



Pasta Cuomo

Pasta Cuomo Experience

Una storia di famiglia lunga 200 anni

I nostri tour sono stati disegnati per i clienti che vogliono imparare e scoprire quanto di meraviglioso offre la nostra terra e la nostra azienda e sono strettamente connessi alla storia della nostra famiglia e vengono svolti negli antichi luoghi che da 200 anni accompagnano la storia della pasta a Gragnano. Infatti PASTA CUOMO è un'azienda bicentenaria, fondata nel 1820 e localizzata nella famosa città di Gragnano, riconosciuta nel mondo come *Città della pasta*.

1. GRAGNANO CITTA' DELLA PASTA & PASTA CUOMO

Abbiamo sempre pensato la nostra, come città turistica, non solo PASTA E BASTA. Gragnano ha grandissime potenzialità. Noi l'amiamo e proprio per questo l'abbiamo valorizzata al meglio delle nostre potenzialità trattandola come la più SPLENDIDA DELLE DONNE. Con la nostra storia BICENTENARIA, unica al mondo, vogliamo allietare il soggiorno di coloro che avranno il piacere di farci visita aprendogli le porte della nostra azienda.

Amelia & Alfonso Cuomo



NOI SIAMO
QUI



1. GRAGNANO, PASTA CUOMO TOWN

Pasta Cuomo headquarter is based in the center of the town, in the famous Via Roma, knew everywhere like the way of pasta. We thought about our town, Gragnano, like a touristic destination, not only Pasta and nothing more. Gragnano could have a lot of tourism potentials and we thought to develop this activity testing it in our places..

We love our town. This is the reason why we do our best to make it like the most wonderful woman

Amelia , Anna & Alfonso Cuomo

WE ARE
HERE





Pasta Cuomo

Turismo Esperenziale

- 1. FUSILLI CLASS ADULTI E BAMBINI /ADULTS AND BABIES
- 2. COOKING CLASS ADULTI E BAMBINI /ADULTS AND BABIES
- 3. DEGUSTAZIONE E VISITA AL VECCHIO MOLINO E PASTIFICIO DEL 1820/ TASTING AND TOUR TO OUR OLD MILL AND PASTA FACTORY
- 4. ON-LINE COOKING CLASSES
- 5. VISITA AL MUSEO/ MUSEUM TOUR
- 6. VISITA ALLA VALLE DEI MULINI CON DEGUSTAZIONE
- 7. UN GIORNO DA PASTAIO – VISITA AL PASTIFICIO /A MORNING LIKE A PASTA MAKER
- 8. PRIVATE COOKING CLASSES /PRIVATE COOKING CLASS



Pasta Cuomo



1. Fusilli Class per Adulti

La FUSILLI CLASS è un corso pensato da Pasta Cuomo per riscoprire le antiche tradizioni della pasta a Gragnano, città della pasta. I fusilli col ferretto sono una lavorazione antichissima ma tipica di questa città. Abbiamo pensato di recuperarla e di far divertire i nostri ospiti che potranno imparare gli antichi segreti di lavorazione. Durante il corso i partecipanti interagiranno con la fusillara che gli racconterà i segreti del mestiere, la propria storia e la storia di Pasta Cuomo.

DURATA: 3,5h. La conferma della data e dell'orario dovrà essere inviata preventivamente via email.



1. Fusilli Class for Adults

The **FUSILLI CLASS** is a Class made from Pasta Cuomo to discover the ancient traditions of Gragnano Pasta and the Pasta Cuomo family. The Fusilli made by iron are an old local tradition typical of our town. We thought to discover it and to teach it to our guests but more of all to enjoy them. During the class our guests will work to «Mrs Fusilli teacher» that she tell them the secrets of this work, her history and the history of Pasta Cuomo.



Pasta Cuomo

1. Fusilli Class per Adulti

- **DOTAZIONI** : quantità' di semola necessarie per la lavorazione dei Fusilli, un fuso a persona, camice e i segreti per la lavorazione degli stessi.
- **IL CORSO INCLUDE**: Postazione, calice di lambiccato locale di benvenuto, Semola, Fuso, Fusillara, Eventuale interprete, Possibilità di portare via i fusilli, acqua, pranzo con antipasto, primo a scelta tra fusilli con Pomodorino fresco o altra ricetta stagionale, foto ricordo in formato digitale.
- **IL CORSO ESCLUDE**: le bibite per il pranzo ed il trasporto.



