



## 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, siamo in grado di poter offrire una linea di prodotti SUPER PREMIUM per 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.*



[www.pastamarulo.com](http://www.pastamarulo.com)



### PASTIFICIO MARULO Srl

Via Filippini 4, Torre Annunziata ( Na )  
SEDE OPERATIVA

Via Nazionale 148/B , Boscotrecase ( Na )  
info +39 081 8613721  
[info@pastamarulo.com](mailto:info@pastamarulo.com)



**MARULO**  
pregiata pasta di Torre Annunziata



## 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.*

## 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".*

## PASSATO E PRESENTE

*il nostro sogno per una pasta di eccellenza*



## 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.*

## 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.*

