CATALOGO

cumadoro
Sapori che raccontano storie.
1985

CUMADORO

Frutti della terra dei Campi Flegrei

PRODOTTI





Dall'***amore*** per **la nostra *terra* la sua *storia* e i suoi *frutti*.**

Cumadoro ***nasce dall'amore per la terra flegrea***, dalla passione per l'agricoltura e dalla volontà di custodire e ***valorizzare i suoi frutti***.

Nel cuore dei Campi Flegrei, tra paesaggi di origine vulcanica e antiche tradizioni agricole, sorge ***Cuma***, la prima colonia greca d'Occidente in Italia, ***luogo in cui storia e natura si incontrano***.

È qui che la ***famiglia Tammaro porta avanti la coltivazione del Pomodoro Cannellino Flegreo***, valorizzando un patrimonio agricolo tramandato nel tempo.

Dalla cura dei campi alla trasformazione dei prodotti, ***Cumadoro racconta una storia di famiglia***, ***passione*** e ***rispetto per la materia prima***.

Sapori che raccontano ***storie***.

La tradizione si coltiva





ogni giorno

Ogni ***conserva Cumadoro*** nasce da un percorso di attenzione e cura che ***comincia nei campi***.

La ***coltivazione del Pomodoro Cannellino Flegreo*** segue ***tecniche tramandate nel tempo***: dalla selezione dei semi alla crescita delle piantine, sostenute con canne e fili di ferro secondo la tradizione agricola locale.

La ***raccolta*** viene effettuata ***manualmente***, rispettando i tempi di maturazione del frutto.

La successiva ***lavorazione*** valorizza le caratteristiche della materia prima, attraverso ***processi di trasformazione studiati per le diverse tipologie di conserva***.

Un impegno quotidiano che unisce esperienza, tradizione e attenzione alla qualità, per preservare il legame tra il prodotto e la terra da cui proviene.

I nostri prodotti

Il territorio ***prende forma***.

Dalle ***preparazioni*** più ***tradizionali*** alle ***interpretazioni*** gastronomiche più ***originali***, ogni prodotto nasce dalla volontà di ***valorizzare la materia prima*** e preservarne il carattere.

Una selezione pensata ***per chi ricerca qualità***, ***autenticità*** e ***ingredienti*** capaci di ***distinguere le proprie creazioni in cucina***.



Pomodoro Cannellino Flegreo in passato di cannellino



Passata di Pomodoro Flegreo



Pomodoro Campaniello a pacchetelle



Pomodoro Pelato



Cannellino Flegreo Pesto di Pomodoro



Confettura extra di Pomodoro Cannellino Flegreo



1062 ml 580 ml 370 ml

Pomodoro Cannellino Flegreo in passato di cannellino

Il Pomodoro Cannellino Flegreo, coltivato nei terreni vulcanici dei Campi Flegrei, si distingue per la ***forma allungata***, la ***buccia sottile*** e la ***polpa consistente***.

Caratterizzato da un naturale equilibrio tra ***dolcezza***, ***acidità*** e ***sapidità***, viene conservato nella propria passata per valorizzarne il gusto e l'identità territoriale.

Una conserva versatile, particolarmente ***indicata per sughi, condimenti per pizza e preparazioni gastronomiche*** in cui il pomodoro è protagonista.

Formato: 370ml · 580ml · 1062ml

NONNA TERESA consiglia

GLI SPAGHETTI AL CANNELLINO

Pochi ingredienti per una ricetta che lascia spazio al gusto del pomodoro. Un piatto semplice, che porta in tavola i sapori della cucina di casa.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti
- 500 g di Pomodoro Cannellino Flegreo in passato di cannellino
- 1 spicchio d'aglio
- Basilico fresco
- Olio extravergine d'oliva e sale q.b.

Preparazione

Fate dorare l'aglio nell'olio, aggiungete i pomodori con il loro passato e salate. Cuocete per circa 20 minuti, mescolando delicatamente. Scolate gli spaghetti al dente e saltateli nel sugo, aggiungendo poca acqua di cottura se necessario. Completate con basilico fresco e un filo d'olio.


cumadoro
Sapori che raccontano storie.
1985
passata
POMODORO FLEGREO
Conserve di Nonna Teresa

720 ml

Passata di Pomodoro Flegreo

Una passata che racconta la ***tradizione conserviera dei Campi Flegrei*** e valorizza il sapore del pomodoro attraverso una delle sue lavorazioni più classiche.