Pasta Uomo



1.B Fusilli Class per Bambini

- La FUSILLI CLASS è un corso pensato da Pasta Cuomo per riscoprire le antiche tradizioni della pasta a Gragnano, famosa in tutto il mondo come città della pasta. I fusilli col ferretto sono una lavorazione antichissima ma tipica di questa città. Abbiamo pensato di recuperarla e di far divertire i nostri ospiti che potranno imparare gli antichi segreti di lavorazione. Durante il corso i partecipanti interagiranno con la fusillara che gli racconterà i segreti del mestiere e la propria storia.
- DURATA: 1,5 h - 2 h . Mattina dalle 10:00 alle 12:00 .
Pomeriggio dalle 15:00 alle 17:00 e dalle 17:00 alle 19:00.

1.B Fusilli Class for Children

We thought that the children need to learn how the local traditions are important. We would like that they discover the excellence of our land. With FUSILLI CLASS we would like to help them to collaborate together over the disability like an instrument of inclusion.

«Mrs Fusilli» teach them the secret of our fusilli tradition to work in team together.



1.B Fusilli Class per Bambini

- **DOTAZIONI** : quantità di semola necessarie per la lavorazione dei Fusilli, un fuso a persona, camice e i segreti per la lavorazione degli stessi.
- **IL CORSO INCLUDE**: Centrifuga di frutta fresca di benvenuto, Materie prime, Fuso, Fusillara, interprete in inglese, possibilità di portare via i fusilli realizzati, acqua, aperitivo con bruschette fornite durante il corso, foto ricordo in formato digitale.
- **IL CORSO ESCLUDE**: il trasporto.



Pasta Cuomo

2. Cooking Class per Adulti

- Le Cooking CLASS pensate da Pasta Cuomo sono studiate per valorizzare la tradizione pastaia della nostra città. Il corso è stato studiato per far interagire gli ospiti vogliono perfezionarsi e divertirsi con la manualità della lavorazione della pasta. Durante il corso i partecipanti interagiranno con Nonna Giosy che gli insegnerà i segreti del mestiere oltre a portarli a fare il raccolto nell'orto oppure a comprare le verdure al mercato. Le Cooking CLASS consistono nella preparazione a scelta dei Ravioli (di terra o di mare), degli Gnocchi o del Rotolo di spinaci. DURATA: 4 h. a scelta tra mattina o pomeriggio.



Pasta Cuomo

2. Cooking Class for Adults

The Cooking CLASS made by Pasta Cuomo are designed to make handmade-pasta. The course has been designed to interact and improve the manual skills of pasta processing having fun. During the course, the guests will interact with Nonna Giosy who will teach them her knowledge secrets as well as taking them to harvest in the garden or buy vegetables at the market. The Cooking CLASS consists in the preparation of Ravioli (land or sea), Gnocchi or Spinach Roll.



Pasta Cuomo

2. Cooking Class per Adulti



- **DOTAZIONI** : quantita' di semola necessaria per la lavorazione della pasta, uova/acqua, un mattarello, Piano di lavoro, camice e i segreti per la lavorazione.
- **IL CORSO INCLUDE**: Postazione, Calice di vino locale di benvenuto, Materie prime, Mattarello, interprete in inglese, Pranzo/Cena, acqua, aperitivo con bruschette durante il corso, foto ricordo in formato digitale, Assicurazione.
- **IL CORSO ESCLUDE**:: il trasporto.

2.B Cooking Class per Bambini

- La Cooking CLASS per bambini sono tenute dalle nonne di Pasta Cuomo, a volte accompagnate dalle loro nipoti. Le nonne insegneranno ai piccoli nipoti i segreti per realizzare Ravioli, Gnocchi o Rotolo di spinaci perfetti. L'obiettivo del corso è di far divertire i nostri piccoli ospiti che potranno imparare gli antichi segreti di lavorazione della tipica pasta Made in Italy.

Durante il corso i partecipanti interagiranno con la nonna imparando tutte le curiosità del caso.

