

***BILANCIO DI
SOSTENIBILITA' 2024
DISCOVER CUOMO***

Non solo un Bilancio, ma una vera storia di coraggio

Sommario

NOTA METODOLOGICA	5
Premessa	5
Lettera dell'AD	5
Sostenibilità e cultura aziendale	7
Tabella di raccordo Standard Internazionali (SDGs) e Temi Materiali	9
Il Sistema di Certificazione	10
Esportazioni	12
Discover Cuomo: dall'idea all'impresa	13
Storia della famiglia Cuomo: 200 anni di Discover Cuomo	13
Sviluppo dell'idea innovativa e diffusione della conoscenza del <i>Made in Italy</i> in Italia e all'estero	17
La Filosofia (i 7 sensi della pasta)	19
Mission, Vision e Valori	19
Mission	19
Vision	19
Valori di Discover Cuomo	19
I Prodotti e servizi	21
I prodotti	21
La pasta come tradizione comanda	22
Le materie prime della Nostra Pasta	22
Processo di Lavorazione	23
Scheda ingredienti	27
I servizi	29
Responsabilità sociale	34
Le persone	34
I dipendenti persone di famiglia	34
La valorizzazione delle persone	34
Pari opportunità e violenza di genere	35
Salute e sicurezza del luogo di lavoro	36
I clienti	36
Le politiche e il modello di gestione del cliente	36
Responsabilità ambientale	37
L'Ambiente	37
Gestione responsabile della catena di fornitura	37
Efficienza energetica ed emissione di gas Serra (CO2)	38
La gestione dei rifiuti	38
La creazione di valore sul territorio	38
Partnership strategiche e progetti speciali	38

Patrocini garantiti da Prestigiosi Enti, Università e Consorzi	41
Premi	42
Premio Gamma Donna	42
Premio MAKEITACASE	44
Riconoscimenti	45
Dicono di Noi	46
Recensione al libro “Una famiglia, un pastificio” del professore Augusto Vitale	47
Progetti	48
Gennaio 2019 -Dicembre 2020	48
Marzo 2019	48
Marzo 2020 – Gennaio 2021	50
Settembre 2020	50
Settembre 2020 – Gennaio 2021	50
Giugno 2021	50
Luglio 2021-gennaio 2022	51
Gennaio -maggio 2022	51
Gennaio 2022	51
Gennaio 2023	51
Google Arts & Culture	51
A Scuola d’Impresa	51
Progetti futuri	55
<i>Responsabilità Economica</i>	59
Analisi economica finanziaria del settore di riferimento	59
Discover Cuomo	59
Pasta Cuomo	61
Li Cuomi	62
<i>Governance, etica ed integrità</i>	64
La governance di Discover Cuomo per un business responsabile	64
L’Organigramma	64
CODICE ETICO DISCOVER CUOMO srls	65
PREMESSA	65
Ambito di applicazione	65
Attuazione	66
Segnalazione delle violazioni	66
Sanzioni	66
Principi di riferimento	67
Rispetto delle leggi e dei regolamenti	67
Rispetto della normativa e tutela del commercio	67
Rispetto delle norme sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro	68
Trasparenza delle registrazioni contabili e rispetto della normativa in materia di illeciti societari e tributari	68
Verificabilità delle azioni, operazioni e transazioni	68
Correttezza nell’uso degli strumenti informatici o telematici	69
Correttezza dei comportamenti nei rapporti con le autorità	69
Principio di imparzialità e conflitti di interesse	69
Lotta alla corruzione	69
<i>TABELLA GRI</i>	71



Lettera alle mie nipoti

Un invito a vivere con etica, gratitudine e amore

Care Adele e Tosca,

vi scrivo, mentre vi immagino crescere, scoprire il mondo, fare domande, meravigliarvi.

Immagino i vostri sogni, i vostri desideri, i vostri passi incerti e coraggiosi verso il futuro. Vi scrivo non solo come vostra zia, ma come una donna che ha imparato ad amare la vita, il lavoro e le persone partendo dalle radici della propria famiglia.

Questa lettera è un piccolo seme. Lo affido a voi con la speranza che possiate piantarlo nei vostri cuori e farlo crescere con cura. È il seme di una visione, di un modo di vivere e di lavorare che ci accompagna da generazioni, qui in Pasta Cuomo, e che ci ha permesso di costruire qualcosa che è molto più di un'azienda: una casa di valori, una comunità, un atto d'amore verso il territorio e il futuro.

Fin dall'inizio, abbiamo scelto di camminare lungo una strada che potesse essere giusta non solo per noi, ma anche per chi sarebbe venuto dopo. Abbiamo scelto di produrre con coscienza, di rispettare la terra, di prenderci cura delle persone, di rifiutare scorciatoie che avrebbero potuto farci guadagnare di più ma perdere la nostra anima.

Oggi questa scelta si chiama sostenibilità. Un termine che sentirete spesso, forse troppo. Ma che non deve diventare una moda o uno slogan. La sostenibilità, quella vera, è una promessa. Un impegno quotidiano che si costruisce con coerenza, sacrificio e amore. È un modo di stare al mondo con rispetto, equilibrio e responsabilità.

Vi invito a viverla così, ogni giorno, nella vostra vita personale e — se vorrete — anche nel vostro lavoro. Vi invito a custodire e a rispettare i tre pilastri della sostenibilità, che sono stati e continueranno ad essere la bussola del nostro agire.



Sostenibilità Ambientale

La Terra è la nostra casa comune. Tutto parte da lì: dall'acqua, dal sole, dalla terra fertile che ci regala il grano con cui facciamo la nostra pasta.

Trattatela con **gratitudine!** Non sprecate ciò che vi offre, proteggete ciò che è fragile, scegliete con cura come consumare, come muovervi, cosa acquistare.

Se curate la natura, lei si prenderà cura di voi.



Sostenibilità Sociale

Dietro ogni impresa, dietro ogni prodotto, ci sono persone: Uomini e donne con i loro sogni, le loro fatiche, le loro storie.

Vivete con spirito di **carità**, che è dono sincero di sé, ascolto, presenza. In Pasta Uomo abbiamo sempre messo al centro il valore umano.

Abbiate il coraggio di tendere la mano, di costruire ponti, di scegliere la gentilezza.



Sostenibilità Economica

Il lavoro deve creare valore, ma non a qualunque prezzo.

Scegliete l'**etica** prima del guadagno facile.

Che il vostro modo di fare impresa — qualunque esso sia — sia mosso da amore puro: quell'amore che non cerca tornaconto, che non ha paura di essere vero.

È questo amore che dà senso al lavoro e lo rende eredità.

Care ragazze,

non so quali strade sceglierete. Forse un giorno entrerete anche voi in azienda, o forse no. Ma qualunque sia il vostro cammino, ricordate:

Vivete con coscienza. Scegliete con amore. Difendete i vostri valori, anche quando sembreranno fuori moda. Abbiate il coraggio di essere riconoscenti, di essere buone, di essere vere. Abbiate il coraggio di amare senza paura.

Pasta Uomo esiste da più di due secoli perché abbiamo creduto in qualcosa di più grande del semplice "produrre". Abbiamo creduto nella responsabilità di tramandare un esempio. Ora, questo esempio è nelle vostre mani.

Con tutto il mio affetto,

Zia Amelia



Tesori miei, SIATE VOI STESSE LE CACCIATRICI DEI VOSTRI ORIZZONTI!

NOTA METODOLOGICA

Premessa

La Discover Cuomo è l'impresa sociale della famiglia Cuomo, che ha fatto dell'etica e della cultura e della sostenibilità i capisaldi della propria Mission rivoluzionando il mercato della pasta. Discover Cuomo che gestisce il museo sulla storia familiare e le experiences, fa parte delle aziende della famiglia Cuomo insieme a Li Cuomi SAS che gestisce la trattoria tradizionale e Pasta Cuomo SRLS che gestisce il pastificio. A queste attività si aggiunge il BNB tematico a gestione imprenditoriale a partire dal 2024.

L'Azienda ha deciso di approfondire il proprio impegno etico, sociale ed ambientale grazie alla Redazione del primo Bilancio di Sostenibilità, raccogliendo le informazioni relative agli impatti sociali, ambientali ed economici consolidati delle proprie attività.

Le informazioni riportate, sulla base dei risultati dell'analisi di materialità, definiscono i temi rilevanti per l'azienda e per i suoi stakeholder. Il suddetto perimetro assume come riferimento metodologico i GRI Standards pubblicati nel 2021 dal Global Reporting Initiative (GRI), che rappresenta uno dei principali standard internazionali utilizzati per il reporting di sostenibilità.

Per la stesura del report, sono stati utilizzati documenti e dati appartenenti all'azienda, al fine di assicurare un'effettiva attendibilità delle informazioni riportate e consentire una corretta rappresentazione delle performance.

Lettera dell'AD

Siamo entusiasti di presentare il nostro primo Bilancio di Sostenibilità. Un'importante tappa della nostra storia che abbiamo ripreso in mano nel 2013. Grazie ad un duro lavoro e alla presenza costante della nostra famiglia, io ed Alfonso Cuomo abbiamo ripreso l'attività di produzione della pasta, abbinata alla ristorazione e alle esperienze storico-culturali, disegnando un nuovo modello di impresa partendo da un approccio etico e sostenibile.

La scelta di riportare alla luce la storia di famiglia parte da una radice del tutto personale, che va oltre quella che può essere la mera curiosità di scoprire le nostre origini, va oltre la riscoperta dei luoghi che a Gragnano hanno fatto la storia della pasta e va anche oltre il desiderio di mettere dei punti saldi sulla storia familiare, che per secoli hanno caratterizzato la storia imprenditoriale della città. Questa storia ha una ragione. La ragione è stata quella di dare un senso alla nostra vita, a cui non è mai mancato nulla, da cui ho sempre cercato di prendere quanto di meglio abbia potuto offrirci, ma che, ad un certo punto, abbiamo percepito priva di magia.

Ho vissuto a Roma per quattordici anni, ma c'è stato un momento in cui ho capito che il mio tempo lì volgeva al termine. Questo è stato l'istante in cui ho scelto di lasciare la strada certa, fatta di affermazioni di carriera e continue soddisfazioni e guadagni, per l'incertezza. Da quando ho investito su me stessa e sulla mera intuizione che riprendere quanto i miei antenati avevano fatto in passato era la cosa giusta da fare, da questo momento in poi si è innescata un'alea magica che ha iniziato ad accompagnarmi come un angelo custode in questo nuovo cammino. Un richiamo fortissimo mi ha portata verso casa, quel desiderio di conforto, quella voglia di sentirmi al sicuro e finalmente quella serenità che mi mancava da tempo, mi hanno spinto a fare quel salto nel buio che molto spesso si teme per paura di fallire.

Tornando a casa ho trovato il conforto di cui avevo bisogno. La strada mi si è spianata davanti, contro tutte le difficoltà e i disagi del fare impresa, qui, nel nostro sud. In questo è stato fondamentale il mio caro fratello Alfonso e la mia amata famiglia, mia madre Giosy, mio padre Mariano e mia

sorella Anna, calati a pieno in questo progetto, ma anche i parenti, gli amici e le persone incontrati nel corso di questo viaggio, che via via ci hanno sostenuti.

Sin dall'inizio del nostro progetto abbiamo scelto di abbracciare i valori della sostenibilità sociale ed ambientale, con azioni di responsabilità concrete che mettessero in risalto i valori, la bellezza e la cultura locale diffondendoli alla nostra comunità e ai giovani come noi, con l'obiettivo di lasciare un'eredità etica ai posteri. La sostenibilità è un tema caro alla Discover Cuomo ed è stato il principio ispiratore di tutte le nostre scelte strategiche e ci ha permesso di raggiungere il risultato di cui siamo più orgogliosi: *ADOTTARE LA SOSTENIBILITA' COME STILE DI VITA*.

Ci siamo, infatti, impegnati nel raggiungere importanti obiettivi di **sostenibilità sociale** col messaggio che la pasta crea unione, toccando sia le tematiche della **disabilità** che quelle della **lotta alla dispersione** scolastica, offrendo alle scuole corsi di cucina rivolti ai bambini, ai ragazzi ma non solo anche ai centri di recupero per adulti, corsi per realizzare il fusillo di Gragnano insegnati dalle nonne del posto al fine di creare quell'aggregazione ludica necessaria alla creazione di una bella armonia di gruppo e al superamento dello scoglio del pregiudizio nei confronti di chi ha delle difficoltà e diffondendo un messaggio di integrazione, normalità ed unione. Supportiamo tutte quelle attività con l'obiettivo di realizzare progetti a zero barriere architettoniche con lo specifico messaggio di libera accessibilità a tutti e fruibilità anche a chi purtroppo è relegato ad una carrozzella. Supportiamo ogni giorno le **donne vittime di violenza** attraverso non solo il protocollo d'intesa con la Cooperativa Eva per l'acquisto di sughi pronti da loro prodotti, ma anche attraverso il supporto alle stesse ad affrontare i colloqui di lavoro al fine di renderle indipendenti economicamente con un percorso di inserimento nelle aziende locali.

Oggi , con questo elaborato, festeggiamo il futuro delle nostre scelte e il coraggio di aver pensato fuori dagli schemi, che abbiamo imparato leggendo il libro del Piccolo Principe, curando tutti i dettagli nei minimi particolari senza esagerare, al fine di portare un'innovazione di concetto oltre che di processo e prodotto ed adottando un approccio etico e sostenibile alla filosofia aziendale che potesse funzionare da buon esempio nel condurre non solo l'azienda, ma anche la propria vita lavorativa e quella dei futuri lavoratori.

FIRMA AMELIA

Sostenibilità e cultura aziendale

Nel corso degli ultimi anni la sostenibilità ha assunto un ruolo sempre più importante per la nostra azienda che ha compreso l'importanza strategica degli aspetti ESG nello sviluppo del business e nella definizione della attività, non solo per il rispetto degli standard etici e legali ma anche per rispondere alle sempre più crescenti pressioni da parte dei consumatori e degli investitori.

Il coinvolgimento degli stakeholder e l'Analisi di Materialità

Il 5 gennaio 2023 ha sancito l'entrata in vigore della Corporate Social Reporting Directive (CSRD), una direttiva europea che ha reso obbligatoria la rendicontazione di sostenibilità per un insieme ampio di imprese. Il Bilancio è stato redatto in un'ottica "stakeholder oriented" al fine di consentire ai principali portatori di interesse di conoscere e approfondire agilmente l'impegno di Discover Cuomo su tematiche di tipo etico, sociale e ambientale.

Per redigere la seguente analisi è stata effettuata un'analisi di impatto identificando le esternalità positive, negative, potenziali e reali nelle quali l'azienda è coinvolta o causa e avviando un percorso di dialogo aperto e trasparente sui temi dello sviluppo sostenibile attraverso il coinvolgimento attivo degli stakeholder. I criteri che sono alla base di tutte le occasioni di coinvolgimento sono l'attenzione alle questioni etiche, ambientali e sociali, la trasparenza, la chiarezza e l'inclusione.

La tabella di seguito riportata descrive le modalità di coinvolgimento degli stakeholder con l'obiettivo di individuare le tematiche ESG più rilevanti su cui concentrare l'impegno aziendale presente e futuro.

Categoria	Descrizione	Attività di coinvolgimento	Frequenza
Dipendenti	Chi opera alle dipendenze di Discover Cuomo	Analisi del clima interno, illustrazione periodica dei risultati, programmi di formazioni per dipendenti o neoassunti, condivisione di Codice Etico o tematiche ESG	Mensilmente
Consulenti	Liberi professionisti che operano per conto di Discover Cuomo ma non alle sue dipendenze	Iniziative di coinvolgimento, illustrazione periodica dei risultati	A seconda delle esigenze aziendali
Fornitori	Chi fornisce materie prime , servizi e tecnologie	iniziative di coinvolgimento, codice etico	A seconda delle modalità previste dai contratti
Clienti	Fruitori dei prodotti e dei servizi di Discover Cuomo	Questionario di soddisfazione, customer service dedicato,	Periodico
Investitori	Chi detiene o deterrà quote proprietarie	Relazioni finanziarie periodiche, incontri in presenza	Periodico

	all'interno di Discover Cuomo		
Società e comunità locale	Il contesto sociale in cui si trova Pasta Cuomo che influenza direttamente o indirettamente le attività	Assunzione del personale locale, incontri ed iniziative culturali, visite scolastiche , social network	Periodico
Istituzioni	L'insieme delle istituzioni quali Università, Regioni, Provincia , Comune in cui Discover Cuomo opera	Incontri su informative societarie e finanziarie	Periodico
Istituti Finanziari	Istituti di credito che possono contribuire al finanziamento delle attività di Discover Cuomo	Relazioni finanziarie periodiche	Periodico
Associazioni e ONG	Associazioni private e senza scopo di lucro che influenzano gli ambiti (ambientaliste, nutrizionali, turistico)in cui si trova la Società	Coinvolgimento tramite progetti, incontri culturali	Periodico
Media e Stampa	Mezzi di comunicazione quali TV, stampa, radio che possono influenzare le attività di Discover Cuomo	Sito web, social network	Periodico

Le rilevanze emerse dall'ascolto degli stakeholder interni sono state combinate con le tematiche rilevanti per l'Azienda, dando forma così ai temi materiali più importanti:

- Qualità e sicurezza del prodotto
- Etica ed integrità del business
- Governance e gestione dei rischi
- Innovazione e Ricerca
- Formazione ed istruzione del personale
- Gestione delle diversità, pari opportunità
- Gestione dell'energia
- Gestione dei rifiuti prodotti
- Soddisfazione del cliente e tutela della privacy
- Rispetto dei diritti umani
- Tutela della salute e sicurezza del lavoro

Gli aspetti sopra indicati sono stati riportati sulla prima matrice di materialità.

