, but also its search for the perfection and flavors of our beloved land.





LA NOSTRA PRODUZIONE



La produzione artigianale del Pastificio Marulo per la sua alta qualità rientra nel settore “gourmet”, viene apprezzata dai buongustai di tutto il mondo ed è presente nei menù della ristorazione più raffinata, sugli scaffali delle migliori gastronomie e prestigiose enoteche, anche all'estero.



OUR PRODUCTION

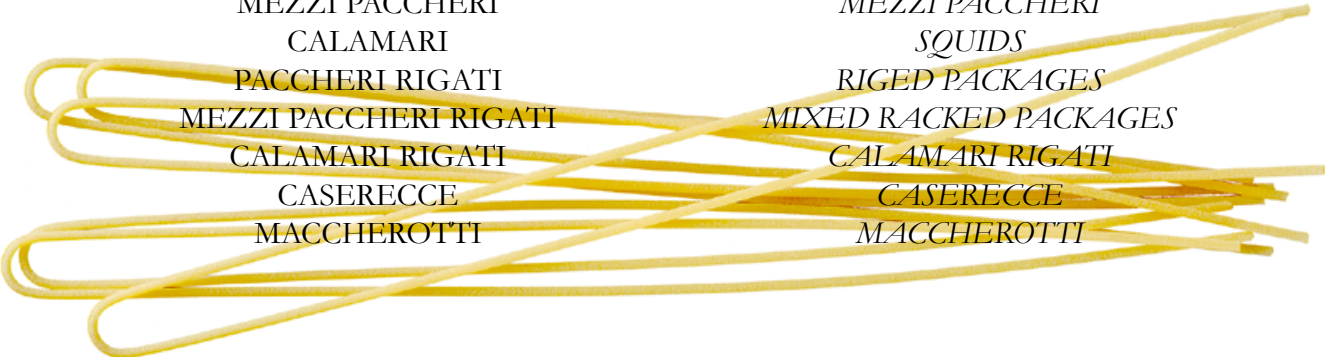


The artisanal production of Pastificio Marulo for its high quality comes in the “gourmet” sector, is appreciated by gourmets all over the world and is present in the finest dining menus, on the shelves of the best gastronomy and prestigious wine shops also abroad.

LA NOSTRA PASTA

TRITONE OPLONTINO
SPAGHETTI
VERMICELLONI
LA CHITARRA
TAGLIATELLE
MAFALDINE
LINGUINE
BUCATINI
PAPPARDELLE
LASAGNE LISCE
PENNE LISCE
ZITI CORTI LISCI
PENNE RIGATE
ZITI CORTI RIGATI
PENNONI LISCI
PENNONI RIGATI
PASTA MISTA
FUSILLONI
LUMACHINE RIGATE
PACCHERI
MEZZI PACCHERI
CALAMARI
PACCHERI RIGATI
MEZZI PACCHERI RIGATI
CALAMARI RIGATI
CASERECCE
MACCHEROTTI

TRITONE OPLONTINO
SPAGHETTI
VERMICELLONI
THE GUITAR
NOODLES
MAFALDINE
LINGUINE
BUCATINI
PAPPARDELLE
LASAGNE LISCE
PENNE LISCE
LITTLE CORNES
PENNE
LITTLE COUPLE
PENNONI LISCI
PENNNNS RED
MIXED PASTA
FUSILLONI
LUMACHINE RIGATE
PACCHERI
MEZZI PACCHERI
SQUIDS
RIGED PACKAGES
MIXED RACKED PACKAGES
CALAMARI RIGATI
CASERECCE
MACCHEROTTI



OUR PASTA





LA NOSTRA LAVORAZIONE



OUR WORKING

Puntiamo con passione ed esperienza sulla selezione delle materie prime e le procedure artigianali, con la trafilatura al bronzo ed un'asciugatura lunga e delicata a bassa temperatura, per creare una “griffe” indiscutibilmente buona, in grado di garantire sapore, colore e tenuta della cottura. La nostra pasta è inconfondibile per colore, profumo, ruvidità e porosità, caratteristiche necessarie per esaltare i migliori condimenti, la sua preparazione parte da un'attenta analisi ed una sapiente scelta del grano duro migliore, è totalmente tracciabile dal raccolto al piatto, per garantire un prodotto di assoluta eccellenza.