- DURATA: 2 h - 2:30 h . Mattina dalle 10:00 alle 12:00/12:30 .
Pomeriggio dalle 15:00 alle 17:30 e dalle 18:00 alle 20:30.



2.B Children Cooking Class

The cooking Calss fo Children are designed by Pasta Cuomo Nonna's, sometimes accompanied by her grandchildren like. Nonna Giosy will teach to the little children the secrets to make perfect Ravioli, Gnocchi or Spinach Roll.



2.B Cooking Class per Bambini

DOTAZIONI : Semolai, ripieno di verdure, camice e i segreti per la lavorazione degli stessi.

IL CORSO INCLUDE: Centrifuga di frutta fresca di benvenuto, Semola, uova/acqua, eventuale interprete, Pranzo/ cena, aperitivo con bruschette fornite durante il corso, foto ricordo in formato digitale.

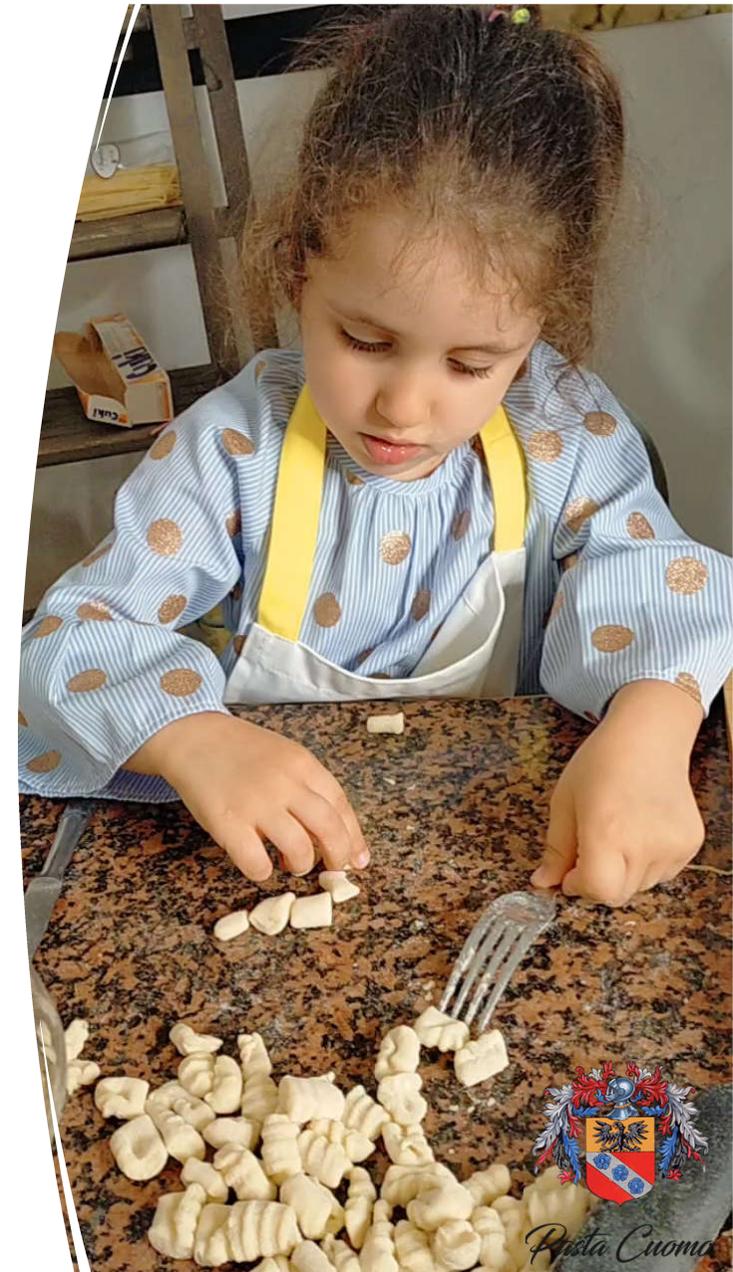
In fase di conferma di prenotazione si richiederà la presenza di specifiche intolleranze.

IL CORSO ESCLUDE: Pasto (da concordare eventualmente e da aggiungere al costo base).



2.B Children Cooking Class

The Goal of the course is to entertain the little guests who will be able to learn the ancient secret to make typical Made in Italy pasta.