Dalla ***consistenza omogenea***, si presta a essere utilizzata come ***base per numerose preparazioni della cucina mediterranea***, dai sughi tradizionali ai condimenti più elaborati.

Una proposta pensata per chi ricerca una materia prima legata al territorio, capace di accompagnare con ***semplicità*** e ***carattere*** le creazioni in cucina.

Formato: 720ml



IL RAGÙ DELLA DOMENICA

Il profumo delle domeniche in famiglia, racchiuso in una ricetta della tradizione napoletana. La Passata di Pomodoro Flegreo avvolge la carne in un sugo ricco, da lasciar cuocere lentamente.

Ingredienti per 4 persone

- 720 ml di Passata di Pomodoro Flegreo Cumadoro
- 600 g di carne mista di manzo e maiale a pezzi
- 1 cipolla
- ½ bicchiere di vino rosso
- Olio extravergine d'oliva e sale q.b.

Preparazione

Fate appassire la cipolla tritata nell'olio, aggiungete la carne e rosolatela. Sfumate con il vino, unite la passata e salate. Lasciate "pappuliare", cioè sobbollire dolcemente, per circa 3 ore, mescolando e aggiungendo poca acqua se necessario. Servite il sugo con gli ziti spezzati e la carne come secondo.



latta da 800 g

Pomodoro Campaniello a pacchetelle

Tutta la genuinità del pomodorino "Campaniello" coltivato nell'area Flegrea, proviene dalla ***coltivazione dell'Azienda Vivaistica Tammaro***; viene ***lavorato*** sulla base delle ***antiche tradizioni greche e latine***, che prevedono una selezione accurata della materia prima e la ***pastorizzazione dei prodotti con cottura a bagnomaria per non alterarne il sapore***.

Formato: latta da 800g (peso sgocciolato 480g)



IL BACCALÀ CON LE PACCHETELLE

Una ricetta dal carattere mediterraneo, in cui il baccalà incontra il pomodoro, le olive e i capperi. Le pacchetelle arricchiscono il fondo di cottura, da raccogliere con una fetta di pane.

Ingredienti

- 700 g di baccalà già ammollato e dissalato
- 1 latta da 800 g di Pomodoro Campaniello a pacchetelle Cumadoro
- 80 g di olive nere e 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 1 spicchio d'aglio e prezzemolo fresco
- Olio extravergine d'oliva e sale, se necessario

Preparazione

Fate dorare l'aglio nell'olio, unite le pacchetelle, le olive e i capperi e cuocete per 10 minuti. Aggiungete il baccalà a pezzi, coprite e proseguite a fuoco dolce per 15–20 minuti, secondo lo spessore. Assaggiate prima di salare e completate con prezzemolo fresco.



latta da 2500 g

Pomodoro Pelato

Il Pomodoro Pelato Cumadoro interpreta una delle lavorazioni più rappresentative della tradizione conserviera italiana.

Una ***conserva pensata per valorizzare il pomodoro nelle preparazioni della cucina mediterranea***, lasciando a chef e pizzaioli la possibilità di lavorarlo secondo le esigenze delle proprie ricette.

Ideale per ***sughi***, ***condimenti per pizza*** e ***preparazioni tradizionali***, rappresenta una soluzione versatile per le cucine professionali.

Formato: latta da 2500g (peso sgocciolato 1500g)



LE POLPETTE AL SUGO

Morbide, profumate e immerse nel pomodoro: le polpette al sugo raccontano il piacere della cucina in famiglia. Una ricetta da accompagnare con il pane, per l'immancabile scarpetta.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di carne macinata di manzo
- 700 g di Pomodoro Pelato Cumadoro
- 100 g di pane raffermo, ammollato e strizzato
- 1 uovo e 40 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio, prezzemolo e basilico
- Olio extravergine d'oliva e sale q.b.

Preparazione

Amalgamate la carne con il pane, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e un pizzico di sale. Formate le polpette e rosolatele nell'olio. In un tegame fate dorare l'aglio, unite i pelati schiacciati e cuocete per 10 minuti. Aggiungete le polpette e proseguite per circa 25–30 minuti, fino a completa cottura. Completate con basilico fresco.



vasetto da 300 g

Cannellino Flegreo
Pesto di Pomodoro

Il Pesto di Pomodoro Cannellino Flegreo propone una ***diversa interpretazione*** di una delle varietà più caratteristiche dei Campi Flegrei.