Ogni elemento di lavorazione — come umidità e temperatura — viene gestito con grande attenzione e precisione, grazie alle nostre macchine di ultima generazione. Dopo la trafilatura al bronzo, la successiva fase di asciugatura è molto lenta, anche di due giorni per alcuni formati. Così la nostra pasta assume le sue eccellenti caratteristiche, pronta a deliziare i palati più esigenti.

We strive with passion and experience on selection of raw materials of only 100% Italian origin and craftsmanship processes with bronze drawing and a long and delicate low temperature drying to create an indisputably good “brand” that can guarantee flavor, color and baking strength.

Our pasta is unmistakable for color, scent, roughness and porosity, features to enhance the best condiments.

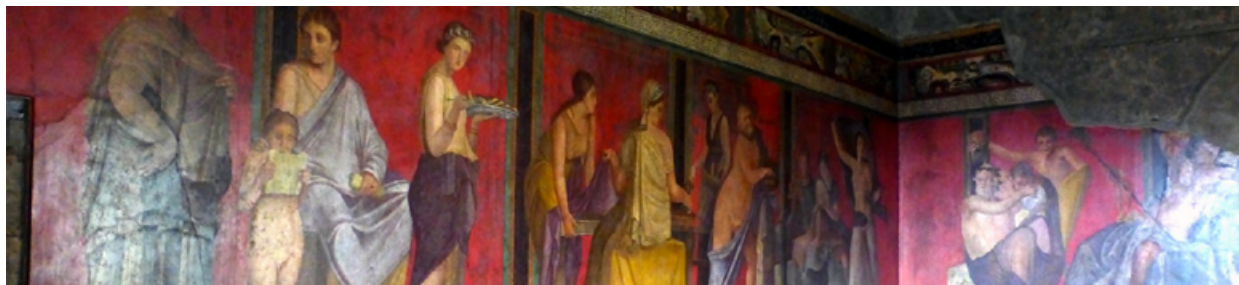
We select quality raw materials with careful analysis and choice of 100% Italian grain semolina. Our pasta is fully traceable from the crop to the plate to ensure a product of absolute excellence. Every machining element - such as humidity and temperature - is handled with great care and precision thanks to our latest generation machines. After the bronze drawing, the next drying phase is very slow, even two days for some sizes. So our pasta takes on its excellent characteristics, ready to delight the most demanding palates.



La Campania: Una Regione Unica

La dolcezza del clima, la bellezza delle coste, la ricchezza dell'arte e della storia, l'amore per la cucina rendono la Campania una terra tutta da vivere. La Campania, si trova nell'Italia meridionale, si estende lungo il versante del mar Tirreno, dalla foce del Garigliano al Golfo di Policastro. Un viaggio che inizia dal mare, sovrano in-contrastato, con i suoi colori intensi, le coste ricche di baie, insenature e pareti rocciose, e le isole del Golfo di Napoli: Capri, Ischia e Procida, veri capolavori della natura. Questa regione è caratterizzata dalla ricca vegetazione mediterranea in cui sono incastonati paesi ricchi di storia, d'arte e di tradizioni, dove trascorrere un soggiorno indimenticabile. E come dimenticare il monumento della natura che domina imponente questa terra?

Il Vesuvio, cupo e misterioso, per la sua potenza. E poi Napoli, conosciuta nel mondo per l'intensità e la passione della sua musica che, come la città, mescola aspetti colti e popolari, sacri e profani, gioiosi e malinconici. In questo scorcio di paradiso, coste frastagliate e inaccessibili si alternano a piccole e nascoste spiagge che danno vita ad un paesaggio unico. Qui l'opera dell'uomo si è rivelata grandiosa. Le zone più impervie oggi sono trasformate in una serie di terrazzamenti digradanti verso il mare, utilizzati per coltivare agrumi, ulivi e viti. Sono i giardini dai quali esalano gli inebrianti profumi di aranci, limoni e zagara. Musica, mare, divertimento e natura, ma anche storia e cultura. Ricordiamo infatti gli scavi di Ercolano e Pompei, e i meravigliosi monumenti in tutta la regione.