Pasta Cuomo

3. Degustazione e Visita all'antico Molino e Pastificio Cuomo Bicentenario

200 anni di maccheroni Cuomo nel nostro Bistrot e Cucina Tradizionale.

- La DEGUSTAZIONE che abbiamo immaginato si basa sull'abbinamento tra vini locali e pietanze in modo da sensibilizzare i visitatori sulle nostre eccellenze. La DEGUSTAZIONE consiste in 1 antipasto, 2 primi, dolce ciascuno accompagnato da un calice di vino del territorio. La nostra tradizione culinaria e vitivinicola campana è molto conosciuta nel mondo. Durante la degustazione i partecipanti potranno interagire col sommelier che svelerà i segreti di un abbinamento perfetto. Alla degustazione seguirà la visita all'antico rudere di famiglia, che rappresenta la pietra miliare della Famiglia Cuomo.
- DURATA: 3,00 h - 3,5 h . Mattina dalle 12:00 alle 14:00 . Pomeriggio dalle 19:00 alle 21:00.



Pasta Cuomo

3. Bicentenary Taste, Old Mill and Pasta Factory Tour

200 years of Cuomo walking in the back of Pasta Factory and taste the macaroni in our Traditional Trattoria. The tasting we have imagined is based on the combination of local wine and dishes in order to sensitize visitors to our excellence. Our CAMPANIA culinary and wine tradition is well know throughout to world. During the tasting, participants will be

able to interact with the sommelier who will reveal the secrets of a perfect match. The tasting will be followed by the visit to the ancient family ruin, which represents the milestone of the Cuomo family.



3. Degustazione Bicentennial and Visit to the old Mill and Pasta Cuomo del 1820

L'ESPERIENZA INCLUDE: acqua e 3 calici di vino, 1 antipasto, 2 primi ed un dolce da concordare secondo la stagione, intolleranze ed gusti ed interprete in inglese.

IL CORSO ESCLUDE: Trasporto.

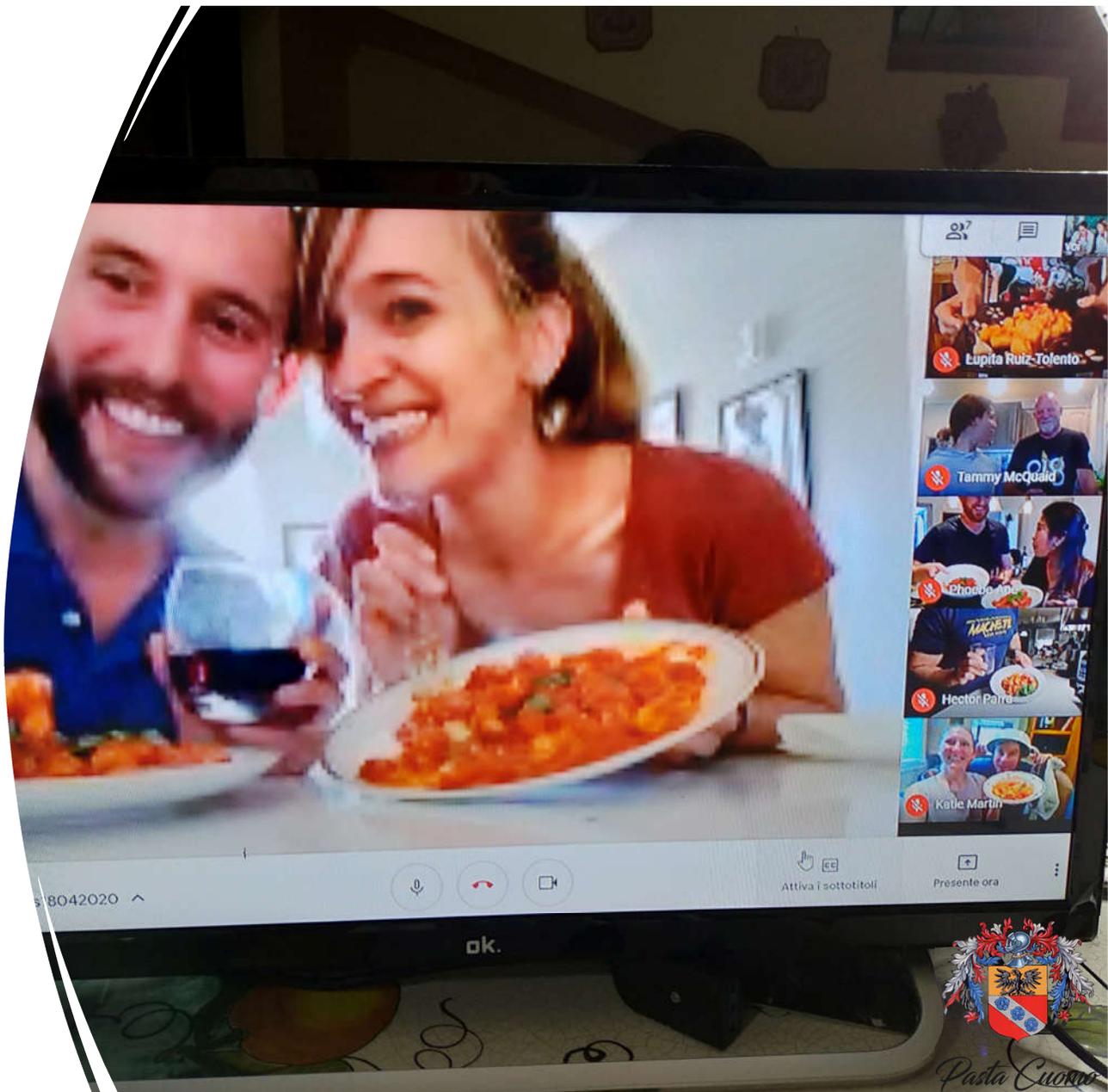
In fase di conferma di prenotazione si richiederà la presenza di specifiche intolleranze.