Una preparazione che ***amplia le possibilità gastronomiche del pomodoro***, ***affiancando*** alle conserve tradizionali un ***condimento dal carattere mediterraneo***.

Una proposta interessante per ***arricchire antipasti***, ***bruschette*** e ***preparazioni creative***, offrendo nuove possibilità di utilizzo della materia prima nelle cucine professionali.

Formato: vasetto da 300g

NONNA TERESA
consiglia

LE BRUSCHETTE CON PESTO E RICOTTA

Il pane caldo e croccante incontra la morbidezza della ricotta e il gusto del Pesto di Pomodoro Cannellino Flegreo. Un antipasto semplice, da condividere al centro della tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 120 g di Pesto di Pomodoro Cannellino Flegreo Cumadoro
- 200 g di ricotta
- Basilico fresco
- Olio extravergine d'oliva e pepe q.b.

Preparazione

Tostate le fette di pane in forno o su una piastra. Lavorate la ricotta con un filo d'olio e una macinata di pepe, quindi spalmatela sul pane tiepido. Aggiungete il pesto e completate con qualche foglia di basilico. Servite subito, per mantenere il pane croccante.



vasetto da 250 g

Confettura extra di Pomodoro Cannellino Flegreo

Un'***interpretazione originale del Pomodoro Cannellino Flegreo***, che racconta la versatilità di questa varietà anche oltre le preparazioni tradizionali.

L'***incontro tra il pomodoro***, lo ***zucchero***, il ***succo di limone*** e l'***aroma di vaniglia*** dà vita a una confettura dalle ***molteplici possibilità gastronomiche***.

Ideale per ***accompagnare carni***, ***crostini*** e ***tartine***, si presta anche a ***preparazioni dolci*** e ***abbinamenti creativi***, ***offrendo*** a chef e professionisti della ristorazione una ***proposta distintiva***.

Formato: vasetto da 250g

NONNA TERESA consiglia

LE CROSTATINE AL CANNELLINO

Un piccolo dolce dal ripieno insolito, che interpreta la tradizionale crostata di casa. La pasta frolla accoglie la Confettura extra di Pomodoro Cannellino Flegreo, per una pausa da gustare insieme.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di pasta frolla
- 160 g di Confettura extra di Pomodoro Cannellino Flegreo Cumadoro
- Burro e farina per gli stampini

Preparazione

Stendete la pasta frolla e rivestite quattro stampini imburrati e infarinati, conservando una parte dell'impasto per le decorazioni. Bucherellate il fondo, distribuite la confettura e completate con strisce di frolla. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 20–25 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.


cumadoro
CONFETTURA EXTRA DI POMODORO CANNELLINO FLEGREO
cumadoro
CANNELLINO FLEGREO POMODORO INTERO IN PASSATA
cumadoro
cumadoro
CONFETTURA EXTRA DI POMODORO CANNELLINO FLEGREO