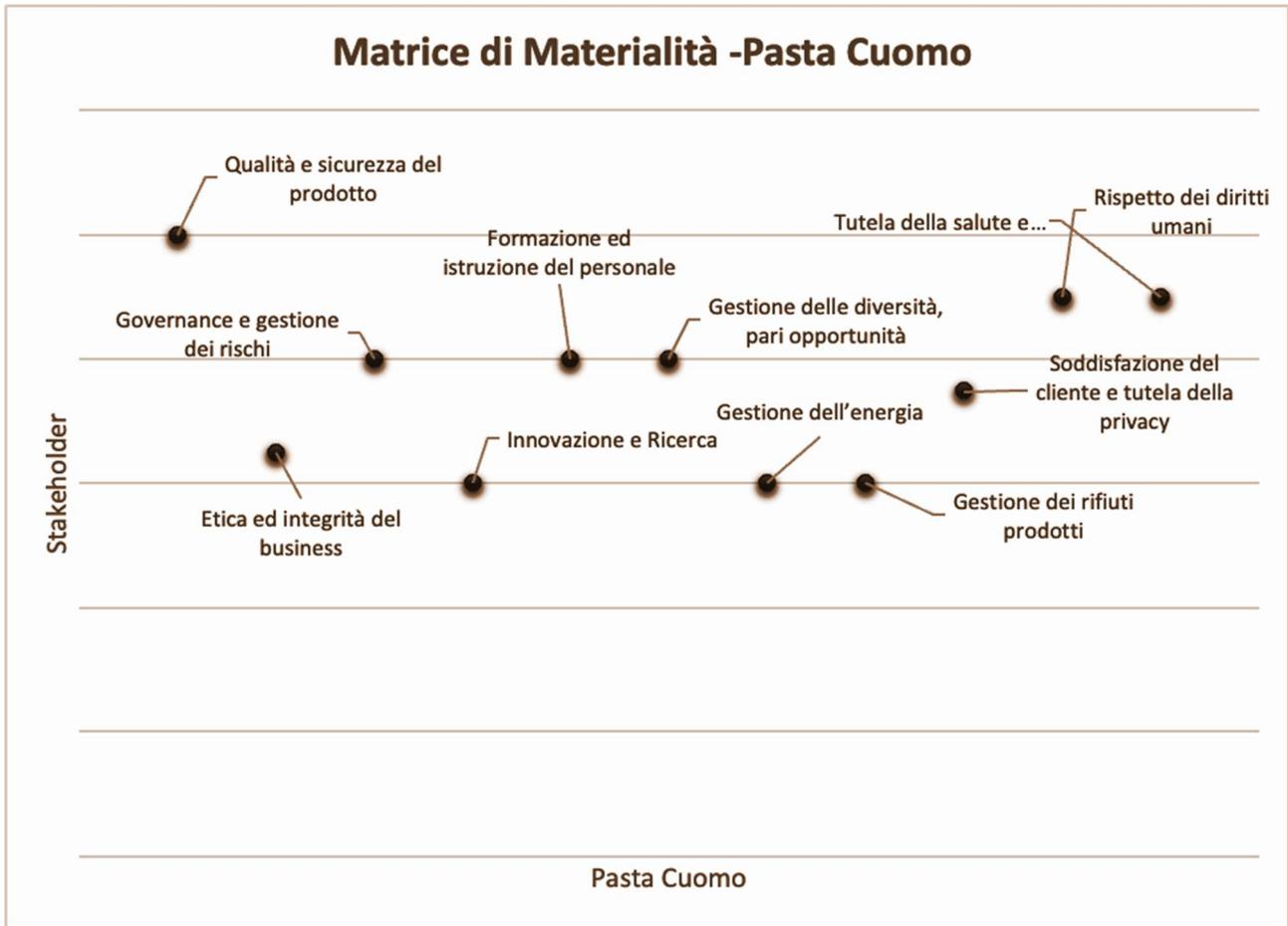


Tabella di raccordo Standard Internazionali (SDGs) e Temi Materiali

L'analisi di stakeholder engagement è stata utilizzata a supporto per la validazione dei temi materiali, in modo da identificare i temi rappresentativi del business aziendale di Discover Cuomo e le relazioni che Discover Cuomo intrattiene con il tessuto economico e sociale di appartenenza. Per contribuire all'identificazione di questi temi, Discover Cuomo ha realizzato una tabella di raccordo tra i temi materiali e i riferimenti normativi di riferimento a livello internazionale (SDGs).

TEMI MATERIALI	SDGs
Qualità e sicurezza del prodotto	  
Etica ed integrità del business	  
Governance e gestione dei rischi	
Innovazione e Ricerca	 
Formazione e istruzione del personale	 
Gestione delle diversità, pari opportunità	 
Gestione dell'energia	 
Gestione dei rifiuti prodotti	
Soddisfazione del cliente e tutela della privacy	 
Rispetto dei diritti umani	
Tutela della salute e sicurezza del lavoro	 

Il Sistema di Certificazione

Discover Cuomo è impegnata nell'ottenimento e nel mantenimento di una serie di certificazioni dei propri sistemi di gestione e dei propri prodotti con lo scopo di definire processi interni volti al perseguimento di obiettivi ambiziosi di qualità, sostenibilità e trasparenza.

Le certificazioni consentono all'Azienda di migliorare i propri processi interni grazie all'aggiornamento costante di politiche e di procedure interne e dei propri prodotti verificando la conformità rispetto agli standard e ai requisiti previsti.

Le certificazioni adottate da Discover Cuomo hanno lo scopo di garantire il prodotto della pasta trafilata in bronzo sicuro e di massima qualità, rispondendo alle esigenze dei consumatori. Il sistema di gestione delle certificazioni rappresenta uno dei motori per il miglioramento continuo e rappresenta una valida strategia di sostenibilità.

Di seguito, sono riportate le certificazioni in possesso dall'Azienda al 31.12.2022.

Certificazione di prodotto al 31.12.2022

Certificazione Biologico: Valore Italia

Organismo di Controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



Operatore Controllato n.....

Con tale certificazione si garantisce al consumatore che tutta la filiera di produzione di pasta secca trafilata in bronzo sia conforme ai requisiti del Reg. UE 848/2018 e che i prodotti rispettino i canoni della filiera sostenibile: dalla tracciabilità delle materie prime, all'uso limitato di sostanze chimiche, sia dal campo di coltivazione che in ogni fase di trasformazione, fino ad arrivare al prodotto finito, preservando l'ambiente ed i suoi ecosistemi. Nel 2024 siamo stati selezionati come eccellenza italiana del Made in Italy dall'Ente Certificatore che ha realizzato dei video dedicati all'attività del nostro pastificio che valorizzano il prodotto di provenienza biologica italiana.

Nel 2023 siamo stati inseriti in un loro progetto in cui sono coinvolte una selezione di aziende certificate nei diversi settori che si distinguono per capacità di innovazione, esperienze peculiari, sperimentazione di certificazioni innovative in una serie di brevissimi video racconti del modo di fare impresa.

Certificazione IGP



Discover Cuomo è socio del Consorzio per la tutela e valorizzazione della Pasta D.O.P. Il Consorzio è nato per la valorizzazione e la promozione di ogni alimento a denominazione di origine protetta, espressione della tradizione gastronomica del territorio. Tale riconoscimento obbliga tutti gli attori della filiera a rispettare gli obblighi previsti dal Disciplinare di Produzione. Il disciplinare di produzione, il suo controllo e la verifica continuativa sui produttori che adottano tale certificazione costituisce una garanzia sia per il consumatore finale sia per gli stessi produttori, ponendoli al riparo da eventuali imitazioni e concorrenza sleale.



La Certificazione Organico US ottenuta da Discover Cuomo permette di esportare e commercializzare i prodotti biologici negli Stati Uniti d'America (USA). La Certificazione ha lo scopo di preservare prodotti agricoli e zootecnici, prodotti trasformati destinati all'alimentazione umana e animale (esclusi i prodotti dell'acquacoltura), mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti cosmetici.

Best Choice Trip Advisor



E' stata ottenuta la certificazione come Travellers' Choice Winner 2023, come migliore location scelta da turisti e non, per gustare la pasta trafilata in bronzo realizzata dai più antichi produttori di pasta al mondo.

Esportazioni

Per gestire l'aspetto delle esportazioni, Discover Cuomo è stato qualificato come esportatore registrato da FDA, che certifica l'origine delle merci, e Food Safety Plan che è il sistema di controllo di qualità americano che ogni azienda adotta per soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare richiesti negli USA nell'esportazione oltreoceano.

Discover Cuomo: dall'idea all'impresa

Storia della famiglia Cuomo: 200 anni di Discover Cuomo

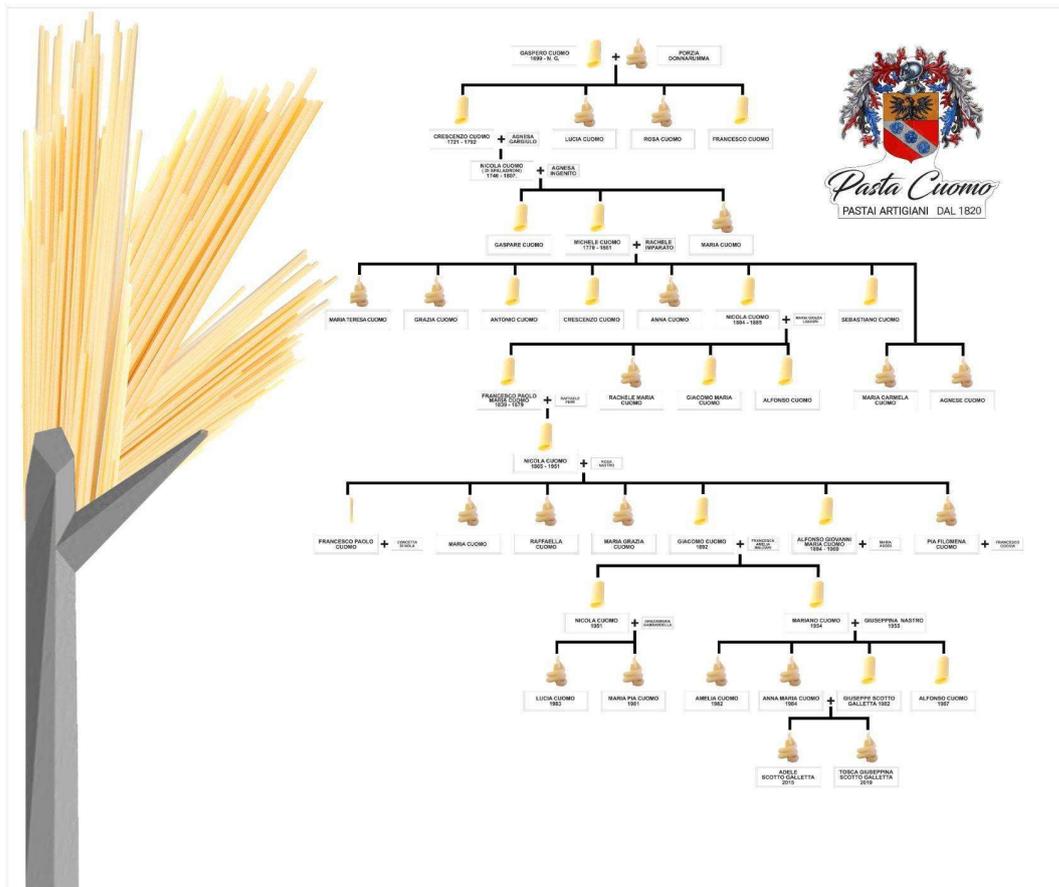
Amelia e Alfonso Cuomo sono due giovani imprenditori che da alcuni anni, su impulso del padre Mariano, hanno ripreso l'attività della produzione della pasta ereditata dagli antenati. Sono i primi passi di un progetto che ha previsto anche il restauro dell'antico mulino e pastificio che si trova alle

spalle del palazzo Cuomo, nei cui spazi antistanti oggi hanno sede il ristorante e il pastificio moderno.



Risalire alle origini dell'attività in campo pastaio, capire come sia maturata la scelta di una famiglia di puntare su questa attività, che, per quanto tradizione di Gragnano, prima del XIX secolo, non assumeva i connotati di un'attività industriale, è stata la prima sfida che hanno affrontato. Dalla ricostruzione storica è emerso che, nella prima metà dell'Ottocento, è nato un pastificio condotto da Nicola Cuomo, che fu anche sindaco di Gragnano negli anni Cinquanta; e che poi diede vita - alla fine di questo secolo - al decollo di uno dei tre maggiori mulini e pastifici di Gragnano, condotto da un altro Nicola Cuomo, nipote del precedente e perciò come da tradizione omonimo di suo nonno.

Di seguito è riportata la ricostruzione genealogica della famiglia Cuomo che ha cominciato la propria attività lavorativa ed imprenditoriale con la presenza sul territorio di ampie aree boschive.



La ricostruzione genealogica e socioeconomica della famiglia va oltre queste sei generazioni perché indaga anche su quelle precedenti settecentesche, fin quando la documentazione archivistica certa ha consentito di andare.

È nel taglio del bosco, nel commercio del legname e nella produzione degli spaladroni, i pali di sostegno dei pergolati, che avviene la formazione imprenditoriale e una sorta di accumulazione originaria dei Cuomo del Settecento e dei primi decenni dell'Ottocento. Furono i tre figli di Michele, ultimo produttore di pali della famiglia, chiamati Antonio, Crescenzo e Nicola, a entrare nell'altro tradizionale settore produttivo di Gragnano, quello dei maccheroni. Allo stesso tempo, con grande lungimiranza e spirito imprenditoriale, Crescenzo e Nicola, a partire dal 1840, hanno costruito il palazzo Cuomo, poi più volte ampliato e sistemato, situato proprio all'inizio di quella via Roma (allora chiamata San Marco) che divenne la strada dei pastifici per eccellenza. Nel palazzo abitavano e producevano la pasta, come ancora oggi accade; alle sue spalle hanno costruito il mulino a vapore, uno dei primi della città, con il rispettivo pastificio alla base.

Presero in affitto, come tanti altri pastai facevano, uno o due mulini idraulici presenti nella valle dei mulini e con la semola ricavata producevano nel proprio palazzo la pasta. Inizialmente manualmente, poi, dagli anni 1870, mediante le tre macchine di recente invenzione: l'impastatrice, la gramola a coltelli e la pressa idraulica. Contemporaneamente furono tra i primi a utilizzare il vapore nella molitura, ancor prima dell'introduzione del molino a cilindri. Dimostrando grande capacità imprenditoriale, a fine Ottocento costruirono uno dei cinque grandi molini e pastifici di Gragnano presenti lì nel 1902, il terzo per dimensioni e forza motrice. È perciò uno dei principali volani di tutta l'economia di Gragnano; tra l'altro in quanto fornitrice di semola a decine di pastifici della cittadina che non disponevano di mulini a cilindri.

Il palazzo Cuomo, all'inizio della strada dei pastifici di Gragnano, divenne un importante punto di riferimento nella vita socioeconomica della cittadina, con davanti le classiche canne piene di maccheroni messi ad asciugare, una delle immagini più note della Gragnano dell'epoca.



Già da questo scaturisce un'ascesa economico-sociale di tutto riguardo.

La storia complessa, costituita dai successi imprenditoriali e dalle difficoltà qua e là incontrate, dalle alleanze familiari e dai rapporti con la società gragnanese, fino alle scelte innovative al passo con la migliore tecnologia del momento. La storia della famiglia si mischia con quella dell'intera Gragnano, in particolare della sua industria della macinazione del grano e della pastificazione, un'attività tutt'ora viva sebbene nata più di due secoli or sono.