Pasta Cuomo

4. On-line Cooking Classes

Le On-line Cooking CLASSES sono state pensate per far fronte al problema innescatosi con l'arrivo del Corona Virus per entrare nelle case di tutti ed avere il piacere di imparare la bontà delle tipiche ricette del made in Italy direttamente a casa propria con il solo uso di internet e delle materie prime necessarie per la lavorazione. Le on-line cooking classes pensate da Pasta Cuomo sono studiate per valorizzare la tradizione pastaia della nostra Italia. Il corso è stato pensato per far interagire gli ospiti a distanza che potranno preparare e cucinare on-line RAVIOLI, ROTOLO DI SPINACI O GNOCCHI, loro che magari non hanno mai avuto a che fare con la manualità della lavorazione della pasta. Durante il corso i partecipanti interagiranno con l'insegnante che gli insegnerà i segreti del mestiere. Dopo aver acquistato il corso, nell'agenda on-line, ai vari partecipanti verrà inviata una email con gli ingredient da acquistare. Un'ora prima della lezione ai partecipanti verrà inviato il link della stanza per poter svolgere il corso. DURATA: 2.00 h a scelta tra mattina o pomeriggio.



4. On-line Cooking Classes



Connect yourself with Italy by the online cooking classes.

Cause the PANDEMIC, we were closed in our home. NO PROBLEM, WE WILL HELP YOU!

Learn the typical Made in Italy recipes directly to your home using internet and the raw materials necessary to make pasta. Le on-line cooking classes made by Pasta Cuomo are studied to evaluate the pasta tradition from Italy. The class is thought to teach to the guests at distance to prepare and cook on-line RAVIOLI, SPINACH ROLLS OR GNOCCHI.



Pasta Cuomo

4. On-line Cooking Classes

- **DOTAZIONI** Fornite via email. Da munirsi personalmente di ogni singolo attrezzo ma con almeno un mattarello, un piano di legno e carta forno.
- **IL CORSO INCLUDE:** l'insegnamento alla preparazione.
- **IL CORSO ESCLUDE:** la spesa necessaria per poter realizzare il Rotolo di spinaci, i ravioli o gli gnocchi.