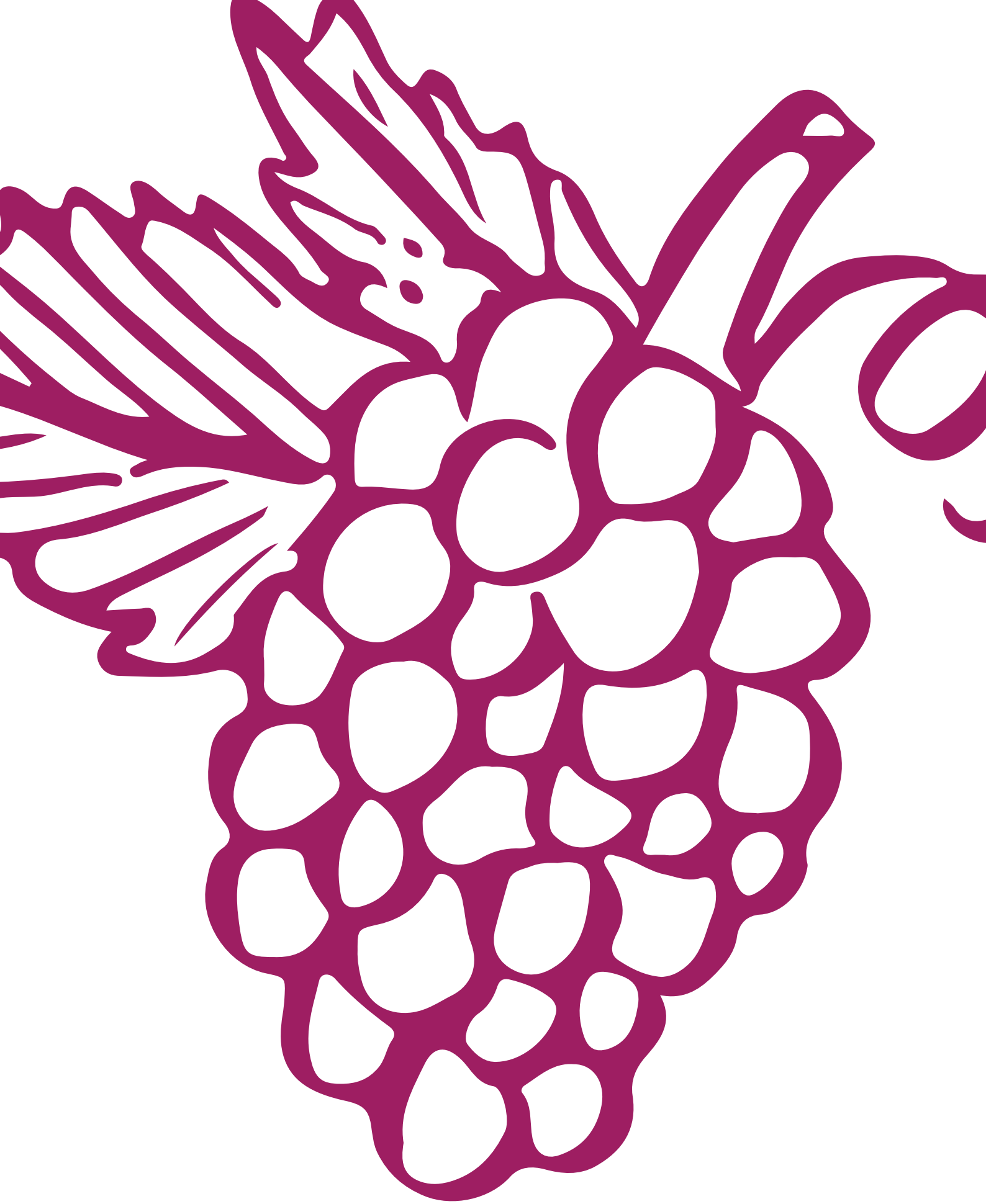
CATALOGO PRODOTTI

UVADORO

FRUTTI DELLE VIGNE DEI CAMPI FLEGREI

UVADORO

Frutti delle vigne dei Campi Flegrei





La ***nostra*** terra **un'altra *espressione* di gusto.**

Uvadoro nasce dalla passione della famiglia Tammaro per la terra flegrea e dalla volontà di ***valorizzarne la tradizione vitivinicola***.

Sulle ***colline*** di origine vulcanica dei ***Campi Flegrei***, dove i vigneti incontrano i venti marini, la ***coltivazione della vite trova condizioni particolari che contribuiscono a definire il carattere dei vini del territorio***.

Dalla freschezza della Falanghina all'eleganza delle diverse interpretazioni enologiche, ***Uvadoro racconta attraverso ogni bottiglia un legame fatto di tradizione***, ***identità*** e ***passione***.

Un'altra espressione della nostra terra, da scoprire in ***ogni calice***.

I nostri vini

Il territorio *si racconta nel calice*.

Dai vini fermi alle bollicine, ogni proposta Uvadoro esprime la passione della ***famiglia Tammaro*** per il vino e il legame con la ***tradizione vitivinicola campana***.

Una selezione pensata per accompagnare ***sapori e momenti di convivialità***, portando in tavola un'altra espressione della nostra terra.



Terra di Ruscello



Santa Chiara



Falanghina
Campi Flegrei DOC



Cumaè Falanghina
Spumante Brut


UVADORO®
Terra di Ruscello
2022
MAC
MONTEMAGGIORE
AGRO CITY

Terra di Ruscello

Terra di Ruscello racconta l'***incontro*** tra due espressioni della tradizione vitivinicola campana: l'***Aglianico dell'Irpinia e il Piedirosso***.