Un'attività che ormai ha fatto conoscere il nome di Gragnano in tutto il mondo che mangia la pasta, attraverso un vero e proprio *processo di identificazione culturale* tra Gragnano e i maccheroni. La storia della famiglia ci insegna che è dai primissimi anni Venti del XIX secolo, infatti, che Antonio, il fratello maggiore del primo Nicola è un maccheronaio; da quel momento, fino ad oggi, si sono succedute sei generazioni (le ultime due viventi) che si sono occupate di quest'attività e, sebbene vi sia stato in epoca relativamente recente un lungo periodo di interruzione produttiva, la tradizione di produzione della pasta si è mantenuta nel tempo.

Infatti, a partire dal 2019 l'impresa Cuomo si è preoccupata di divulgare i temi legati alla pasta e alle sue proprietà nutrizionali vestendola anche di sostenibilità e valori sociali promuovendo in Italia e all'estero il bello e il buono del Made in Italy.

Il viaggio nel tempo continua l'anno successivo, grazie al supporto del prof Silvio de Majo, docente emerito di storia economica alla Federico II di Napoli, a cui abbiamo commissionato una ricerca archivistica durata 3 anni e mezzo che ha prodotto un importante volume scientifico dal titolo **"UNA FAMIGLIA, UN PASTIFICIO : 200 anni di maccheroni Cuomo a Gragnano"**, tradotto in lingua inglese per permetterne l'utilizzo a livello internazionale.

Grazie a questo contributo scientifico, possiamo dire con certezza che il nostro è **IL PASTIFICIO PIU' ANTICO AL MONDO**. Siamo fortemente convinti che aver dato luce alla storia della nostra famiglia, ci ha dato la spinta in più per valorizzare il nostro territorio di cui noi tutti italiani dovremmo essere orgogliosi.

L'Italia e la pasta sono imprescindibili e noi non abbiamo fatto altro che dare valore e luce a quello che di più naturale esiste: tradizione, paesaggi e cultura(in particolare enogastronomica) di cui oggi l'Italia rimane imbattibile a livello internazionale.

Sviluppo dell'idea innovativa e diffusione della conoscenza del *Made in Italy* in Italia e all'estero

L'idea innovativa su cui si sviluppa il nostro modello di business consiste nel valorizzare i prodotti e le produzioni tipiche locali partendo dal passato, e quindi dalla loro origine raccontandone la storia, le tradizioni e diffondendo la cultura per recuperarli al presente e proiettarli al futuro attraverso l'innovazione tecnologica.

Se ognuno di noi comprendesse la bellezza che ci circonda e diffondesse la conoscenza della propria terra, potrebbe mettere a sistema questo approccio creando, dalla semplicità, attività collaterali che genererebbero ricchezza per le aziende e per il territorio. Questo approccio permetterebbe sia di declinare i singoli prodotti come progetti di crescita aziendale e sviluppo territoriale sia di evitare di perdere la memoria storica di ogni tipicità della nostra terra.

Noi lo abbiamo fatto con la nostra azienda, con il supporto della nostra famiglia.

L'azienda Cuomo era chiusa da 70 anni, ma la nostra scelta è stata quella di recuperare il loro passato, ridando ossigeno alla memoria e mettendo al centro del nostro progetto la pasta.

La pasta, come ogni altro prodotto o produzione tipica d'eccellenza può essere declinata in maniera trasversale, creando attorno ad essa oltre che le attività classiche di produzione e vendita anche attività collaterali, che riguardano la promozione della pasta fuori dagli schemi sia di outgoing che di incoming.

Partendo da queste basi la pasta è diventata protagonista assoluta. La pasta può essere prodotta nel *pastificio*, assaggiata nel *bistrot*, realizzata attraverso i *corsi* nella *sala didattica*, respirato il suo odore nel *b&b*, vissuta attraverso il *museo virtuale*.

Ed è proprio il museo virtuale realizzato, che permette con le tecnologie più all'avanguardia possibili, di vivere nel presente con una tecnologia del futuro, il nostro vecchio pastificio del passato. Questo è stato possibile in quanto dalla ricerca effettuata è emerso un vecchio inventario del pastificio e molino che ha permesso di ricostruire lo stabile storico virtualmente con tutti i suoi macchinari. Il viaggio creato è un percorso guidato che spiega come anticamente veniva prodotta la pasta e questo verrà realizzato dall'antenato Nicolino Cuomo.

Un'esperienza unica come sono uniche le eccellenze italiane.

Ragionando in termini di modello di business ciò che è stato realizzato potrebbe essere calato in qualunque realtà locale e permetterebbe di non perdere la memoria delle tipicità di cui l'Italia è ricca generando flussi di revenue sia in loco che all'estero ma soprattutto non perdendo il contributo di chi conosce la storia della nostra terra come le persone anziane rendendole partecipi alla realizzazione del progetto promuovendo l'inclusione sociale.

I clienti ed utenti sono potenzialmente tutti, partendo dai bambini e i ragazzi locali che rappresentano il nostro futuro, passando per i bambini e i ragazzi che non vivono nelle nostre città per erudirli sulle nostre tradizioni, passando poi per gli adulti locali che hanno curiosità di conoscere la propria storia locale, per poi passare ai turisti che visiterebbero la città a tutti coloro che hanno la curiosità di conoscere un territorio nella propria tipicità artigianale, storia, cultura.

A partire dal 2019 la nostra impresa si è preoccupata di divulgare i temi legati alla pasta e alle sue proprietà nutrizionali vestendola anche di sostenibilità e valori sociali promuovendo in Italia e all'estero il bello e il buono del Made in Italy.



La Filosofia della pasta

La filosofia di Discover Cuomo si concentra sull'importanza delle persone, siano esse collaboratori o consumatori e che rappresentano le fondamenta su cui costruire il futuro della nostra Azienda. Le persone sono protagoniste, sono la fonte di ispirazione per la realizzazione del migliore prodotto possibile, un prodotto che nella sua semplicità è evocativo di un territorio e della sua storia. Un prodotto che si evolve per rispondere ai trend di mercato ma che resta identico per mantenere inalterati i sapori della tradizione. La tradizione trova il suo completamento nell'innovazione.

Mission, Vision e Valori

Discover Cuomo è impegnata nella promozione di uno stile di alimentazione sano ed equilibrato senza compromessi sulla qualità degli ingredienti con prodotti a CMO "dal campo alla tavola".

La nostra azienda è molto attenta ai temi di sostenibilità che si traduce in scelte strategiche e pratiche sostenibili come la riciclabilità 100% delle confezioni, la riduzione di CO2 ed una gestione efficiente dei rifiuti. Inoltre, ci occupiamo di valorizzare il capitale umano, garantendo sia la parità di genere e le pari opportunità, sia l'inclusione e la valorizzazione della diversità, non soltanto come valori che sono alla base dell'etica aziendale ma anche della crescita e miglioramento professionale.

Mission

"La Pasta è Italia, ma la pasta è anche Gragnano, capitale della sua produzione nel mondo, ed è proprio qui che la famiglia Cuomo n'è custode da 200 anni tramandando nel tempo i segreti della sua produzione. Da questa storia nasce la passione e la "ragione" del nostro essere impresa: contribuire a salvaguardare e tramandare tradizioni e saperi che hanno reso la cultura alimentare universalmente riconosciuta come fonte di ricchezza."

Vision

"Contribuire alla diffusione della cultura del made in italy nel mondo, offrendo un prodotto ad elevata distintività ed in linea con la tradizione pastaia"

Valori di Discover Cuomo

Per dare luogo ad una mission e una vision così ambiziose, Discover Cuomo persegue valori di ampio respiro, contribuendo alla realizzazione di un modello di sviluppo condiviso e attento alle esigenze degli stakeholder. I Valori rappresentano un importante strumento di motivazione e comunicazione per gli stakeholder interni ed esterni e contribuiscono a creare un clima di fiducia, trasparenza e coerenza. La definizione dei valori è frutto di un processo partecipativo e condiviso tra tutti i membri dell'organizzazione e rafforza il senso di appartenenza ed il coinvolgimento degli stakeholder nell'azienda fondato su:

- Persone al centro: condivisione del valore dell'inclusione e condanna di ogni forma di discriminazione, permettendo così alle persone che si incrociano lungo il Pasta Journey di esprimere il proprio potenziale
- Verità: tra i capisaldi aziendali si è sempre raccontata la verità storica con l'obiettivo di realizzare una crescita reale che permettesse all'azienda di comprendere le sue inefficienze. Abbiamo sempre ispirato sia con i dipendenti che con i terzi a creare rapporti autentici che ci hanno aiutato a crescere anno per anno rendendoci liberi di sviluppare un role model inimitabile

- Onestà e trasparenza: la filosofia aziendale si fonda sui valori di onestà, correttezza, lealtà, dialogo, rispetto reciproco e coerenza, che guidano le relazioni che si hanno con gli stakeholder
- Innovazione: viene promossa una cultura d'impresa che coniuga innovazione e tradizione partendo dalla semplicità che crea valore per il territorio e che viene promossa a livello internazionale
- Ambiente: l'impegno verso la tutela e salvaguardia dell'ambiente si traduce in iniziative che mirano a ridurre il nostro impatto sul pianeta
- Gentilezza come Atto Rivoluzionario: che si riflette nei rapporti con stakeholder e shareholder al fine di creare un meccanismo di rispetto reciproco e di positività che ha riflessi indiretti sulla profittabilità e sul wellbeing aziendale.
- Onestà come Fondamento della Fiducia: una dichiarazione di integrità personale che favorisce legami autentici e duraturi
- Lealtà e Rispetto: è cruciale per la stabilità delle relazioni interne ed esterne all'azienda con riflessi sulla reputazione aziendale

I Prodotti e servizi

I prodotti

Discover Cuomo custodisce sapientemente l'arte pastaia tramandata di generazione in generazione - attraverso l'utilizzo di semola di grano duro 100% italiano e acqua proveniente dalla sorgente della Valle dei Mulini di Gragnano, così come i metodi tradizionali di lavorazione a lenta e lunga lavorazione.

Il nostro prodotto esprime una forte caratterizzazione territoriale e rappresenta la cultura alimentare e identitaria del territorio in cui esiste la città di Gragnano.

L'acquisto della pasta avviene direttamente al Bistrot, in cui si possono gustare primi piatti realizzati da un'ottima chef del luogo.





La pasta come tradizione comanda

Gli ingredienti, il metodo, le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche rendono quello a marchio Cuomo una pasta trafilata in bronzo di alta qualità.

Le materie prime della Nostra Pasta

- Semola di grano duro: a differenza di quello tenero, il grano duro è coltivato in poche zone del mondo, tra cui il bacino del mediterraneo. La sua semola definisce la qualità della pasta rugosa al tatto e tenera dopo la cottura.
- Acqua sorgive dei Monti Lattari: è un ingrediente di estrema importanza, dato che le sue caratteristiche influiscono sulla lavorazione della pasta. Proveniente dalla sorgente di Gragnano è uno degli elementi di cui siamo più orgogliosi per la lavorazione della pasta.



Processo di Lavorazione

Il processo di lavorazione della pasta è strutturato secondo gli step riportati di seguito:

- **Ricevimento delle materie prime e dei materiali di confezionamento:**

La semola arriva in azienda in cisterne, accompagnata dalla certificazione di conformità. All'arrivo, la semola viene sottoposta ad alcuni controlli di routine quali: identificazione del prodotto, verifica documentale della certificazione e dei parametri di accompagnamento (umidità, ceneri e proteine), controllo visivo e organolettico.

Allo scarico, viene effettuato un controllo documentale che ne determina l'accettazione e, inoltre, viene effettuato un campionamento su cui viene eseguito un controllo visivo. I campioni di semola vengono conservati in azienda con un'apposita data di scarico e un lotto. Una volta accettato, il prodotto viene automaticamente riposto nei silos per mezzo di un compressore. Le presse automatiche sono alimentate da speciali valvole sigillate. La semola viene aspirata dai cicloni, passa attraverso presse automatiche, passa attraverso due filtri grigliati (in materiale adatto al contatto con gli alimenti) i cui fori sono di dimensioni decrescenti per trattenere le eventuali impurità, garantendo una maggiore igiene e conservabilità del prodotto). Tali macchinari sono periodicamente mantenuti e/o sostituiti dal personale.

- **Ricevimento degli imballaggi:** I materiali provengono da fornitori qualificati in grado di garantire la qualità igienica dell'imballaggio destinati a venire a contatto con il prodotto. I materiali forniti sono rappresentati da sacchetti di plastica termosaldati o contenitori di cartone. Tutti i materiali sono accompagnati da una scheda tecnica. L'imballaggio secondario (cavallotto), che costituisce parte integrante della confezione, è anch'esso di

notevole importanza nei materiali di imballaggio. In fase di accettazione, vengono eseguite ispezioni visive per verificare se riportino le seguenti informazioni: produttore, ingredienti, numero di lotto e data di scadenza.

- **Igiene del trasporto (carico di semola):** Il mezzo di trasporto è regolarmente registrato secondo la normativa vigente, è sigillato ermeticamente e dotato di superfici lavabili e disinfettate. Al momento del ricevimento della merce, gli autisti dei mezzi che devono caricare/scaricare la merce vengono guidati verso l'area di carico/scarico. L'amministratore del magazzino esegue controlli igienici sulla merce quali: assenza di macchie, assenza di odori anomali, presenza di residui di odori anomali, presenza di residui di altro materiale, vano di carico asciutto, integro e pulito.
- **Stoccaggio materie prime e imballaggi:** le aree di stoccaggio sono separate dall'area di produzione per mezzo di porte facilmente sanificabili. Le materie prime sono stoccate nell'area dedicata secondo le normative vigenti, secondo il principio FIRST IN-FIRST OUT. I materiali di confezionamento e le scatole (cartoni) vengono trasportati in un locale idoneo. I materiali di imballaggio collocati nell'imballaggio originale sono disposti su scaffali o su piattaforme. I materiali delle scatole sono collocati su piattaforme.
- **Determinazione dell'assortimento di semola:** la portata di semola (kg di semola/ora) è regolata da un contatore controllato da un PLC. Il distributore è dotato di un display in grado di indicare, istante per istante, la quantità di semola che a ogni intervallo di tempo viene inviata all'impastatrice e che si vuole lavorare. A seconda delle esigenze di produzione, l'intervallo di tempo della semola di grano duro può essere modificato mediante il dosatore.
- **Alimentazione dell'acqua:** l'acqua che viene utilizzata per il processo di pastificazione è quella fornita dall'Azienda di servizi che gestisce l'approvvigionamento idrico nel Comune di Boscoreale; vengono effettuati periodicamente controlli per verificarne la potabilità. Il pastificio utilizza una quantità d'acqua corrispondente a un massimo del 30% del rapporto acqua/semola, in conformità con il disciplinare di produzione, che viene aggiunta all'impasto e che viene elettronicamente monitorata dall'operatore tramite un PLC che regola la portata d'acqua (kg/l all'ora) e la percentuale d'acqua per l'impasto, e la percentuale di acqua per la miscelazione.
- **Miscelazione e impastamento:** Questa fase consiste nel mescolare continuamente la semola con acqua fredda per ottenere una massa compatta, omogenea ed elastica. La quantità di acqua utilizzata varia a seconda della qualità e della granulometria della semola, nonché del formato da produrre. Lo scopo fondamentale di questa fase è quello di ottenere l'inibizione dell'amido e la formazione del glutine nell'impasto; quest'ultimo deve avere il tempo di sviluppare la sua struttura, creando il reticolo che agglomera l'amido. Il tempo di impasto deve essere adeguato alla qualità della semola, alla temperatura dell'acqua e ai formati di pasta da produrre. Il processo di impasto (miscelazione di semola di grano duro semola e acqua) ha una durata variabile, dettata fondamentalmente dall'esperienza del produttore.
- **Trafila in bronzo:** L'impasto passa in un cilindro orizzontale dove viene compresso dal movimento della vite a pressione infinita. Prima di arrivare alla coclea, l'impasto passa in un'impastatrice a vuoto. La preparazione dell'impasto con tecnologia del vuoto totale della vasca, conferisce un eccellente colore naturale all'impasto, preservando il colore ambrato della semola. La coclea lavora all'interno di una camera di compressione e ha la funzione di: ricevere l'impasto dall'impastatrice, trasportarla, impastarla e comprimerla sulla trafila.