La Campania: A Unique Region

The sweetness of the climate, the beauty of the coast, the richness of art and history, and the love for cooking make Campania a land to live. Campania, located in southern Italy, extends along the Tyrrhenian Sea, from the mouth of Garigliano to the Gulf of Policastro. A journey from the sea, undisturbed sovereign, with its intense colors, the coasts rich in bays, coves and rocky walls, and the islands of the Gulf of Naples: Capri, Ischia and Procida, true masterpieces of nature. This region is characterized by rich Mediterranean vegetation where rich countries of history, art and traditions are set, where you can spend an unforgettable stay. And how to forget about the monument of nature that dominates this land? Vesuvius, dark and mysterious, loved for his beauty and feared for his power.

And then Naples, known in the world for the intensity and passion of its music that, like the city, mixes cultured and popular aspects, sacred and profane, joyous and melancholy. In this glimpse of paradise, jagged and inaccessible shores alternate with small and hidden beaches that give life to a unique landscape. Here the work of man has proved to be great. The most impervious areas today are transformed into a series of terraced landscaping to the sea, used to cultivate citrus fruits, olive trees and vines. They are the gardens from which exhaling the inebriating scents of orange, lemon and greens. Music, sea, fun and nature, but also history and culture. We remember the excavations of Herculaneum and Pompeii, and wonderful monuments throughout the region.





LA NOSTRA TERRA

La Cucina



È una cucina allegra e solare, quella campana, famosa soprattutto per i prodotti tipici del suo territorio.

Grazie al sole, questa terra può vantare i pomodori più succosi e gustosi del mondo che condiscono molti piatti locali fra cui troviamo anche la famosa pizza napoletana ed il calzone.

È oramai passato alla leggenda quel pizzaiolo che inventò, in onore della regina Margherita di Savoia, una pizza tricolore condita con pomodoro, mozzarella e basilico che ancora oggi sopravvive con il tradizionale nome di "pizza Margherita". Napoli e le sue zone limitrofe (Torre Annunziata e Gragnano, per esempio) sono anche la patria della pasta e dell'arte bianca.

I condimenti sono numerosi e tutti molto gustosi, ma l'importante è la cottura a regola

d'arte ed in questo i napoletani sono dei veri maestri. Altro fiore all'occhiello di questa regione è la produzione casearia, con la famosa mozzarella di bufala campana DOP, magistralmente prodotta nelle zone di Mondragone, Battipaglia, Capua ed Eboli.

I dolci più rappresentativi sono certamente la pastiera napoletana, le fragranti sfogliatelle di ricotta, il babà intriso di liquore e la rinfrescante Delizia al Limone. Il limoncello di Sorrento e i vini campani, dal Taurasi all'Aglianico passando per Greco di Tufo, Asprino d'Aversa, Lacrima Christi, Fiano e Solopaca, ideali ad accompagnare meravigliosamente una cena con i piatti della cucina napoletana, magari gustata su una terrazza affacciata sul mare, a lume di candela, con una bella canzone napoletana in sottofondo.



OUR LAND

The Kitchen

It is a cheerful and sunny kitchen, that bell, famous especially for the typical products of its territory.

Thanks to the sun, this land can boast the most juicy and tasty tomatoes in the world that season many local dishes including the famous Neapolitan pizza and calzone.

The pizza maker who invented, in honor of Queen Margherita of Savoy, a pizza tricolor seasoned with tomato, mozzarella and basil that has survived today with the traditional name of "Margherita pizza" has now passed. Naples and its surrounding areas (Torre Annunziata and Gragnano, for example) are also the homeland of pasta and white art.

The condiments are numerous and all are very tasty, but the important thing is the baking in the rule of art and in this

the Neapolitans are real masters. Another highlight of this region is dairy production, with the famous DOP buffalo mozzarella, masterfully produced in the areas of Mondragone, Battipaglia, Capua and Eboli.

The most representative desserts are certainly the Neapolitan pastiera, the fragrant ricotta rolls, the babe intruded with liquor and the refreshing Delizia al Limone.

The limoncello di Sorrento and the wines of Campania, from Taurasi to Aglianico passing through Greco di Tufo, Asprino d'Aversa, Lacrima Christi, Fiano and Solopaca, marvelously accompany a dinner with the dishes of Neapolitan cuisine, perhaps tasted on a terrace facing the sea, with a candle light, with a beautiful Neapolitan song in the background.





PASTIFICIO MARULO Srl

SEDE OPERATIVA - Registered Office:

Via Filippini 4, Torre Annunziata (Na)

SEDE OPERATIVA - Operating Headquarters:

Via Nazionale 148/B , Boscotrecase (Na)

Tel. +39 081 8613721 - E-mail info@pastamarulo.com