



*Pasta Cuomo*

PASTAI ARTIGIANI DAL 1840

*since*  
**1840**  
*with love*

## **Pasta Cuomo, THE ORIGINS**

Around 1840, 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 80 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 1840.

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 1840, 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 durò fino intorno al 1939 per poi interrompersi. Dopo Circa 80 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 1840 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*

PASTAI ARTIGIANI DAL 1840





## *Pasta Cuomo* *experience*

### **Pasta Cuomo Tour**

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 our pasta factory. Only here you'll be able to appreciate why our pasta is the best in the world walking through the pasta machines.

*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. Solo qui, camminando tra i macchinari, potrete comprendere a pieno perchè la nostra pasta è la migliore al mondo.*



## **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 Gragnano.

### **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: Gragnano.*



## Cooking Class

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

*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 Gragnano, 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 Gragnano, 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.*



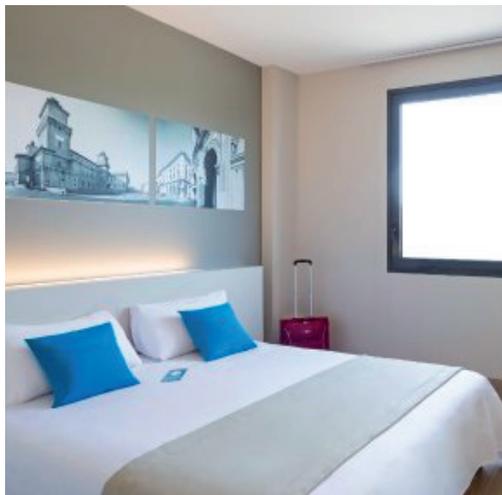
## BNPasta

Have you ever slept in an old gragnanese pasta factory? Here it is! The BNPasta will give you this opportunity. You'll live a unique experience in a place comfortable, elegant and full of comforts. An historical place, where in 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 allieterà 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 history, as like a completion of a larger drawing.

Our innovative Museum was born for this reason. We are restored our old family history in virtual reality located in these historical 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.*



*over a 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](mailto:info@pastacuomo.com)



**PASTACUOMO.COM**