Con l'impastamento, quindi, l'impasto diventa più omogeneo. Le trafile utilizzate dal pastificio sono quelle in bronzo, che conferiscono alla pasta una superficie rugosa in grado di trattenere meglio il condimento rispetto alla pasta ottenuta con le trafile in teflon. Le trafile sono protette da un setaccio di 1 mm di diametro che ha lo scopo di bloccare eventuali corpi estranei (plastica, legno, corpi metallici). Pertanto, questa fase può essere considerata una misura di prevenzione della contaminazione fisica dell'impasto.

- **Estrusione e pre-essiccazione:** L'impastatrice mescola la semola e l'acqua per ottenere l'impasto, lo lavora e lo spinge attraverso una trafile per dare la forma desiderata, e taglia la pasta della lunghezza corretta. Le linee di prodotti corti e lunghi utilizzano un estrusore simile, con la differenza che le trafile per prodotti corti hanno di solito un corpo rotondo per contenere gli inserti di formatura, mentre le trafile per prodotti lunghi hanno di solito un corpo lungo e rettangolare per contenere gli inserti di formatura. Di seguito riportiamo le differenze nella fase di estrusione per formato di pasta corta e formato di pasta lunga.
Formato pasta corta: la pasta estrusa dalla trafile, posta nella testa a campana della pressa da cui escono i formati di pasta, "cade" direttamente sui telai dopo essere stata tagliata e avanza automaticamente per entrare nello scuotitore. La pasta estrusa dalla trafile in bronzo viene sottoposta a un getto d'aria per portare la temperatura a circa 122 °F (50 °C) per un periodo di tempo di circa 1 minuto. Questa fase ha il solo scopo di favorire l'essiccazione superficiale (pre-essiccazione) della pasta prima che questa venga essiccata nelle celle. I telai sono destinati all'asciugatura. L'operatore posiziona la pasta da essiccare sui telai che, a loro volta, sono posizionati su carrelli. I telai sono in tessuto con telaio in legno. Durante l'essiccazione i telai, o meglio la loro struttura, non ostacolano il processo volto a ridurre la quantità di acqua nella pasta.
Formato di pasta lunga: la pasta estrusa viene posizionata automaticamente sulle cannule e viene tagliata. In questa fase, l'operatore posiziona le cannule su carrelli. Le cannule sono aste metalliche. Durante l'essiccazione, le cannule non intralciano il processo volto a ridurre la quantità di acqua nella pasta.
- **Riciclo:** L'impasto tagliato da lunghi formati di pasta, viene tritato e rimandato all'impastatrice per mezzo di un sistema di riciclo. Mentre gli scarti dell'impasto per la produzione dei formati corti vengono venduti alla zootecnia.
- **L'Essiccazione:** L'essiccazione è la fase più delicata del processo poiché dal suo svolgimento dipendono le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto finito come il colore e la resistenza alla cottura. Il pastificio possiede N°. 9 celle di essiccazione dotate di sistema di misurazione della temperatura. La temperatura all'interno della cella viene portata gradualmente a 122 °F (50 °C). La pasta viene sottoposta a una temperatura massima di 122 °F (50 °C) per un tempo di circa 20-40 ore. Successivamente, la temperatura viene portata da 122 °F (50 °C) a temperatura ambiente per circa 24 ore. Il rapporto tempo/temperatura può variare in base ai formati di pasta che vengono sottoposti a essiccazione e alle condizioni climatiche. L'essiccatore asciuga la pasta fino a raggiungere la giusta umidità. Durante questa fase avviene la graduale perdita di acqua della pasta estrusa, assicurando l'interruzione di eventuali processi di fermentazione e garantendo la consistenza del prodotto finito. I valori della temperatura e del tempo di essiccazione vengono registrati su un "foglio di controllo del processo" come segue: la data, l'ora di attivazione, il formato, la cella di essiccazione utilizzata, la temperatura massima di essiccazione, il tempo di essiccazione. Questo modulo consente al pastificio di avere un quadro generale del processo di essiccazione nella sua complessità.
- **Raffreddamento a temperatura ambiente:** Il raffreddamento della pasta secca avviene nella stessa cella di essiccamento dopo il processo di essiccazione e in seguito alla

riduzione della temperatura da 50 °C (122 °F) alla temperatura ambiente. La pasta secca viene posta in cartoni e portata all'interno dell'area di confezionamento dove rimane a temperatura ambiente fino al confezionamento. I tempi sono variabili a seconda del formato e della pasta lavorata. La pasta corta passa, dopo il raffreddamento, attraverso un successivo scuotimento per eliminare ogni forma di impurità.

- **Confezionamento:** Dopo la fase di essiccazione, la pasta è pronta per essere confezionata. Il pastificio ha strutturato la propria attività lavorativa in modo tale che il prodotto venga confezionato entro 24 ore dalla produzione, o meglio nel rispetto del disciplinare di produzione. Il processo di confezionamento avviene manualmente per i formati lunghi o in modo semiautomatico per i formati corti. Essendo Art & Pasta Artigianale, la maggior parte delle operazioni di riempimento, pesatura ed etichettatura sono eseguite in maniera completamente manuale, sia per i formati corti che per quelli lunghi. Solo in caso di richieste consistenti l'azienda procede al confezionamento automatico.
- **Confezionamento semiautomatico - formati brevi:** Il prodotto viene prelevato dalle celle di essiccazione e collocato all'interno di cartoni bianchi adatti al contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto. Il prodotto viene caricato nella tramoggia della confezionatrice, poi passa attraverso il nastro trasportatore, costituito da una tavola con fori per consentire la caduta di corpi estranei nella parte inferiore e raggiungere la bilancia. All'inizio e alla fine del tavolo forato sono presenti due estrattori di polvere. Allo stesso tempo, le bobine di cellophane vengono posizionate sulla macchina confezionatrice, che attraverso un tubo di formatura e un sistema automatico di saldatura che assicura la chiusura inferiore, orizzontale e verticale della confezione. Dopo essere stato pesato, un operatore garantisce che il prodotto sia confezionato in busta. Successivamente, il sistema di saldatura automatico salda la parte orizzontale e superiore della confezione che ospita il prodotto e poi segue la fase di rilevamento della confezione sigillata. Al termine del confezionamento viene apposto il codice/lotto sulla confezione. Questa fase può essere eseguita manualmente mediante l'applicazione di un timbro con l'apposizione del lotto/data di scadenza.
- **Riempimento e chiusura manuale delle confezioni - formati lunghi:** La pasta lunga viene estratta dalle cannule e viene tagliata con un coltello in due parti, dopo aver eliminato fiocchi e code, e inserita in cartoni bianchi idonei al contatto con gli alimenti. Dopo essere stata pesata, la pasta viene riempita manualmente e viene confezionata in busta per poi essere rilevata. Prima del riempimento, gli operatori presenti effettuano un controllo visivo per verificare l'assenza di eventuali impurità fisiche. La chiusura manuale del confezionamento avviene ribaltando la parte orizzontale superiore della confezione su se stessa e l'apposizione della "pressa". Questa fase viene eseguita manualmente mediante l'applicazione di un timbro con l'apposizione del lotto/data di scadenza. Questa fase avviene in conformità alle condizioni GMP.
- **Metal Detector:** La confezione passa al metal detector per verificare l'assenza di impurità fisiche. Il metal detector viene installato alla fine del processo di confezionamento primario, per garantire che le confezioni, completamente chiuse e saldate siano sottoposte al controllo. Per verificarne l'efficacia, ogni due ore un operatore esegue una rotazione sui tre tester in dotazione (ferroso 1,0 mm, non ferroso 1,0 mm, acciaio inox 1,5 mm). Il controllo viene registrato su un modulo in cui, oltre allo stesso controllo, viene riportata la durata del test e la firma dell'operatore che lo ha effettuato.
- **Controllo del peso:** Una volta confezionato, una serie di pesate al giorno vengono registrate in modo casuale per ogni lotto di produzione, durante la preparazione del

preconfezionamento. I risultati di questa operazione vengono registrati sul "Foglio di controllo del peso". La quantità nominale più frequente è di 500 g di confezioni di pasta.

- **Etichettatura:** In questa fase la pasta viene confezionata manualmente e viene apposto l'imballaggio secondario. Le istruzioni riportate sulla confezione sono le seguenti: produttore, ingredienti, lotto e data di scadenza. Il prodotto così ottenuto è destinato all'area espositiva o stoccato in attesa di essere caricato (anche in base alle richieste). In questa fase, le operazioni eseguite vengono registrate su una "Scheda di confezionamento" che contiene le seguenti informazioni per ogni formato: quantità, lotto, cliente, saldatura dei sigilli e data di scadenza delle etichette.
- **Stoccaggio e distribuzione del prodotto finito:** Sui locali di stoccaggio vengono effettuate ispezioni periodiche per verificare che siano in condizioni igieniche ottimali, combattere l'eventuale presenza di roditori, insetti e uccelli. I cartoni devono essere stoccati sollevandoli a 20 cm dal pavimento ed evitando di appoggiarli alle pareti. La sicurezza e la qualità dei prodotti devono essere garantite durante il trasporto dei prodotti finiti.
- **Tracciabilità:** Ai fini della rintracciabilità, l'azienda registra, per ogni produzione di pasta, una "Scheda di produzione" con le seguenti informazioni: data di produzione, formato realizzato, lotto della materia prima (semola), lotto del prodotto finito, informazioni sul rapporto acqua/semola.
- **Codice lotto e data di scadenza:** Nel pastificio ad ogni confezione viene assegnata una data di scadenza del prodotto pari a 24 mesi dal giorno di produzione.

Scheda ingredienti

Descrizione

Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione ed essiccamento di semola di grano duro, acqua.

Ingredienti

Semola di grandi duro, acqua

Tipologia

Pasta corta- Pasta lunga

Categoria merceologica

Pasta di semola di grano duro

Note

Contiene glutine

INFORMAZIONI QUALITATIVE/QUALITY INFORMATION-REG.UE 1169/2011

Caratteristiche dimensionali (rif. Metodica analitica interna)

Lunghezza(mm)

Diametro (mm)

Rotture

Max 5%

Formati estranei

Max 0,5%

Bottature

Max 5%

Pezzi deformati

Max 5%

Conservazione

Luogo pulito, fresco e moderatamente asciutto libero da odori e non sottoposto a luce diretta(8-28° C/ 50-75% UR)

Scadenza

Max 36 mesi

Caratteristiche organolettiche (rif. Metodica analitica interna)

Scioltezza	75+/-10
Patina	75+/-10
Nervo	75+/-10

Caratteristiche nutrizionali in etichetta(valori nutrizionali su 100 gr di prodotto)

Energia (Kcal/Kjoule)	355/1508
Grassi(gr)	1,7
Di cui saturi(g)	0,9
Carboidrati (gr)	73,00
di cui zuccheri(g)	3,9
Fibre(gr)	3,0/3,5
Proteine(gr)	12
Sale(g)	0,004gr/1,6 mg

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità s.s. (%)	12,50 max
Proteine (%)	12,0 min
Ceneri	0,9 max
Acidità(degrees)	4 max

Contaminanti chimici

Sul pacchetto sono stampate le seguenti informazioni:

- 1.il lotto di confezionamento composto da L AXXX C (eventuale) che corrisponde a: L = lotto; A= ultima cifra dell'anno; XXX= numero del giorno espresso con il calendario giuliano; C= lettera che contraddistingue il copacker
- 2.la data di scadenza impostata a 36 mesi (gg/mm/aaaa);

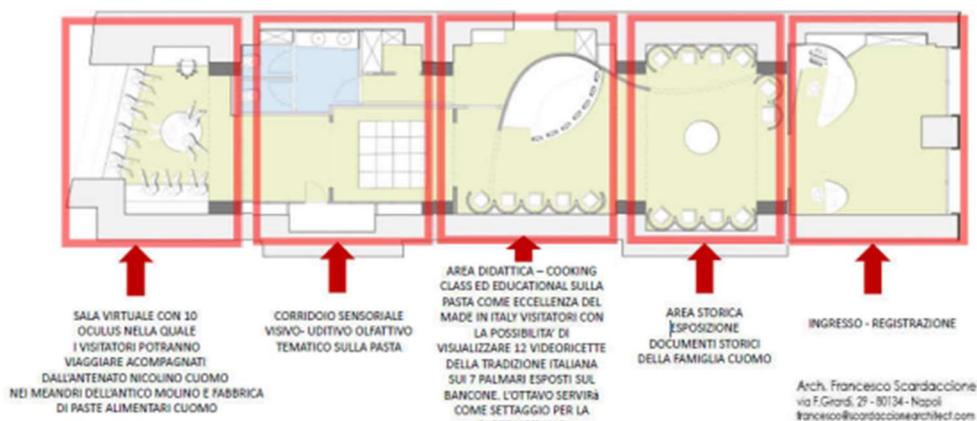
Sul cartone sono stampate in linea le seguenti informazioni:

1. codice lotto;
2. data di scadenza

I servizi

I clienti che si recano al Bistrot di Discover Cuomo hanno la possibilità di vivere esperienze uniche come il Tour guidato al Museo reale e multimediale della pasta. Il Museo di Pasta Cuomo nasce dal connubio tra cultura e turismo legato alla pasta, la regina d'Italia. L'obiettivo era quello di investire nella ricerca realizzata per la famiglia Cuomo che ha permesso di rendere Gragnano una meta turistica recuperando due secoli di storia familiare, legata alla cultura della pasta a Gragnano e delle sue tradizioni: Pasta Cuomo e la sua unicità. Pasta Cuomo grazie alla realizzazione del museo, è diventata meta di migliaia di turisti amanti del made in Italy, grazie al modello di business innovativo capace di coniugare sinergicamente **produzione agroalimentare, cultura, turismo, tecnologia digitale ed economia circolare.**

LAYOUT -MUSEO DELLA PASTA DISCOVER CUOMO SRLS

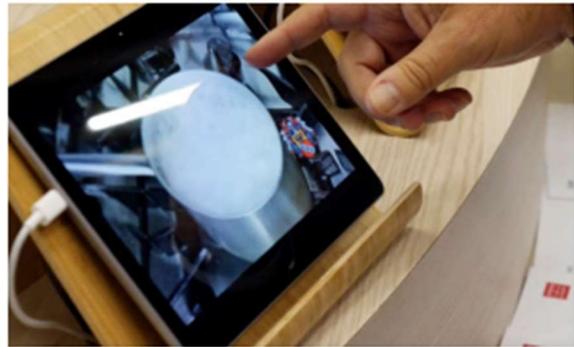


Il museo si articola in 5 aree principali:

1. una *prima area d'ingresso storica* in cui è possibile visualizzare modellini di macchinari antichi e documenti di famiglia recuperati durante la ricerca fatta.



2. una *prima area esperienziale* dove è possibile visualizzare, attraverso 7 ipad posizionati su un bancone, le principali ricette italiane sviluppate in trailers della durata di 1,5 – 2 minuti dove si evidenziano gli step principali per la realizzazione dei più famosi piatti di pasta italiani;



3. una *seconda area esperienziale* rappresentata da un corridoio emozionale con led a pavimento e proiezioni audio-visive in ambo i lati del corridoio



4. un'area *interattiva*, rappresentata dal viaggio in 3D nell'antico Molino e Pastificio alla data del 1904 sotto la guida dell'antenato Nicolino Cuomo che descrive il processo della produzione di semola (nel molino) e pasta (del pastificio) nell'unico complesso al mondo a sviluppo verticale ancora esistente a Gragnano, che occupa gli spazi retrostanti del palazzo Cuomo in Via Roma al numero 29.



Di seguito sono riportate le immagini della *realtà virtuale* visibile dall'esperienza oculus riportante la ricostruzione degli antichi spazi impegnati nella produzione di pasta risalenti al 1900.



I nostri servizi messi a disposizione alla clientela che si reca al nostro Bistrot, B&B e Museo sono:

- *Pasta Class*, in cui si ha la possibilità di preparare la pasta fatta a mano con le nonne di Gragnano





- *Servizio di ristorazione*, in cui sono serviti i piatti della tradizione culinaria campana realizzati con prodotti a CM0.



- *BnB*: Apertura di residenze tematiche sulla pasta dove è possibile soggiornare e vivere nelle residenze dei vecchi pastai rivisitate in chiave moderna.



Tutti i nostri servizi hanno lo scopo di rendere unica e inimitabile l'esperienza in Pasta Cuomo spingendo la diffusione della conoscenza delle origini della pasta e della sua storia attraverso un racconto di famiglia e sviluppo di un progetto di promozione enogastronomico-turistico.

Responsabilità sociale

Le persone

I dipendenti persone di famiglia

La valorizzazione delle persone

Discover Cuomo considera il capitale umano e la sua valorizzazione come elementi essenziali per il successo dell'Azienda.