Pasta Cuomo

5. MUSEUM, 200 YEARS OF HISTORY

The Pasta Cuomo Museum describes the 200 years of history of our family connected to the pasta. The tour is divided in 5 environment:

1. Historical Area with family documents on display
2. Company area with QR code for viewing machinery in 4 dimensions
3. Made in Italy area focused on the Made in Italy recipes on 7 handheld computers
4. Emotional corridor with sounds, lights and videos for making pasta
5. Virtual reality



5. MUSEO, 200 ANNI DI STORIA

- La Visita al MUSEO consiste nell'accesso al Museo aziendale di Pasta Cuomo che si caratterizza in 5 ambienti:
- 1. Area storica con in esposizione I documenti di famiglia
- 2. Area aziendale con QR code per la visualizzazione dei macchinari in 4 dimensioni
- 3. Area del made in Italy focalizzata sulla possibilità di visualizzare su 7 palmari le principali ricette del Made in Italy
- 4. corridoio Emozionale con suoni luci e video per la realizzazione della pasta
- 5. Realtà Virtuale,
- DURATA: 1 h - 1,30: Mattina dalle 9:00 alle 12.30 . Pomeriggio dalle 15:00 alle 20.30.



Pasta Cuomo

5. MUSEO, 200 ANNI DI STORIA

IL BIGLIETTO INCLUDE: Visita al Museo ed alle 5 aree tematiche ed alla realtà virtuale

IL BIGLIETTO ESCLUDE: il trasporto.



6. Visita alla Valle dei Mulini con Degustazione

- La Valle dei mulini è un tratto della vecchia mulattiera che da Amalfi portava a Castellammare di Stabia. La stessa è lunga 2 km ed in questo percorso mostra ancora i ruderi dei mulini immersi in una vegetazione lussureggiante in una pendenza perfetta.. La forza di gravità faceva scorrere l'acqua da un mulino all'altro dopo che aveva dato il moto alla prima macina. Oggi è possibile vedere questo moto attivando la macina interna al Molino Porta di Castello di Sopra. A seguito della visita è previsto un momento di degustazione presso il Pastificio Cuomo.

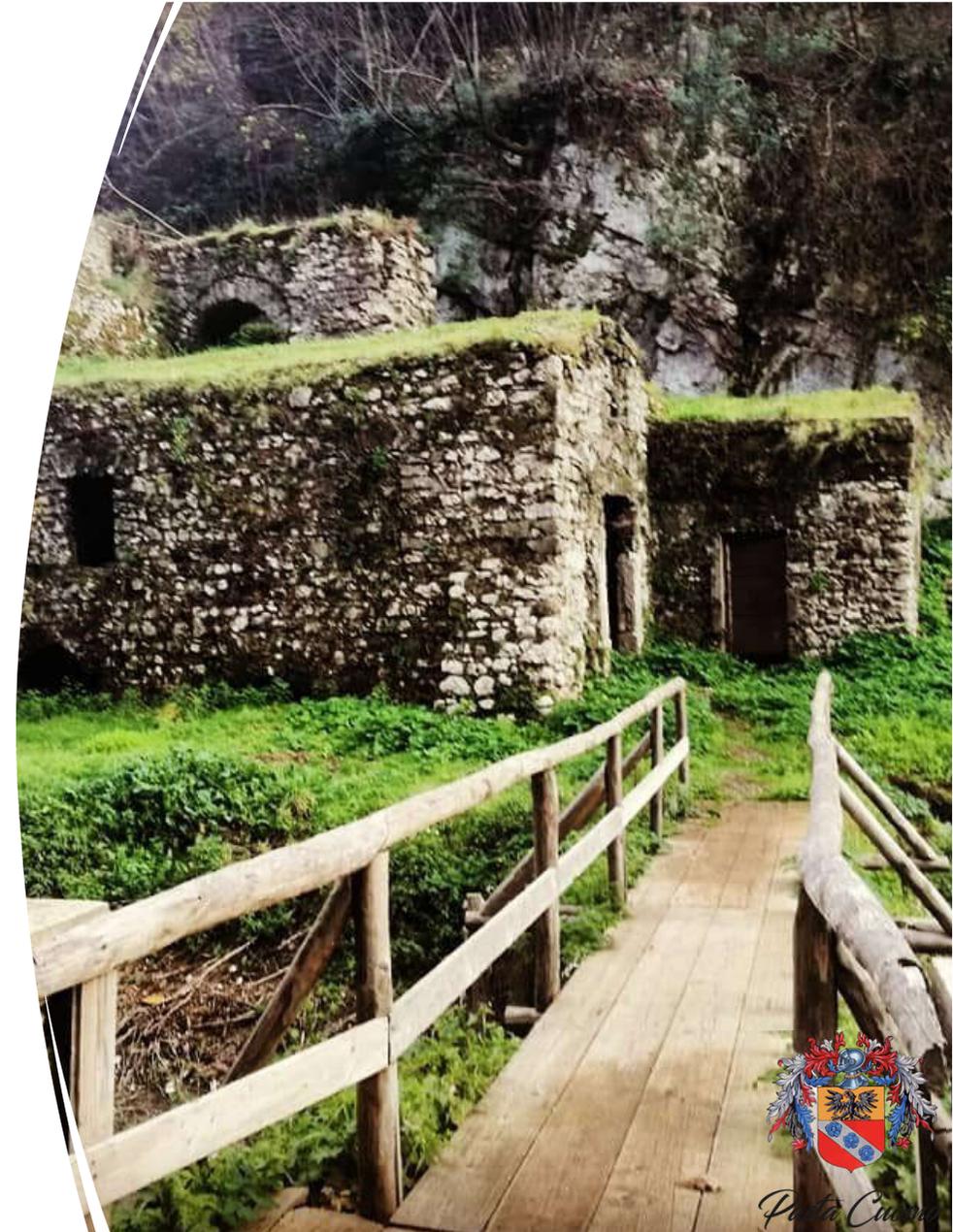
DURATA: 3 h - 3,30: Mattina dalle 9:00 alle 12.30 . Pomeriggio dalle 15:00 alle 20.30.



