

# Partita la stagione del pomodoro vi racconto la giornata sul tema trascorsa con “Casa Marrazzo”



Ieri è cominciata ufficialmente la campagna di raccolta del pomodoro San Marzano Dop, secondo quanto prevede il disciplinare. Un'assurdità che cozza con i ritmi della natura la cui evoluzione è legata alle condizioni ambientali e non di certo a obblighi normativi. Non può farsi altrimenti, altrimenti si corre il rischio di passare per fuorilegge.



“Casa Marrasso”, l’opificio conserviero artigianale di via Madonna di Fatima a Pagani, il 26 luglio scorso, ha organizzato una giornata informativa con un nucleo selezionato di stampa per porre l’attenzione su questo pomodoro legato strettamente all’identità locale.



Teresa e Gerardo Marrasso sono dei sognatori e continuano l’impegno nel nome del padre Carmine, scomparso già da un po’, teorizzatore e applicatore di un modo di fare impresa etico e autonomo. È stato organizzato un tour nei campi di Carmine Gambardella a Sarno, una persona fondamentale per “Casa Marrasso”, che opera in armonia con gli eredi di una solida realtà partita da una ditta individuale.



Sara Palmieri

Una full immersion e un momento di acculturazione durante il

quale il mondo San Marzano è stato illustrato in tutte le sue sfaccettature.



Per comprendere realmente la qualità di un prodotto bisogna assaggiarlo.



La pizza gluten free di Sara Palmieri

Tornati in via Madonna di Fatima Sara Palmieri, pizzaiola gluten free che da settembre sarà presso il locale "10" di Diego Vitagliano a Fuorigrotta, e Roberta Esposito della pizzeria "La Contrada" ad Aversa hanno allietato gli ospiti con le loro preparazioni.



Pizza di Roberta Esposito  
con broccolo apiretico di  
Casa Marrazzo

La giornata aziendale, infine, è stata anche l'opportunità per presentare i nuovi abiti dei prodotti Marrazzo, pensati dal creativo Mario Cavallaro (Nju Comunicazione) che non ha bisogno di presentazioni.



Un pensiero al passato con lo sguardo rivolto al futuro: potrebbe essere questa la mission di Teresa e Gerardo, diversi da tutti gli altri perché abituati ad affidarsi solo alle loro forze. Non a caso, sono stati premiati all'edizione 2017 di "Ritratti di Territorio – Food Award".