I nostri dipendenti costituiscono un asset immateriale di inestimabile valore, poiché comprende l'insieme delle competenze, capacità, conoscenze, abilità professionali e relazionali sviluppate dai collaboratori.



Il rapporto che ci lega ai nostri dipendenti va oltre la pasta: il *wellbeing* è considerato come uno dei principali valori aziendali. Ciò nasce dalla consapevolezza che un maggior benessere sul luogo

di lavoro favorisca la motivazione intrinseca di tutti i dipendenti: una popolazione aziendale qualificata e coinvolta è infatti cruciale per creare valore e garantire il successo nel lungo periodo.

Siamo attenti al rispetto dei diritti di tutti i lavoratori, garantendo parità e pari opportunità, tutelando la salute e l'integrità psico-fisica, puntando ad assicurare una stabilità occupazionale nel tempo. Con il presente documento, vogliamo evidenziare il percorso di valorizzazione intrapreso ad offrire servizi sempre più attenti al sostegno delle persone. Ciò è reso possibile da una cultura aziendale creativa, imprenditoriale e visionaria che viene condivisa ed improntata sui valori della trasparenza e dell'integrità professionale.

L'Azienda è, inoltre, impegnata in modo crescente a individuare e coinvolgere i giovani del territorio, promuovendone la crescita personale e professionale sotto il profilo culturale, economico e sociale.

A tal riguardo, concepiamo la formazione e lo sviluppo delle competenze come un iter di apprendimento continuo che permetta di esprimere il potenziale di ciascuna delle proprie risorse.

Pari opportunità e violenza di genere

Discover Cuomo è attenta al principio del rispetto delle diversità e delle pari opportunità in tutte le fasi dell'esperienza lavorativa, tenendo conto degli aspetti relativi alla promozione della parità di genere e delle pari opportunità e alla lotta contro la discriminazione.

Infatti, ripudiamo fortemente la discriminazione nell'ambito dell'assunzione, retribuzione, accesso alla formazione, promozione, licenziamento o pensionamento, basati su razza, classe sociale, origine nazionale, luogo di nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza, età o qualsiasi altra condizione che potrebbe comportare discriminazione.

Ci impegniamo fortemente nel monitoraggio del clima aziendale, al fine di contrastare qualsiasi forma di discriminazione, in particolare, l'AD è presente costantemente all'interno del Bistrot creando un rapporto lavorativo basato su fiducia, rispetto e confronto ed apertura nel segnalare qualsiasi problematica.

Inoltre, siamo fortemente impegnati nella **protezione delle donne dalla violenza di genere**, partecipando attivamente nel progetto di Cooperativa Eva e attivando il protocollo d'intesa con la Cooperativa Eva per l'acquisto di sughi pronti da loro prodotti. Siamo in prima linea per attivare dei percorsi formativi e attività di supporto per raggiungere un livello di indipendenza economica ed affermazione professionale.

Salute e sicurezza del luogo di lavoro

Discover Cuomo riconosce l'importanza di monitorare e gestire le pratiche comportamentali in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro. Garantiamo infatti ai nostri dipendenti, nell'esecuzione delle loro prestazioni professionali, un ambiente sicuro e confortevole.

In particolare, ci impegniamo ad ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo n. 81 del 2008 e dagli altri specifici atti normativi in materia, informando i nostri dipendenti sul comportamento che l'azienda segue per:

- valutare i rischi;
- cercare di ridurre i rischi alla fonte

- adeguare l'effort sul luogo di lavoro all'equilibrio del life-balance, in particolare per quanto riguarda la concezione stessa dell'ambiente lavorativo e la scelta delle attrezzature e dei metodi di produzione;
- ridurre il grado di pericolosità legato ad assets o procedure.

Nel 2022 i nostri dipendenti hanno seguito 8 ore di formazione + 4 ore di informazione. Le formazioni vengono erogate con corsi rilasciati tramite organismo paritetico nazionale mentre le informazioni, così come previsto dalla Legge in materia, viene effettuata dal datore di lavoro e R.S.P.P. con la collaborazione del medico competente.

È stato nominato un medico del lavoro per seguire i dipendenti e l'azienda ha inoltre introdotto la possibilità di effettuare visite convenzionate. Tutti i dipendenti e collaboratori di Discover Cuomo utilizzano appositi dispositivi di protezione e di sicurezza in base alle loro funzioni specifiche.

I clienti

Le politiche e il modello di gestione del cliente

Discover Cuomo mette al centro del proprio *modus operandi* la soddisfazione del consumatore; elemento distintivo del nostro prodotto è la qualità. Discover Cuomo assicura i massimi livelli di tracciabilità, sicurezza e qualità del prodotto, portando avanti una comunicazione responsabile e trasparente nei confronti dei consumatori. La politica aziendale si basa sul principio di fiducia e trasparenza nei confronti dei consumatori finali, rispetto alla correttezza e alla trasparenza delle informazioni. Gli strumenti tramite cui l'azienda persegue i suoi obiettivi sono:

- **La comunicazione on pack**, attraverso la diffusione dei dati nutrizionali, le modalità di conservazione, l'etichettatura ambientale, le caratteristiche delle materie prime impiegate.
- **Sito web e social media**, per le comunicazioni sull'impresa ma anche sull'offerta dei prodotti e gli elementi legati alla sostenibilità del business.
- **Indirizzi email presenti on pack e sul sito**, di modo da garantire il contatto tra consumatore/cliente e chi si occupa del controllo qualità del prodotto a cui giungono le richieste da parte dei consumatori.

Il flusso turistico di clienti che viene a trovarci al Bistrot ha la possibilità di acquistare direttamente i prodotti del nostro Pastificio, compilando un apposito modulo per la quantità prevista per la spedizione. Discover Cuomo pone particolare attenzione a soddisfare le esigenze del cliente che si reca al Bistrot per degustare i nostri piatti fatti dalla chef con prodotti 100% italiani a CM0. I clienti che decidono di vivere l'esperienza del museo saranno guidati passo dopo passo nella visita, inoltre, è possibile fare anche tour con realtà 3D in cui vi è la possibilità di vedere la ricostruzione del pastificio e il vecchio mulino del 1820 raccontato dall'Antenato Nicolino Cuomo.

Per chi vuole provare la sensazione di dormire in un ex pastificio, la struttura è stata dotata di un BnB per vivere a pieno l'experience. Il cliente viene coccolato in qualsiasi momento senza lasciare nulla a caso. Abbiamo attuato una serie di iniziative volte ad assicurare un elevato livello di servizio dal momento in cui il cliente fa ingresso al nostro bistrot e quando decide di lasciarlo. Ogni singola area di business viene presidiata con personale attento alle specifiche esigenze dei clienti. Ogni azione viene fatta con passione ed amore per la nostra tradizione con l'obiettivo di garantire il benessere del cliente al 100%.

Responsabilità ambientale

L'Ambiente

Gestione responsabile della catena di fornitura

Poniamo grande attenzione sulle materie prime che sono coinvolte nel processo produttivo, trattandole con passione e rispetto e ponendole come pilastro per raggiungere l'eccellenza nel prodotto che andiamo ad offrire ai nostri clienti.

Il coinvolgimento e la stretta collaborazione quotidiana con i fornitori ci consente di monitorare costantemente l'intera filiera ed effettuare controlli periodici del prodotto. Siamo stati in grado di sviluppare un'efficiente e responsabile catena di fornitura, incentrata sui valori aziendali che seguono i principi di responsabilità sociale ed integrità. Intratteniamo i rapporti di fornitura con aziende del territorio per incentivare lo sviluppo della comunità locale e valorizzare le caratteristiche della materia prima presente nell'area geografica a cui appartiene. Infatti, per la produzione della pasta trafilata in bronzo viene usata la semola di grano duro proveniente al 100% da fornitori locali. Attualmente collaboriamo con l'80% dei fornitori locali, coinvolti nella catena di creazione del valore e tutti provenienti dalla nostra Campania. I fornitori sono selezionati nel rispetto delle norme ISO 22002 e ISO 9001.

Efficienza energetica ed emissione di gas Serra (CO2)

Siamo molto attenti al tema di sostenibilità ambientale e prestiamo massima attenzione al consumo razionale delle risorse energetiche. All'interno della propria struttura i consumi energetici diretti sono dovuti al riscaldamento e all'utilizzo dei macchinari per la produzione della pasta. Per quanto riguarda i consumi energetici, utilizziamo energia elettrica dalla rete nazionale che viene impiegata nell'alimentazione dei macchinari, celle frigorifere necessarie alla conservazione dei prodotti, sala del bistrot, camere del BnB e area museo.

La gestione dei rifiuti

Dal 2017 abbiamo implementato una strategia attenta alla gestione dei rifiuti durante i processi di lavorazione della pasta, che sono alla base fondamentale della politica di sostenibilità aziendale. L'obiettivo è quello di garantire una corretta differenziazione dei rifiuti, ridurre la quantità totale e massimizzare il recupero. Inoltre, grazie al percorso intrapreso, siamo attenti a garantire un attento e puntuale monitoraggio degli scarti prodotti. In merito allo smaltimento dei rifiuti, una parte degli scarti organici sono usati come fertilizzante per l'orto.

I rifiuti prodotti in azienda vengono smaltiti secondo le regole stabilite per la raccolta differenziata del Comune di appartenenza. Di recente sono stati predisposti bidoni per i rifiuti organici. Anche all'interno degli uffici è stata predisposta la raccolta differenziata.

Inoltre, siamo sempre impegnati nella riduzione degli sprechi attraverso l'adozione di una logica di riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di Scope 1. Rispetto al primo punto siamo impegnati nell'adozione di energie rinnovabili, rispetto al secondo punto è stata piantata una foresta in Patagonia per compensare la CO₂ emessa attraverso le caldaie necessarie per la produzione di pasta (zero CO₂).

I meccanismi di economia circolare sono implementati anche negli imballaggi utilizzati per la pasta.

Attualmente, sono utilizzati imballaggi di carta alimentare per avvolgere la pasta con lo scopo di favorire il riciclo.

La creazione di valore sul territorio

Partnership strategiche e progetti speciali

La creazione di sinergie con gli stakeholder e l'impatto positivo e duraturo sul territorio è una delle chiavi del successo della nostra azienda.

Nella scelta delle nostre partnership per eventi e iniziative, abbiamo compiuto valutazioni sulla condotta etica e le performance ambientali e sociali dei potenziali partner. Siamo impegnati da anni in attività filantropiche e progetti di responsabilità sociale, principalmente in ambito pari opportunità, finalizzati ad eguagliare il rapporto uomo- donna. Infatti, come già citato in precedenza abbiamo definito il protocollo d'intesa con la Cooperativa Eva per l'acquisto di sughi pronti da loro prodotti.

In questo anno, l'AD fa parte dell'associazione Gamma Donna che ha come purpose la valorizzazione dell'iniziativa imprenditoriale in Italia di donne e giovani. Amelia ha portato la storia della famiglia, valorizzando tra le attività principali che svolge la Discover, la "Promozione dello sviluppo economico e sociale della collettività", grazie alla formazione in ambito economico della legale rappresentante che in qualità non solo di economista e dottore commercialista ma di imprenditore ha sempre lottato per la libertà economica delle donne partendo prima di tutto da sé. Uno dei grandi ostacoli che le donne in generale si trovano ad affrontare resta ancora oggi quello economico. Un'indipendenza economica permetterebbe alle donne di condurre la propria vita liberamente e in autonomia. Ancora oggi purtroppo viene vissuto questo grande disagio, che si è molto ridimensionato.

Abbiamo importanti partnership chiuse nel corso degli anni con i principali player dei vari settori suddivisi tra ristorazione, turismo e cultura.

RISTORAZIONE: **TripAdvisor**



Nel 2023 abbiamo raggiunto l'obiettivo di best of the best Travelers'choice sulla piattaforma Tripadvisor, utilizzata da 455 milioni di visitatori ogni mese, risultando la prima struttura ristorativa preferita dai viaggiatori nel raggio di 40 km dalla sede di Gragnano.

TURISMO: **National Geographic**



Nel 2023 abbiamo chiuso un contratto per l'erogazione di pasta experience con National Geographic, il più prestigioso leader mondiale nella geografia, cartografia ed esplorazione oggi anche tour operator, con impatti economici importanti sul 2024. NAT GEO per più di 135 anni ha contribuito ad illuminare i trionfi e le complessità del pianeta creando un'eredità radicata nella ricerca della conoscenza attraverso l'eccellenza scientifica, l'esplorazione coraggiosa, l'educazione trasformativa e la narrazione indimenticabile. I tour giornalieri offerti in collaborazione con l'agenzia TUI, sono esperienze di scoperta più brevi basate sull'impareggiabile narrazione e sull'eredità di esplorazione con focus su cultura, storia, natura, avventura, gastronomia, fotografia e conservazione.

CULTURA: **Mibact**



La collaborazione con il Ministero della Cultura garantisce alla storia di Discover Uomo la possibilità di avere una maggiore visibilità per essere conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Inoltre, la partnership con il Mibact ha lo scopo di promuovere e valorizzare l'area in cui sorgeva l'antico pastificio ed ora sorge la nostra Azienda, come un sito di patrimonio storico di inestimabile valore da preservare nel tempo.

Muselmpresa



MUSEIMPRESA

Nel 2022 siamo riusciti ad accedere all'associazione MuseImpresa che riunisce archivi e musei d'impresa italiani con l'obiettivo di individuare, promuovere e mettere in rete le imprese che hanno scelto di privilegiare la cultura nelle proprie strategie di comunicazione, come strumento di sviluppo economico e valore aggiunto per l'azienda dove il racconto dell'impresa e dei suoi protagonisti è affidato ai documenti (tecnici, amministrativi, commerciali), ai materiali iconografici, ai prodotti e macchinari conservati e valorizzati all'interno degli archivi e dei musei d'impresa. Segni materiali che possono considerarsi a tutti gli effetti beni culturali, espressione delle valenze etiche ed estetiche dell'impresa e delle capacità di innovazione che dal passato si trasmette al presente e si proietta al futuro.

GammaDonna



Facciamo parte dal 2021 dell'associazione GammaDonna in qualità di ambassador. GammaDonna è un'associazione no profit italiana che sostiene e promuove la crescita del ruolo delle donne nel mondo dell'impresa per favorire lo sviluppo economico sostenibile e duraturo per il Paese e contribuire a ridurre il gender gap in campo socio-economico, supportando l'innovazione nel mondo del business. L'Associazione opera per il cambiamento culturale del Paese, valorizzando l'iniziativa imprenditoriale di donne e giovani e incentivando il networking tra imprese, start up, investitori, Big Corp ed Istituzioni.

Patrocini garantiti da Prestigiosi Enti, Università e Consorzi

Sono stati proposti, contrattati ed acquisiti patrocini per poter validare l'idea da una serie di Prestigiosi Enti, Università e Consorzi che hanno permesso di rendere l'idea realizzabile:

Patrocini da Enti Pubblici:

1. Unione Europea;
2. Invitalia;
3. PON Cultura e Sviluppo;
4. MIBACT;
5. Enit;
6. Presidenza della Regione Campania;
7. Parco Regionale dei MONTI LATTARI;
8. Comune di GRAGNANO

Patrocini Universitari:

9. Cattedra UNESCO;
10. LUISS BUSINESS SCHOOL;

Patrocini da Associazioni:

12. CONFINDUSTRIA Salerno;
13. SKAL;
14. A.I.S. CAMPANIA

Patrocini da reti e distretti turistici:

15. Distretti turistici della regione Campania;
16. Distretto turistico COSTA D'AMALFI;
17. Rete dei Musei Privati del Territorio

Patrocini da Consorzio:

18. Consorzio Costa del Vesuvio;
19. Consorzio del Parmigiano Reggiano;
20. ANICAV;
21. Consorzio del Pomodoro San Marzano.

Sponsorizzazioni

22. ASD Gragnano Basket , sostegno allo sport attraverso cui si sostiene l'organizzazione di eventi sportivi legati al basket sul territorio di Gragnano

Premi

Premio Gamma Donna

Giuliana Bertin Award 2021 nell'ambito del premio Gamma Donna conferito "per aver saputo raccontare e comunicare la propria innovazione di impresa sui canali on e offline, grazie alla straordinaria capacità nel valorizzare eredità e identità dell'unica tra le più antiche famiglie pastaie di Gragnano ancora attive, facendo ricorso ad un mix innovativo di storia, tecnologia, promozione del territorio, per raccontare la pasta da diverse prospettive". Gamma Donna da 20 anni lavora per il cambiamento culturale del paese valorizzando l'iniziativa imprenditoriale di donne e giovani, proponendo modelli innovativi di fare impresa, incentivando il networking tra start up, imprese, investitori, Big Corp Istituzioni.