6. Visita alla Valle dei Mulini con Degustazione

IL BIGLIETTO INCLUDE: Visita alla Valle dei mulini, guida, passeggiata, trasporto ed eventuale interprete in inglese.

IL BIGLIETTO ESCLUDE: bibite durante la passeggiata.



6. BNB PASTA CUOMO

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.



6. BNB PASTA CUOMO

Have you ever slept in the oldest Pasta Factory in the world?

No? Here we are 😊

We will give you this chance. The rooms are comfortable, elegant and full of comfort. A very evocative places where pasta was dried out of the sun in 1820, when the pasta factories were vertically developed and the ancient via Roma was the main point of Pasta Production. Today like one time you can stay imagining the ancient rows of pasta exposed out of the sun for drying.



6. BNB PASTA CUOMO

Le diverse stanze, che inneggiano alla pasta ed alle donne (come MAFALDINA o VESUVIOTTA), sono posizionate nell'antica struttura familiare appartenuta al vecchio stabilimento di Pasta Cuomo.

La colazione può essere consumata in camera, nel nostro bistrot o inviata dal bistrot nel panierino che trovate in camera e che dovrete calare giù dal balcone usando la parola chiave "ACAL O' PANARO" (inviata su whatsapp).

Deliziatevi riposando su "4 pacchi pacchi di pasta".

Non vi resta che prenotare!





6. BNB PASTA CUOMO

The different rooms, that celebrate the pasta and the women (like MAFALDINA or VESUVIOTTA), are located in the ancient building of Pasta Cuomo family owned to old Pasta Cuomo factory.

The breakfast could be spent in the room, in our local typical bistrot or sent from our typical bistrot in the basket you'll find in the room and that you'll have to drop down from the balcony using the keywords "ACAL O' PANARO" [typical napolitan word] (sent by whatsapp).

Delight yourself sleeping on " 4 bags of pasta".



Pasta Cuomo

Tailor Made

I prossimi tour sono stati disegnati esclusivamente per i vostri clienti e sono legati alla storia della nostra famiglia e della nostra azienda.

PASTA CUOMO è un'azienda bicentenaria, fondata nel 1820 e localizzata nella famosa città di Gragnano, riconosciuta nel mondo come *Città della pasta*.