Il ***passaggio in botti di acacia*** contribuisce ad ammorbidire i tannini, conferendo ***armonia*** ed ***eleganza al sorso***.

Un ***vino rosso dal carattere intenso e avvolgente***, capace di coniugare struttura e morbidezza, accompagnando con personalità le preparazioni più ricche della cucina.

Formato: 375ml

IN ABBINAMENTO

Carni rosse · Arrosti · Formaggi stagionati

01


UVADORO®
Santa Chiara
FRUTTI DELLE VIGNE DEI CAMPI FLEGREI
MAC

Santa Chiara

Santa Chiara nasce a Monteruscello, da un ***antico vigneto recuperato dalla famiglia Tammaro***, espressione di un progetto che unisce tradizione vitivinicola e valorizzazione del territorio.

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, si ***distingue*** per un ***bouquet di zagara***, ***pesca bianca***, ***agrumi*** e ***macchia mediterranea***.

Al palato è ***fresco***, ***sapido*** e ***minerale***, con una piacevole vivacità che racconta il carattere della terra flegrea.

Formato: 750ml · 1500ml

02

IN ABBINAMENTO

Piatti di pesce · Crostacei · Verdure · Formaggi freschi


DOC
UVADORO®
FRUTTI DELLE VIGNE DEI CAMPI FLEGREI
CAMPI FLEGREI
DOC
Falanghina
2024

Falanghina Campi Flegrei DOC

La ***Falanghina Campi Flegrei DOC*** è una delle espressioni più ***rappresentative della tradizione vitivinicola flegrea***.

Le ***colline di origine vulcanica***, i ***terreni sabbiosi*** e l'***influenza delle brezze marine*** contribuiscono a ***definire l'identità di questo vino*** profondamente legato al territorio.

Freschezza, ***sapidità*** e una ***spiccata componente minerale*** ne caratterizzano il profilo, rendendolo un interprete della cultura enologica dei Campi Flegrei.

Formato: 750ml

IN ABBINAMENTO

Antipasti di mare · Piatti di pesce · Formaggi freschi · Verdure

03


UVADORO
UVADORO
FRUTTI DELLE VIGNE DEI CAMPI FLEGREI
cumaè
FALANGHINA SPUMANTE
BRUT
MAC

Cumaè Falanghina Spumante Brut

Cumaè rappresenta l'***interpretazione spumante della Falanghina firmata Uvadoro***.

Una proposta che valorizza il legame con la tradizione vitivinicola dei Campi Flegrei, ***affiancando ai vini fermi della gamma una diversa espressione del territorio***.

Pensato per ***accompagnare i momenti di convivialità***, completa la selezione Uvadoro con una ***proposta dedicata agli aperitivi*** e alle ***occasioni gastronomiche***.

Formato: 750ml

IN ABBINAMENTO

Aperitivi · Antipasti di mare · Fritture di pesce



Una ***terra*** **tante storie da raccontare.**

Dai campi coltivati a pomodoro ai vigneti che disegnano il paesaggio flegreo, ***ogni prodotto della famiglia Tammaro nasce da un legame profondo con la propria terra***.

Cumadoro e ***Uvadoro*** rappresentano ***due espressioni di una stessa passione***: custodire le tradizioni agricole, valorizzare le caratteristiche del territorio e ***trasformarne i frutti in prodotti capaci di raccontare un'identità autentica***.

Un impegno che si rinnova attraverso la ***cura delle coltivazioni***, l'***attenzione alla qualità*** e il ***desiderio di portare nelle cucine*** e sulle tavole il ***carattere dei Campi Flegrei***.

Due marchi, un'unica storia. ***Quella della nostra terra***.

100% made in Italy

PRODOTTO TIPICO CAMPANO

cumadoro

Sapori che raccontano storie.

1985

POMODORO CANNELLINO FLEGREO

GRUPPO TAMMARO

UVADORO

FRUTTI DELLE VIGNE DEI CAMPI FLEGREI

+39 081 932 9614

+39 328 154 0750

cumadoro@gmail.com

Via Cuma Licola, 11
80078 Pozzuoli (NA)