Premio Corporate Heritage Awards

Siamo arrivati in finale al Premio Corporate Heritage Awards, come migliore narrazione della storia della nostra impresa per il modo di valorizzare il patrimonio storico, culturale e gastronomico.



Premio Food Awards Regionale

Il premio Food Awards è stato ricevuto nel novembre del 2023 come migliore realtà imprenditoriale del territorio campano che promuove l'eccellenza e la qualità del nostro prodotto. Della nostra pasta sono stati giudicati qualità, sostenibilità, packaging; inoltre è premiato l'impegno della nostra azienda nella diffusione della nostra specialità.



Premio MAKEITACASE

Di recente abbiamo ricevuto il premio MAKEITACASE come migliore caso aziendale presentato. MAKEITACASE è la competizione nazionale della SIMA rivolta a studenti e studentesse dei corsi universitari di management. Gli studenti coinvolti hanno presentato il nostro progetto valorizzando la storia e l'iniziativa imprenditoriale che ci sta portando grande successo.

L'edizione 2023-2024 del contest "Make IT a Case" si svolge in collaborazione con Invitalia, l'Agenzia Nazionale per l'attrazione degli Investimenti, che è il soggetto gestore di un programma finanziato nell'ambito del Fondo Impresa Femminile, che ha l'obiettivo di innalzare il livello di partecipazione delle donne nel mercato del lavoro e di sostenere la partecipazione ad attività imprenditoriali. Il Fondo Impresa Femminile è finanziato a valere su risorse del Piano Nazionale Ripresa Resilienza.

Riconoscimenti

Dal 2015 ad oggi siamo stati oggetti di innumerevoli servizi giornalistici sulle tv ufficiali internazionali e nazionali come depositari della storia pastaia in Italia. Lo scopo è quello far conoscere e riconoscere l'estrema importanza della storia del nostro prodotto in Italia e al resto del mondo.

Dicono di Noi



Recensito il 10 luglio 2023

Eccellente

Ero andata con l'idea di mangiare la Nerano e l'ho trovata nel menù 😊 subito presa e sono stata super soddisfatta. Un sapore squisito. Oltre ad avere pasta di altissima qualità, hanno anche ottimi cuochi. Posto tradizionale ma allo stesso tempo innovativo per il progetto... **Più**



Data della visita: luglio 2023



Recensito il 17 giugno 2023

Restaurant aux plats de pâtes d'exceptions

Google Traduttore

Ce restaurant, dans la capitale des pâtes, propose des pâtes traditionnelles d'exceptions et des plats savoureux. Nous avons mangé parmi... **Più**



Data della visita: giugno 2023



Eleonora Mondello
7 mesi fa su Google

Vacanza l Coppia

Lo consiglio, gentilezza, educazione, camera molto bella e pulita 😊

Camere 5,0 Servizio 5,0 Posizione 5,0

Punti forti dell'hotel Tranquillo

Attività nelle vicinanze Punto strategico per spostarsi e visitare.

5/5



baraton
57 recensioni

Recensito il 14 settembre 2023

Nudelparadies

Google Traduttore

Sehr gute Nudelfabrik mit kleinem Restaurant zur Sofort-Verkostung. Service sehr aufmerksam und freundlich. Preise angemessen, nicht billig.

Data della visita: settembre 2023



alexaboi
3 recensioni

Recensito il 13 agosto 2023

Pastas DIVINAIS na capital das pastas!

Google Traduttore

Todas as massas escolhidas estavam simplesmente DIVINAIS!

A Gragnano é a capital da pasta e este foi sem dúvida o restaurante que nos mostrou porque motivo é assim denominada.

Mostra meno

Data della visita: agosto 2023



nhchip12
3 recensioni

Recensito il 9 novembre 2023

Fresh Ingredients

Google Traduttore

Excellent food made in an open "on display" kitchen with fresh ingredients. Very friendly and accommodating staff



Data della visita: novembre 2023



Max D
1 recensione

Recensito il 13 luglio 2023

Beauty in a simple package.

Google Traduttore

This place will sweep you off your feet. Between the beautiful staff treating you like family, to the scrumptious food... **Più**



Data della visita: luglio 2023



Robert M
1 recensione

Recensito il 9 novembre 2023

Family Pasta Factory Tour

Google Traduttore

Excellent tour and tasting at the Pasta Cuomo pasta factory in Napoli, Italy. Alfonso Cuomo was very informative and humorous.



Data della visita: novembre 2023



felicecoppola
Napoli, Italia
8 4

Recensito 1 settimana fa

Ottimo in tutti i sensi... sublime

Siamo stai in famiglia, tutto perfettamente buono dal tagliere di formaggi e salumi al primo di rigatoni saliscia e porcini, con pasta fatta dalla loro azienda, il secondo sublime spezzatino di maialina, per non parlare degli struffoli fatti in casa... tutto meraviglioso... confermiamo che è il primo ristorante di gragnano

Mostra meno

Data della visita: dicembre 2023



poiness5899960763
1 recensione

Recensito 2 settimane fa

A great tour!

Google Traduttore

Terrific history of authentic napoli pasta dating back to 1820. Delicious anti-pasta and excellent pasta in sauce. Very good tour.



Data della visita: dicembre 2023



DisappointedRedRock
2 recensioni

Recensito il 13 luglio 2023

Must visit pasta factory

Google Traduttore

The best pasta in Gragnano - Napoli, Italy! Amazing introduction about how the pasta was made, their family tree... **Più**



Data della visita: luglio 2023



nuntiamad
30 recensioni

Recensito 4 settimane fa

Ristorante dal sapore tradizionale in "pasta" moderna

Abbiamo assaggiato due primi, la classica pasta e patate e -su consiglio di Dario- un paccheri con baccalà e pomodoro giallo: entrambi delicati e buoni. Anche i dolci ottimi, soprattutto il tiramisù. Personale cortese. Prezzo consono alla qualità delle pietanze!



Data della visita: novembre 2023



Heather M
1 recensione

Recensito 2 settimane fa

Incredible experience and pasta!!

Google Traduttore

Incredible story, interaction with the owners/the family that has rebuilt the business and a great lunch.

Great pasta, the best I have ever eaten.

Mostra meno

Data della visita: dicembre 2023



Massimo M
1 recensione

Recensito il 13 luglio 2023

Davide gentile e disponibile per farci sentire come a casa nostra. I piatti usciti dalla cucina a dir poco fantastici...

Lo consiglio...piatti ottimi...qualità eccellente...agli amici dico di venire almeno una volta ad assaporare la qualità dei prodotti usati.



Data della visita: luglio 2023

Recensione al libro “Una famiglia, un pastificio” del professore Augusto Vitale

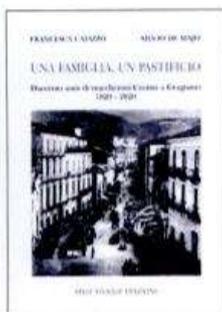
E' stato pubblicato su AIPAI (Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale) una recensione scritta da Augusto Vitale sul libro “Una famiglia, un pastificio. Duecento anni di maccheroni Cuomo a Gragnano 1820-2020” di Francesca Caiazza e Silvio de Majo.

134

LIBRI E RECENSIONI

Una famiglia, un pastificio.
Duecento anni di maccheroni Cuomo a Gragnano 1820-2020
di Francesca Caiazza e Silvio de Majo
Edizioni Belle Epoque, Napoli 2020
prezzo € 22,00
ISBN 9780888-94302-7721-1

Nella vasta letteratura sul patrimonio industriale del nostro Paese sono diventati ormai frequenti le saghe familiari che rimettono in pista vicende di generazioni dimenticate nel contesto di luoghi, borghi, anonime periferie, approdati alla notorietà magari solo per brevi periodi, che raccontano di straordinarie storie di lavoro, di innovazione tecnica e di energia e ingegnosità imprenditoriale. Emergono così belle e forti storie di famiglie che vogliono saperne di più delle loro radici, rifuggendo dagli storici locali e dalle loro spesso enfatiche celebrazioni e affidandosi invece a ricercatori pazienti e competenti, che possiedono gli strumenti per rigorose ricognizioni e corrette interpretazioni di documenti originali, amministrativi e notarili, spartiti tra armadi e casse, parrocchie e impropri archivi comunali. Esempiare è dunque il servizio che la disciplina della Storia economica fornisce ai discendenti di imprenditori che si ripromettono di saldare di nuovo la loro attività alle radici spesso sconosciute o misconosciute della vita delle loro famiglie. La storia che viene raccontata nel libro è quella della famiglia Cuomo, uno dei gruppi familiari – accanto ai Garofalo, agli Afeltra, agli Apuzzo, ai Di Nola – che hanno co-



struito la fama di Gragnano e della sua pasta per almeno un secolo e mezzo. Quella dei Cuomo è comunque forse una delle più antiche, se è vero che – come la ricerca ha svelato – la sua attività risale a ben prima che il piccolo comune appollaiato sulle propaggini montuose della penisola sorrentina, iniziasse la produzione della pasta alimentare. Siamo dunque a Gragnano, la «patria dei maccheroni», dove la pasta, modellata in varie forme, corta o lunga, nel trapasso tra i secoli XVIII e XIX trasformò il popolo del Regno di Napoli da mangiafoglie, come lo erano stati per secoli di solida e diffusa pratica contadina, a mangiamaccheroni, fervidi e affamati consumatori di una produzione sempre più diffusa, al punto da pervadere la cultura domestica e trasformare radicalmente l'alimentazione di grandi masse di popolazione, influenzandone anche il costume e l'arte.

Le vie attraverso le quali strati sempre più ampi di lavoratori e di imprenditori si avvicinarono alla produzione pastaria a Gragnano sono assai diversificate. La storia della famiglia Cuomo e della sua straordinaria vicenda, durata per ben sei generazioni e mai interrotta fino a oggi, ne è esempio significativo. È la fine del secolo XVIII quando i primi rappresentanti della famiglia dal piccolo borgo di Pimonte, arrampicato in alto sui monti Lattari, tra boschi di faggi e castagni, si trasferirono in basso, nel più consistente abitato di Gragnano e abbandonarono il loro lavoro di taglialegna e di carbonari, e soprattutto quello di produttori di spaladroni, i caratteristici lungi e dritti pali di castagno o di faggio che costituiscono il fitto reticolo dei pergolati degli agrumeti di cui era ed è tuttora ricca la costiera sorrentina, che li proteggono dalle raffiche invernali di tramontana, e che, ben visibili nel caratteristico paesaggio dei terrazzamenti della costiera, vengono ancora oggi prodotti con le stesse tecniche.

A Gragnano i più giovani rappresentanti della famiglia si trovarono di fronte a una giovane attività che si stava diffondendo rapidamente nella cittadina, basata sulla macinazione del grano nei mulini idraulici diffusi lungo i due ripidi versanti della cordigliera sorrentina, in particolare assai numerosi nella cittadina, nella valle del fiume Vernotico, in cui ne sono ancora visibili i ruderi che danno forma tuttora a uno straordinario brano di paesaggio del lavoro, databile addietro fino al secolo XVI. Da essi, con la gramolazione fatta a mano, era nata la produzione artigianale della pasta alimentare, introdottavi già da tempo, probabilmente dalla Sicilia e da più lontane scaturigini arabe.

La data fatidica di questa nuova attività dei Cuomo, già alla terza generazione, è intorno al 1820, due secoli fa. Due fratelli, Crescenzo e Nicola, furono gli artefici della nuova attività, ben più redditizia di quella della precedente generazione, al punto che dopo pochi anni poterono edificare il grande palazzo che porta il nome della famiglia sull'attuale via Roma, che essi stessi provvidero ad allargare e a pavimentare, al fine di aprire ampi spazi all'asciugatura della pasta lunga sulle canne che venivano trasportate dalle trafilie all'esterno e messe a seccare al sole nelle giornate di bel tempo. Tale attività, che favorì per lunghi anni l'ottima qualità della pasta gragnanese, era offerta dal clima favorevole ed era il frutto di un attento controllo del tempo, onde consentire il rapido ritorno delle canne al coperto in caso dell'approssimarsi del maltempo o dell'aumento dell'umidità dell'aria. Una scena di forte valore teatrale, che le foto dell'epoca ci hanno conservato con straordinaria efficacia.

Ma l'attività primaria a cui si dedicarono i fratelli Cuomo era la gestione di alcuni dei mulini ad acqua presi in affitto nella valle del Vernotico, che consentiva loro di

fornire gli sfarinati anche ad altri pastai. Da allora la storia che si dipana nel libro si avvia su binari paralleli a quelli delle grandi famiglie concorrenti e comprimarie. L'intero secolo XIX vide lo sviluppo dell'attività ancora fortemente artigianale e il successivo passaggio al mulino a vapore, alla fine del secolo, e all'adozione della tecnica a cilindri, tuttora utilizzata per la produzione della pasta.

Come per gli altri maestri pastai, fu la fine del secolo e l'inizio del nuovo il periodo di maggior fulgore, che ruotò intorno alla meccanizzazione, modificando sostanzialmente la produttività e consentendo il grande aumento della produzione e la sua esportazione al nord, in Europa e poi negli Stati Uniti. Al tempo stesso il presidio della fabbrica non impedì a Nicola Cuomo, forse il maggiore rappresentante della famiglia, di intraprendere a metà del secolo XIX anche l'attività politico-amministrativa come sindaco della cittadina, la cui documentazione costituisce una notevole e originale parte della ricerca.

I due giovani imprenditori di sesta generazione, Amelia e Alfonso Cuomo, che su impulso del padre Mariano hanno ripreso l'attività dei loro antenati abbinandovi anche la ristorazione, oggi una sponda vincente nel panorama dello slow-food italiano, hanno fortemente incoraggiato la ricerca degli autori, a cui si aggiunge una vasta e ricca appendice illustrativa, consentendo di ricostruire una parte importante della storia di Gragnano, che si aggiunge alla già ricca letteratura documentaria, illustrativa e scientifica su una delle maggiori attività produttive del Mezzogiorno continentale. [Augusto Vitale]

Progetti

I progetti di cui si fa capofila la Discover Cuomo dimostrano l'impegno nel valorizzare la storia della famiglia e diffondere la cultura del made in Italy non solo nel mondo ma soprattutto in Italia dove non c'è consapevolezza del valore delle eccellenze, dei territori e della bellezza a portata di mano.

Gennaio 2019 -Dicembre 2020

A partire dal 2019 l'impresa sociale Discover Cuomo si è preoccupata di divulgare i temi legati alla pasta e alle sue proprietà nutrizionali vestendola anche di sostenibilità e valori sociali come il recupero della dispersione scolastica dei ragazzi o anche dell'inclusione sociale degli anziani promuovendo in Italia e all'estero il bello e il buono del Made in Italy. L'impresa si è subito vocata all'aspetto mutualistico sociale e solidale trasversale tra arte, cultura e promozione per sensibilizzare chiunque alle sue molteplici funzionalità.

Il primo obiettivo è stato realizzare il MUSEO FISICO E VIRTUALE DELLA PASTA CUOMO. Il luogo fisico era necessario come luogo di ritrovo e come punto di riferimento per promuovere il turismo, la cultura, l'aspetto esperienziale connesso prima alla Pasta Cuomo, ma in generale alla pasta e alla città di Gragnano.

Marzo 2019

In questo periodo è partita la partnership con ZeroCO2 per piantare una foresta di 50 alberi in Guatemala supportando 10 famiglie del territorio e contribuendo all'assorbimento di CO2 per raggiungere l'obiettivo di Zero CO2 secondo l'Agenda 2030. ZeroCO2 si impegna quotidianamente per il cambiamento climatico supportando comunità rurali per il futuro di tutte e tutti. L'impegno di ZeroCO2 è:

- per le persone: gli alberi che piantano diventano proprietà delle famiglie contadine locali e strumento per il loro benessere economico e alimentare, guidate in un apposito percorso di formazione affinché se ne possano prendere cura.
- per il clima: la riforestazione è uno degli strumenti più efficaci per mitigare gli effetti del cambiamento climatico. Aumentando la copertura forestale, si riduce la quantità di CO2 nell'atmosfera, aiutando a stabilizzare il clima.
- per il futuro: riforestare per promuovere la sostenibilità e la conservazione delle risorse naturali, per creare un impatto duraturo sulla salute del nostro pianeta e per preservare la bellezza e la vitalità dei nostri ecosistemi.



