



*Pasta Cuomo*

PASTAI ARTIGIANI DAL 1820

*la pasta piú antica al mondo*  
*the oldest pasta in the world*

*since*  
**1820**  
*with love*

## **Pasta Cuomo, THE ORIGINS**

Around 1820, Nicolino Cuomo start with pasta business in Gragnano, today the international Capital of Pasta, realizing one of the great pasta factory in the famous Via Roma.

The production continued until around 1939 and then stopped. After about 60 years something magical happened in our lives, which brought us back home to revive our Pasta Cuomo in those places of one time where the production of the best pasta in the world was based. With know-how acquired in our experiences abroad, we have been able to rediscover our origins looking at pasta in an innovative way not only as a product, but also as a tourism project, continuing in the dream that has fueled our family's hopes since 1820.

We are really proud to restart with our old pasta family business and his turistic tour realizing the dream of our dad Cav. Mariano Cuomo and propose our Pasta Cuomo Experience.

*Amelia, Anna and Alfonso Cuomo*

## **Pasta Cuomo, LE ORIGINI**

*Nel lontano 1820, Nicolino Cuomo fece il suo ingresso nel mondo della pasta di Gragnano, riconosciuta oggi capitale internazionale della produzione di pasta, realizzando uno dei primi impianti di produzione di pasta a sviluppo verticale nella storica Via Roma.*

*La produzione duró fino intorno al 1939 per poi interrompersi. Dopo Circa 60 anni è accaduto qualcosa di magico nelle nostre vite, che ci ha portato a tornare a casa per far rivivere la nostra Pasta Cuomo in quei luoghi che un tempo ospitavano la produzione della migliore pasta al mondo. Forti del know how acquisito con le esperienze all'estero abbiamo potuto riscoprire le nostre origini e guardare alla pasta in maniera innovativa declinandola non solo come prodotto, ma anche come progetto turistico, continuando nel sogno che dal 1820 ha alimentato le speranze della nostra famiglia. Le speranze che nostro padre Cav. Mariano Cuomo, ha riposto in noi per riportare alla luce quei segreti di lavorazione lenta ed accurata, tipica di una pasta di semola di grano duro che ancora oggi ha il sapore di un tempo.*

*Amelia, Anna e Alfonso Cuomo*



## **Pasta Cuomo Tour, 200 years of history**

If you're going to plan to go to Naples, Pompei, Sorrento, Amalfi or Positano you'd spend time to visit Gragnano, the World Capital of Pasta. Only here you'll be able to live a unique experience of Pasta Cuomo Tour in the oldest pasta factory in the world walking around our places and old ruins.

*Pasta Cuomo  
experience*

*Non potete passare per Napoli, Pompei, Amalfi, Sorrento o Positano senza fare tappa nella capitale internazionale della pasta: Gragnano. Solo qui potrete vivere l'esperienza unica della visita allo stabilimento di produzione della pasta più antico al mondo. Solo qui, camminando tra i macchinari, potrete capire come l'azienda più antica al mondo ha trovato la chiave dell'evoluzione attraverso l'innovazione, combinandola con la tradizione territoriale.*



## **Pastificio Cuomo Bistrot, local flavor with em zero**

Pastificio Cuomo Bistrot was born from the idea to diffuse the spectacular flavour of our Pasta Cuomo and the typical flavour of his products came from his vegetable garden in Gagnano.

### **Il Pastificio Cuomo bistrot, gusto locale a em zero**

*Il Pastificio Cuomo bistrot nasce dall'idea di diffondere il buonissimo sapore della Pasta Cuomo e dei sapori tipici della terra in cui nasce: Gagnano.*



## Cooking Class

Come to us and enjoy yourself with our cooking classes. We'll help you to discover our typical recipes. We'll teach you the best of made in Italy dishes.

*Lasciatevi divorare dal puro divertimento, immergendovi in un'esperienza unica e genuina. Mettetevi in gioco con le nostre Cooking Class, affinando il vostro talento e scolpendo la vostra opera d'arte.*

## Fusilli Class

You'll have a wonderful journey discovering our pasta. Here, in Gagnano, where Pasta is a shape of art, we'll teach you to make our typical fusilli handmade.

*Un viaggio nel tempo che vi catapulterà nelle più fitte pieghe della fragranza della nostra pasta. Qui a Gagnano, dove la pasta è arte, vi insegneremo l'antica arte dei fusilli fatti a mano tipicamente locali.*

## Pasta tasting Degustazione

In our Pasta Cuomo Bistrot you'll be able to discover the five sense of gastronomy. Let conquer from ours spectacular and typical dishes of pasta.

*All'interno del antico Pastificio Cuomo Bistrot tutti i vostri sensi verranno appagati attraverso le degustazioni dei nostri piatti tipici. Lasciatevi conquistare dalla nostra buonissima pasta.*



## B&B Pasta Cuomo

Have you ever slept in an old gragnanese pasta factory? Here it is! The B&B Pasta Cuomo will give you this opportunity. You'll live a unique experience in a place comfortable, elegant and full of comforts.

An hystorical place, where during 1800 the pasta was dried out of sun.

*Avete mai dormito in un vecchio pastificio gragnanese? Ecco, noi vi daremo questa possibilità. Un ambiente confortevole, elegante e ricco di tutti i comfort allietterà la vostra permanenza. Un luogo molto evocativo dove nel 1800 veniva essiccata la pasta al calore del sole, quando i pastifici erano a sviluppo verticale e l'Antica Via Roma era il punto principale della produzione di pasta.*

*Oggi, proprio lì potrete soggiornare immaginando gli antichi filari di pasta esposti al sole per l'essiccazione.*



## Pasta Cuomo Museum

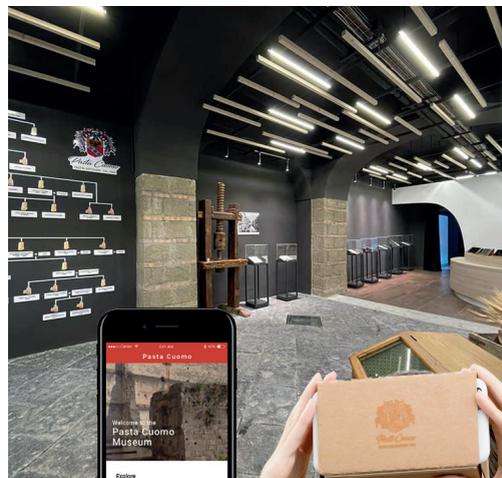
Sometimes happens to meet your old hystory, as like a completion of a larger drawing.

Our innovative Museum was born for this reason. We are restored our old family hystory in virtual reality located in these hystorical places.

*A volte accade nella vita di imbattersi nella propria storia, che per caso, si materializza quasi a compimento di un disegno più grande.*

*Il nostro Museo è nato proprio così.*

*Non ci siamo fatto sfuggire l'occasione di ricreare virtualmente l'antica storia della nostra famiglia e di questi luoghi unici.*





*Pasta Cuomo*

PASTAI ARTIGIANI DAL 1840



*over 2 century  
of passion*



**Pasta Cuomo srls**

---

Sede Legale **Telefono:** +39 0810601402  
Via Roma, 29/A **Mobile:** +39 3315387768  
80054 Gragnano, Napoli **Mail:** info@pastacuomo.com



**PASTACUOMO.COM**