Pasta Cuomo

7. Un giorno da PASTAIO - visita al pastificio e alle sue rovine sotto gli insegnamenti del Presidente Mariano Cuomo

Un giorno da pastaio sotto la guida del Presidente Mariano Cuomo, erede e custode di 200 anni di storia pastaia consiste nel catapultarsi per una giornata intera nel mondo di pasta Cuomo, la più antica fabbrica del mondo, vestendo i panni del pastaio e contribuendo alla produzione con gli addetti ai lavori. Durante questa esperienza sarà anche possibile chiedere al Presidente di svelare tutti i segreti per un'ottima pasta. Il corso è stato pensato per far entrare gli ospiti all'interno delle sale per la lavorazione. Durante l'esperienza i partecipanti interagiranno con il Presidente che racconterà la storia di famiglia e gli mostrerà l'antico processo di lavorazione nonché i luoghi che un tempo lo impegnavano, UN VERO E PROPRIO TUFFO NEL PASSATO. DURATA: 3,5 h.



Pasta Cuomo



7. Un giorno da PASTAIO - visita al pastificio e alle sue rovine sotto gli insegnamenti del Presidente Mariano Cuomo

- DOTAZIONI: camice, cappellino mascherina, calzari e guanti.
- IL CORSO INCLUDE: pranzo con antipasto, un primo, un dolce, assicurazione, insegnamenti del Presidente Cuomo ed interprete in lingua inglese.
- IL CORSO ESCLUDE: il trasporto verso il luogo di destinazione.



Pasta Cuomo



8. Private Cooking Class per Adulti

- Le Private Cooking CLASS pensate da Pasta Cuomo sono studiate per valorizzare la tradizione pastaia della nostra città e sono studiate per insegnare i segreti del mestiere della cucina locale tipica del miglior Made in Italy. Il corso è stato studiato per gli ospiti che vogliono perfezionarsi stando a contatto diretto con Chef. Durante il corso i partecipanti interagiranno con lo Chef che gli insegnerà i segreti del mestiere oltre a portarli a comprare le verdure al mercato. Le Privat Cooking CLASS consistono nella selezione del formato di pasta perfetto preparazione a scelta dei sughi per la pasta e di un secondo (di terra o di mare) e relative abbinamento al vino.

DURATA: 4 h .a scelta tra mattina o pomeriggio.



Pasta Cuomo



8. Cooking Class per Adulti

- DOTAZIONI : tipologia di pasta, coltello, piano di lavoro, camice
- IL CORSO INCLUDE: Postazione, Calice di vino locale di benvenuto, Materie prime, l'interprete in lingua inglese, Pranzo/Cena, acqua, aperitivo con bruschette durante il corso, foto ricordo in formato digitale., Assicurazione, pranzo e cena.
- IL CORSO ESCLUDE: il trasporto.



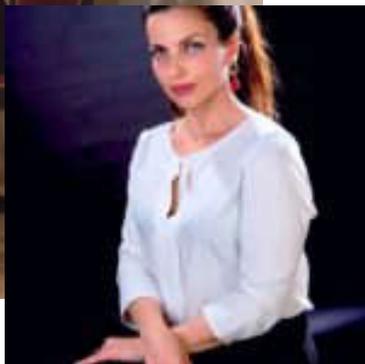
9. Intrattenimento musicale: I migliori artisti locali a servizio degli sposi

- Il matrimonio è il momento più bello nella vita di una coppia di innamorati. L'amore sotto tutte le sue forme si esprime attraverso i migliori artisti. Disponiamo di un parterre di artisti locali per rendere la cerimonia degli sposi indimenticabile, a seconda che si tratti del momento della celebrazione in Chiesa o della performance durante la cerimonia.

Ciascun artista professionista ha un chafet di 500 € a performance. Nel caso di Arpa o strumenti più complessi si andranno a ricercare gli opportuni prezzi.

DISPONIAMO DEI SEGUENTI ARTISTI:

Cantanti, Pianisti, Violinisti, Violoncellisti, Sassofonisti, Clavicembalisti, Flauto Traverso, Complesso Blues o Complesso Rock, Complesso Jazz in ogni caso siamo attrezzati a soddisfare le vostre esigenze per rendere la giornata degli sposi quanto più splendida possibile.

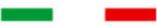


Pasta Cuomo



Pasta Cuomo

a love story for Pasta since 1820


Gragnano - Napoli

Don't lose the opportunity to live our experience unique and inimitable,
Discovering the SECRETS of 200 years of the oldest pasta factory in the world.

Mail: discoverpastacuomo@gmail.com

Ph. +39 081 0601402.

Pasta Cuomo Experience

Una storia di famiglia lunga 2 secoli