Discover Uomo Impresa Sociale

Condividi questa pagina:

Copia URL



KPI FORESTA DI DISCOVER UOMO IMPRESA SOCIALE

🌳
Alberi piantati
50

☁️
Kg CO2 assorbita [®]
24.9k

📄
Mq riforestati
450

👨👩👧👦
Famiglie supportate
10



1/1 - Guatemala



🗺️
Progetti attivi
1





Marzo 2020 – Gennaio 2021

A partire da questo periodo è stato necessario far fronte alla pandemia ragionando sulla vita, le iniziative e le partnership in maniera differente. L'impresa sociale si è occupata di sensibilizzare gli interlocutori e promuovere le iniziative attraverso lo strumento del Web. Infatti, attraverso una serie di partnership con gli USA è stato possibile collegarsi da casa per insegnare agli stranieri le ricette sane del made in Italy e nel rispetto della dieta mediterranea.

Tra marzo ed agosto abbiamo avuto 600 connessioni.

Settembre 2020

Pasta che ti passa – iniziativa di inclusione sociale collettiva in streaming dalla sede del Museo per favorire la socialità persa nei mesi precedenti dove a gruppi le persone si sono potute radunare on-line per cucinare un piatto di pasta ciascun dalla propria casa, per chiacchierare e cenare tutti insieme

Settembre 2020 – Gennaio 2021

Musica dal Museo – Iniziativa dalla sede del Museo in occasione della quale artisti d'eccellenza locali sono stati chiamati ad esibirsi fisicamente per allietare i pomeriggi di chi era lasciato solo.

Giugno 2021

Gita fuori porta al museo – in collaborazione col santuario di Pompei abbiamo accolto i bambini del centro accoglienza insegnandogli l'arte dei fusilli .

Luglio 2021-gennaio 2022

Seminiamo in orto – Iniziativa in combinazione col centro di ricerca di Recupero semi di culture in via d'estinzione nell'ambito del progetto di tutela e valorizzazione della migliore cultura made in Italy per la semina di: fava a corna, pomodoro corbarino rosso, corbarino giallo, scarola

Gennaio -maggio 2022

Lancio della campagna di raccolta del 5*1000 per l'iniziativa "La pasta che unisce" per le iniziative sociali sostenibili e le operazioni di valorizzazione della terza età e dei bambini.

Gennaio 2022

Partecipazione al bando di Banca Etica Sgr per il beneficio di liberalità da investire nell'eliminazione delle barriere architettoniche e delle disuguaglianze.

Gennaio 2023

Google Arts & Culture

A partire da novembre è iniziata la collaborazione tra MuselImpresa e Google Arts & Culture, attraverso la quale abbiamo potuto accedere tra i 33 musei ed archivi associati raccontando la nostra storia non solo attraverso il saper fare ma anche raccontando un pezzo dell'evoluzione del nostro Paese in un progetto di cultura partecipata. Grazie a questa sinergia anche il museo della Pasta Cuomo entra al fianco dei più importanti enti culturali mondiali sulla piattaforma, con una raccolta di immagini e video che testimoniano la storia di oggetti di donne e uomini che hanno inventato prodotto, costruito, lavorato e creato bellezza e benessere.

L'obiettivo dell'iniziativa è di rendere la cultura d'impresa accessibile a tutti in qualsiasi parte del mondo, in ogni momento e con qualunque device, consentendo contemporaneamente la sua conservazione per le generazioni future.

In allegato il link che riporta la storia creata relativamente alla famiglia Cuomo
<https://artsandculture.google.com/story/YAXhhd0D02q7iA>

A Scuola d'Impresa

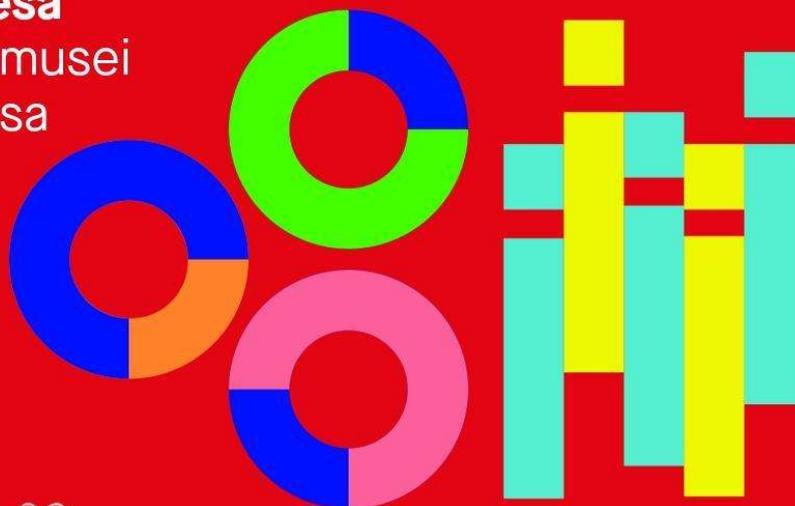
A Scuola d'Impresa rivolta alle scuole, per l'anno scolastico 2023-2024, presentata nel novembre 2023 la collaborazione di **MuselImpresa** con **Heritage HUB-LIUC- centro di ricerca e di servizio focalizzato sulla relazione tra l'impresa e le sue memorie-** e l'Archivio del cinema industriale e della comunicazione d'impresa- centro per la conservazione di documenti utili alla ricerca storica e nell'ambito delle discipline aziendali. Gli obiettivi sono quelli di:

- diffondere una conoscenza di base della storia dell'impresa italiana e dei suoi valori
- far conoscere i musei e gli archivi di impresa attraverso oggetti, documenti, invenzioni e storie, che testimoniano l'intraprendenza, l'evoluzione del Paese e le dimensioni della cultura d'impresa.
- consentire agli studenti di acquisire le competenze trasversali per orientarsi nel proprio percorso di studi e nella scelta della professione futura.

Progettato e certificato come percorso P.C.T.O. (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) e Orientamento, coinvolge in particolar modo le discipline di storia, lingua e letteratura italiana, cittadinanza e costituzione.

A scuola d'impresa

L'Italia nei nostri musei e archivi d'impresa



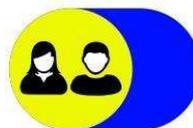
La proposta formativa *A scuola d'impresa* rivolta alle scuole per l'anno scolastico 2023-2024 nasce dalla collaborazione di **Museimpresa** - l'Associazione Italiana Archivi e Musei d'Impresa, nata nel 2001 su iniziativa di Assolombarda e Confindustria che riunisce oltre 130 musei e archivi di grandi, medie e piccole imprese italiane - con **Heritage Hub - LIUC** - centro di ricerca e di servizio focalizzato sulla relazione tra l'impresa e le sue memorie - e **l'Archivio del cinema industriale e della comunicazione d'impresa** - centro per la conservazione di documenti utili alla ricerca storica e nell'ambito delle discipline aziendali.

Obiettivi



- **Diffondere** una conoscenza di base della storia dell'**impresa italiana** e dei **suoi valori**.
- **Far conoscere i musei e gli archivi d'impresa** attraverso oggetti, documenti, invenzioni e storie, che testimoniano l'intraprendenza, l'evoluzione del Paese e le dimensioni della cultura d'impresa.
- Consentire agli studenti di **acquisire le competenze** trasversali per **orientarsi** nel proprio percorso di studi e nella scelta della professione futura.

Destinatari



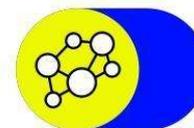
Studenti del **triennio** della **Scuola secondaria di II grado** di tutti gli indirizzi di studio.

Ambiti di intervento



Progettato e certificato come percorso **P.C.T.O.** (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) e **Orientamento**. Coinvolge in particolar modo le discipline di:
Storia
Lingua e letteratura italiana
Cittadinanza e Costituzione

Struttura e temi



Fase Teorica

Attività online

Attraverso **brevi video** e **attività di rielaborazione e verifica** delle competenze consente agli studenti di conoscere l'evoluzione del sistema industriale italiano e di approfondire diversi aspetti legati ai **Settori** economici e ai temi del **Management Culturale**.

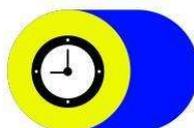
Fase Applicativo-Esperienziale

Attività in presenza

Visita e attività progettuale presso un **museo o archivio d'impresa**, a scelta dell'insegnante. Sviluppo di un **Project Work finale**, attraverso un progetto di gruppo che permetta agli studenti di familiarizzare con le problematiche operative e organizzative di un reale contesto lavorativo e di approfondire i temi della conservazione e valorizzazione della memoria aziendale.

Modalità di svolgimento

L'attività online è presente sul **portale di formazione** dell'*Archivio del cinema industriale e della comunicazione d'impresa* <http://formazione.cinemaindustriale.liuc.it> che comprende **attività live e video registrate** integrate da **strumenti interattivi**, che consentono un utilizzo asincrono basato sulle esigenze dei partecipanti.
Le **visite** presso gli archivi e i musei d'impresa si svolgono **in presenza**.

Durata

25 ore certificate, valide per il riconoscimento di **crediti formativi P.C.T.O.** dal **CARED Centro di Ateneo per la Ricerca Educativo-didattica e l'Aggiornamento**.
Il numero di ore può aumentare sulla base delle richieste per la realizzazione del Project Work.
Il percorso didattico si articola su una durata massima di **6 mesi** (sommando Fase Teorica e Fase Applicativo-Esperienziale).

Costo**Gratuito****Iscrizione fino a esaurimento posti.**

Sono previsti **incontri di preparazione e webinar informativi** sulle tematiche trattate, rivolti ai docenti tutor.

Attività	Data	Modalità	Ore docenti	Ore studenti
Incontro introduttivo (formazione docenti tutor)	Novembre 2023	Live online / aula LIUC	2	
Fase Teorica (1) Attività online Storia dell'impresa italiana	Completamento entro dicembre 2023	Asincrono online	3 opzionali	3
Fase Teorica (2) Attività online Approfondimento tematico Settori o Management Culturale	Completamento entro febbraio 2024	Asincrono online	3 opzionali	3
Fase Applicativo-Esperienziale (1) Visita e attività presso un museo o un archivio	Da svolgere entro marzo 2024	In presenza presso un archivio / museo Museimpresa		5
Fase Applicativo-Esperienziale (2) Project Work finale	Da svolgere entro aprile 2024	Live / online		10
Evento di chiusura	Maggio 2024	Live / online		4
Monitoraggio Project Work (formazione docenti tutor)	Da svolgere entro marzo 2024	Asincrono online	4	

Le ore docenti definite come "opzionali" verranno certificate dal **CARED Centro di Ateneo per la Ricerca Educativo-didattica e l'Aggiornamento** qualora il docente svolga le attività online.

Per **preiscrizioni** compilare il form al link <https://w3.liuc.it/iscrizioni/f.php?f=3552> entro il **31 luglio 2023**.

Per informazioni
ascuoladimpresa@liuc.it
Per approfondire
museimpresa.com
cinemaindustriale.liuc.it

Progetti futuri

Uno dei progetti futuri a cui teniamo particolarmente è il ripristino, restauro, adeguamento tecnologico, normativo e funzionale del rudere dell'antico mulino a cilindri e pastificio a vapore della famiglia Cuomo, realizzato nella prima metà dell'800 in materiali tipici vesuviani.

L'idea che abbiamo in mente è quella di creare un ambiente turistico vivibile e accessibile ai visitatori, rendendolo un luogo polifunzionale e adatto a diventare un punto di ritrovo nazionale ed internazionale dove concentrare produzione di pasta, centro convegni e sala di degustazione all'aperto utile per accogliere i numerosi visitatori che tra luglio ed agosto 2023 sono stati 4 mila, e programmiamo che a partire dal 2024 saranno almeno il 40% in più.

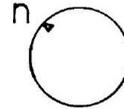
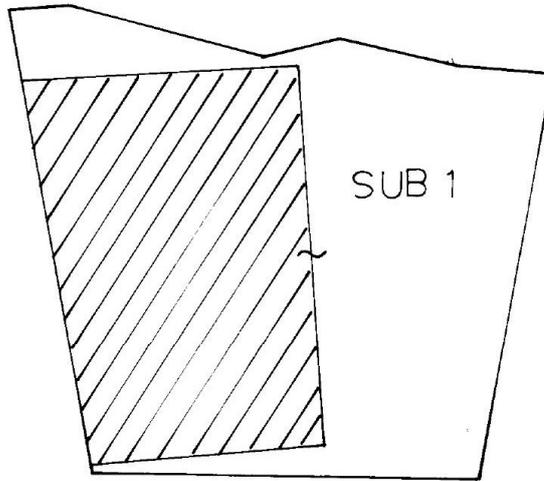






ELABORATO PLANIMETRICO	
Compilato da: Gerardo Filippo	
Iscritto all'albo: Geometri	
Prov. Napoli	N. 5533
Comune di Gragnano	Protocollo n. 000408052 del 03/07/2002
Sezione: Foglio: 14 Particella: 250	Tipo Mappale n. 3336 del 20/06/2002
Dimostrazione grafica dei subalterni	Scala 1 : 200

elaborato planimetrico
particella 250



Catasto dei Fabbricati - Situazione al 11/06/2015 - Comune di GRAGNANO (E131) - < Foglio: 14 - Particella: 250 - Elaborato planimetrico >

Ultima planimetria in atti

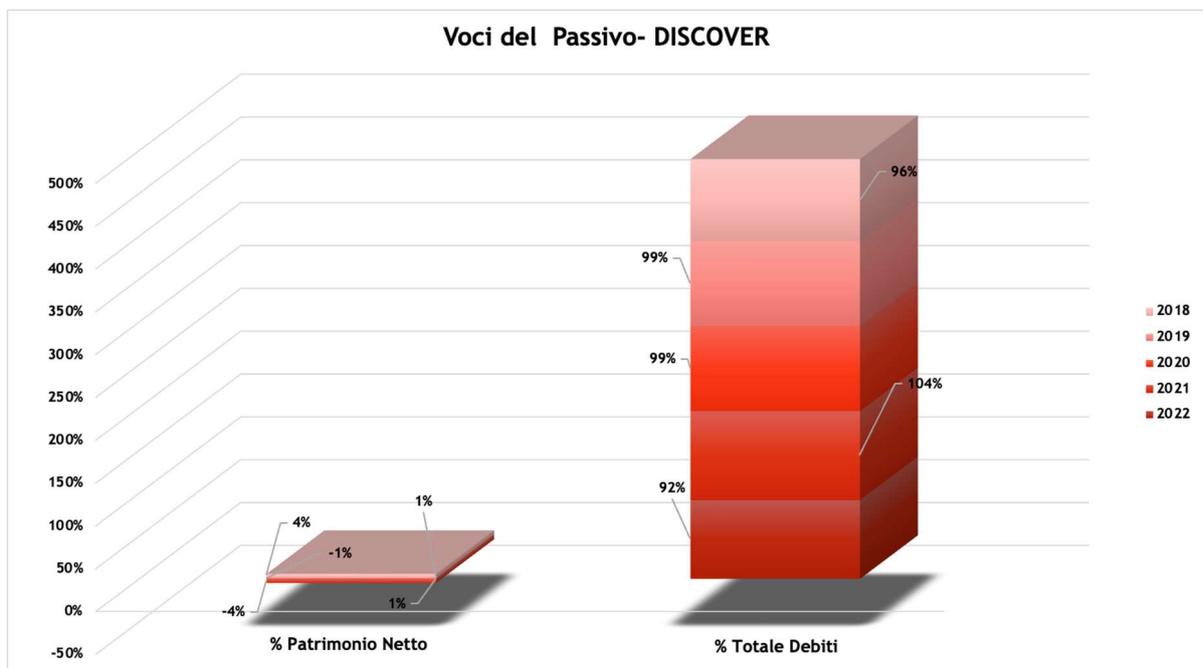
Responsabilità Economica

Analisi economica finanziaria del settore di riferimento

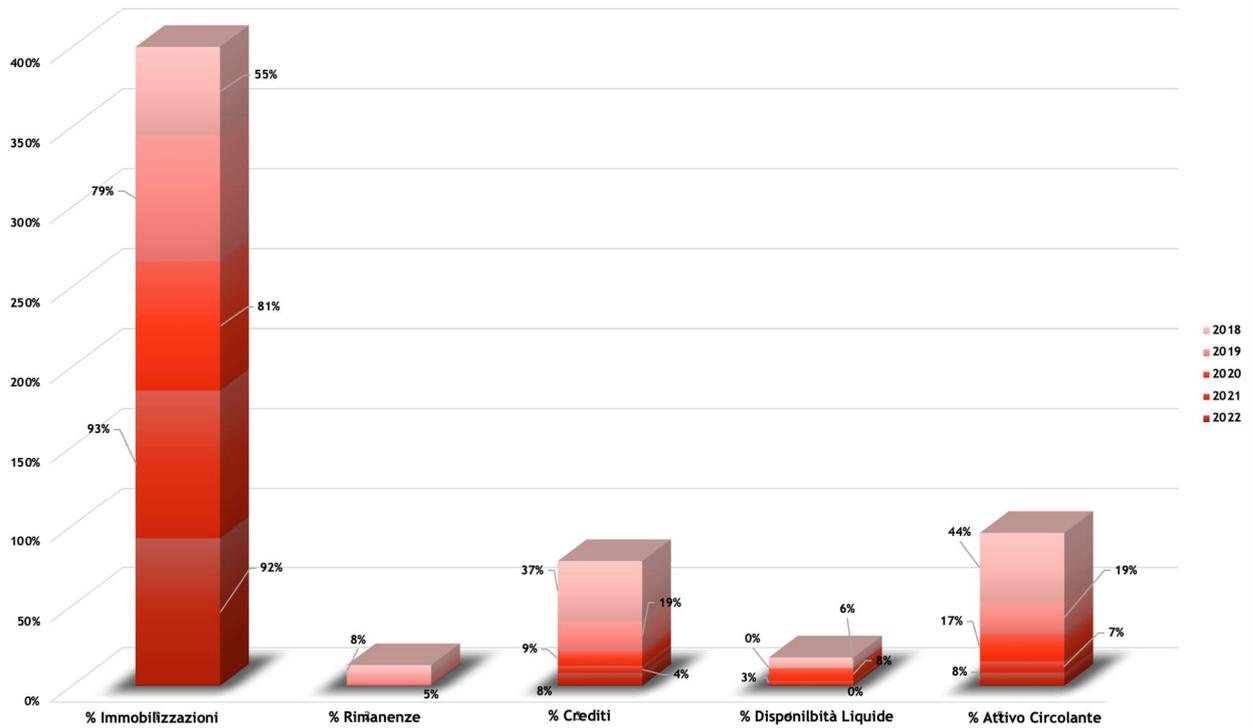
In questa sezione è riportata l'analisi della performance economica di Discover Cuomo Srls , Pasta Cuomo e LI Cuomi dal 2018.

In un contesto socioeconomico difficile e allo stesso tempo straordinario, Discover Cuomo ha realizzato un percorso di crescita importante. In dettaglio, troviamo le composizioni di attivo/passivo patrimoniale e le voci del conto economico.

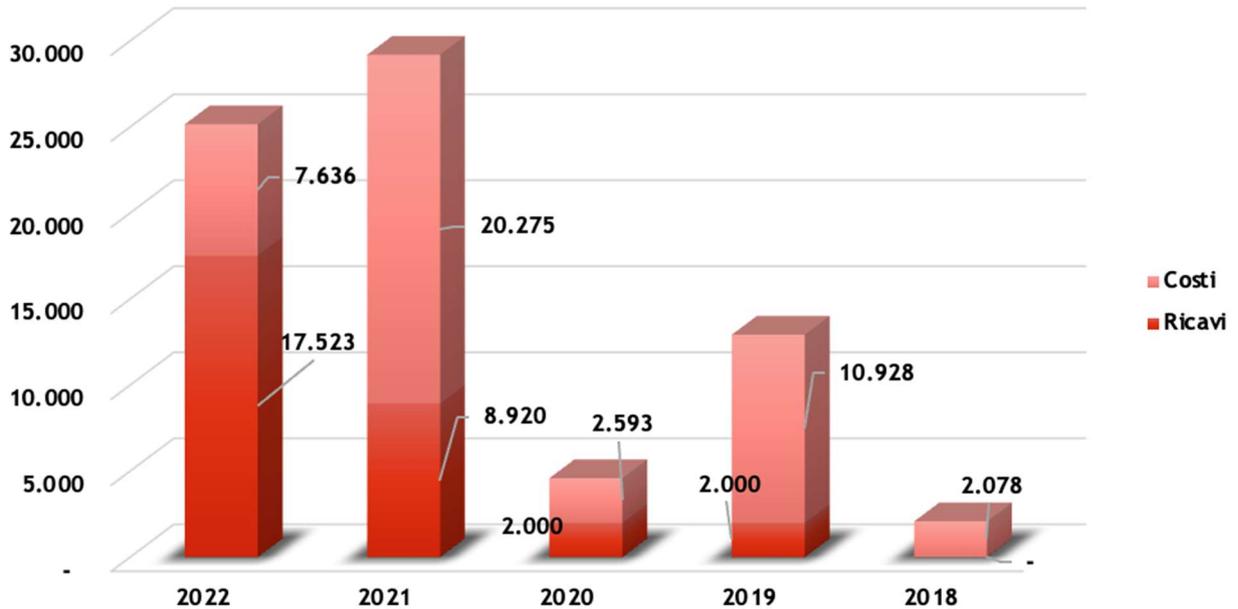
Discover Cuomo



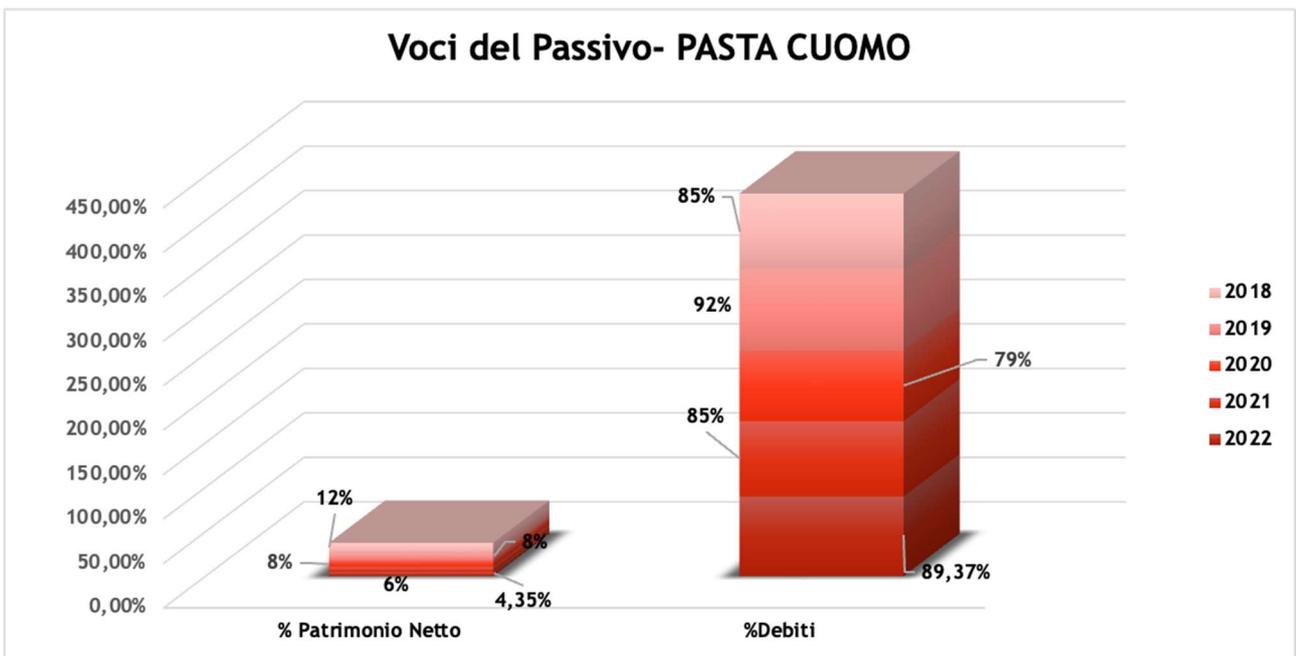
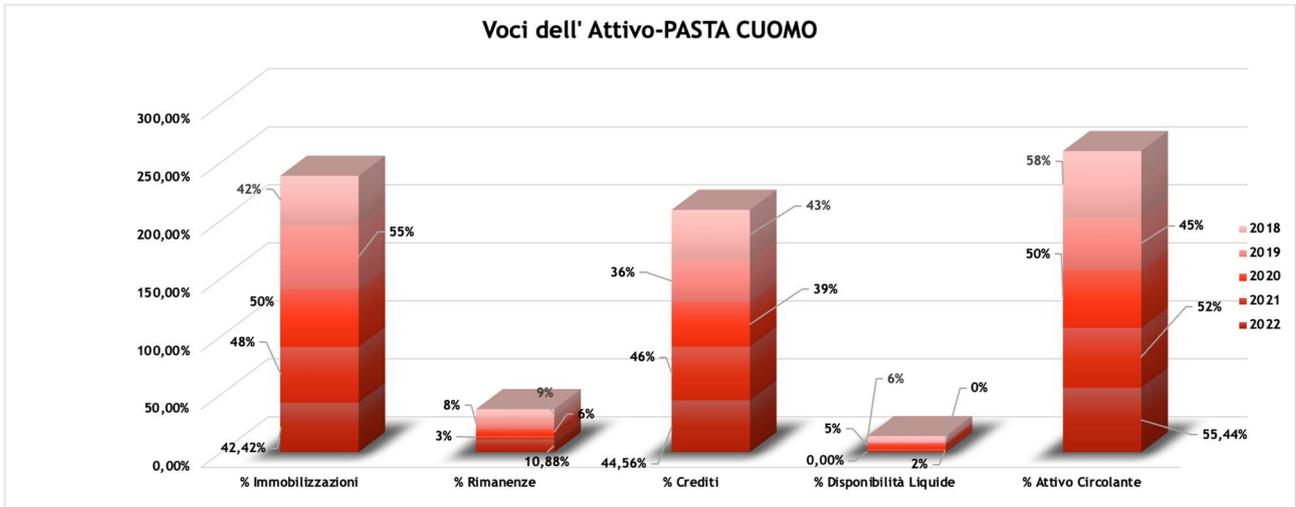
Voci dell' Attivo-DISCOVER



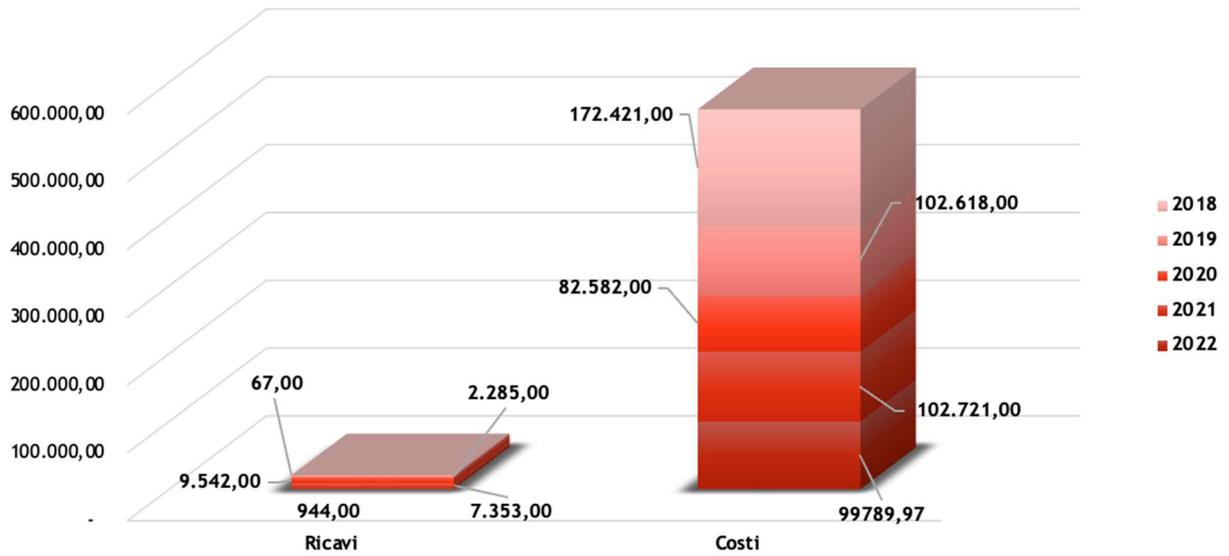
Conto Economico: Costi & Ricavi



Pasta Cuomo

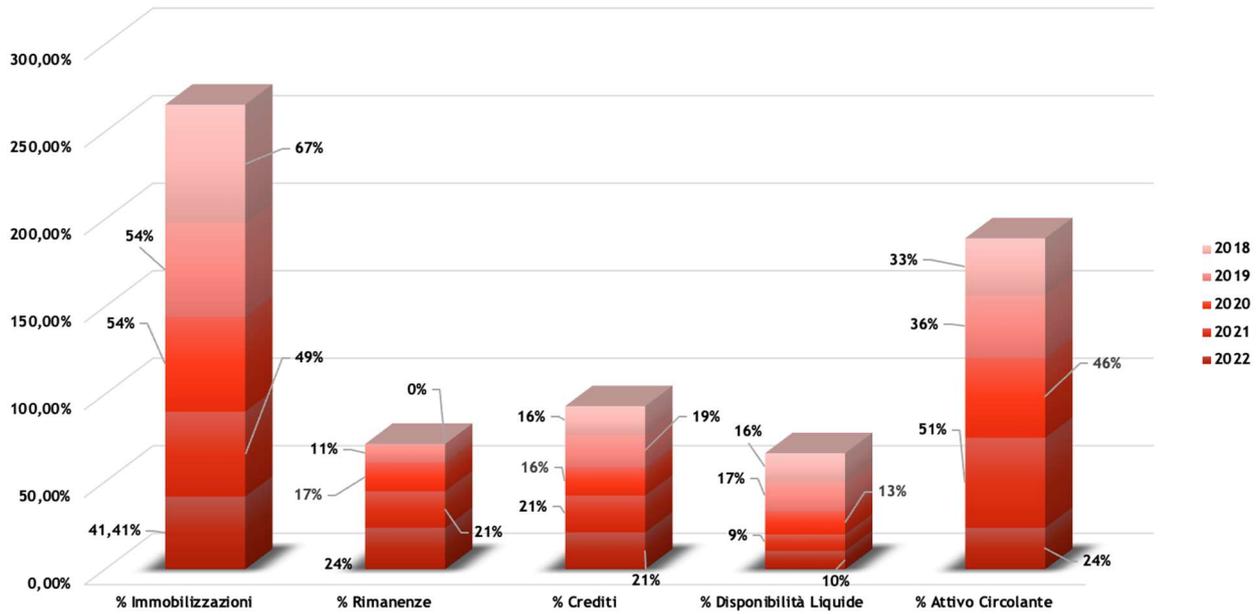


Conto Economico: Costi & Ricavi

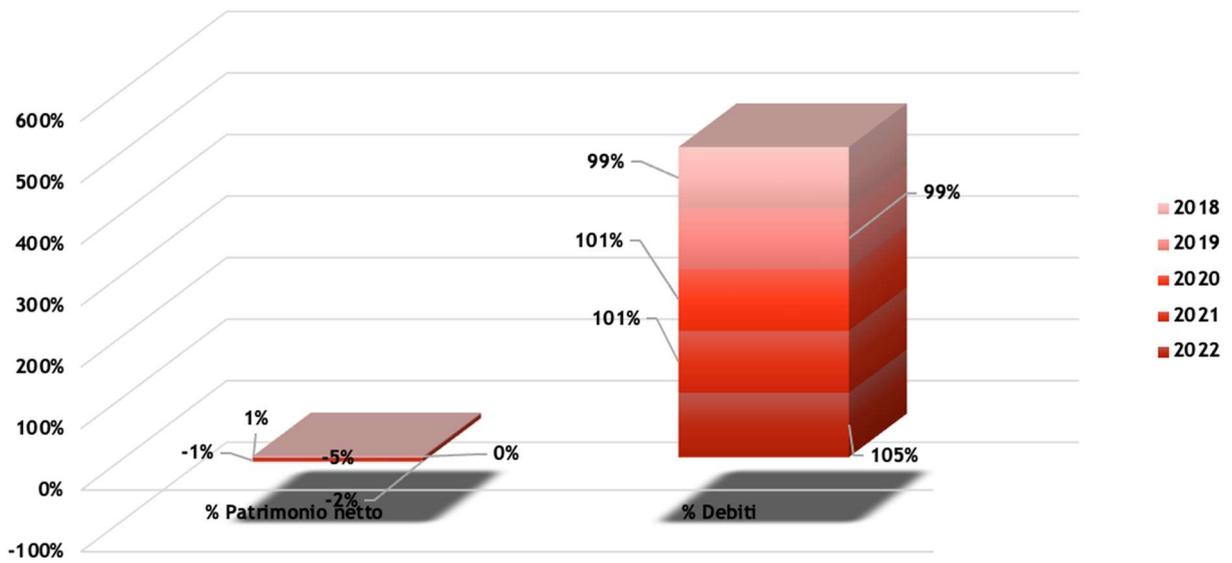


Li Cuomi

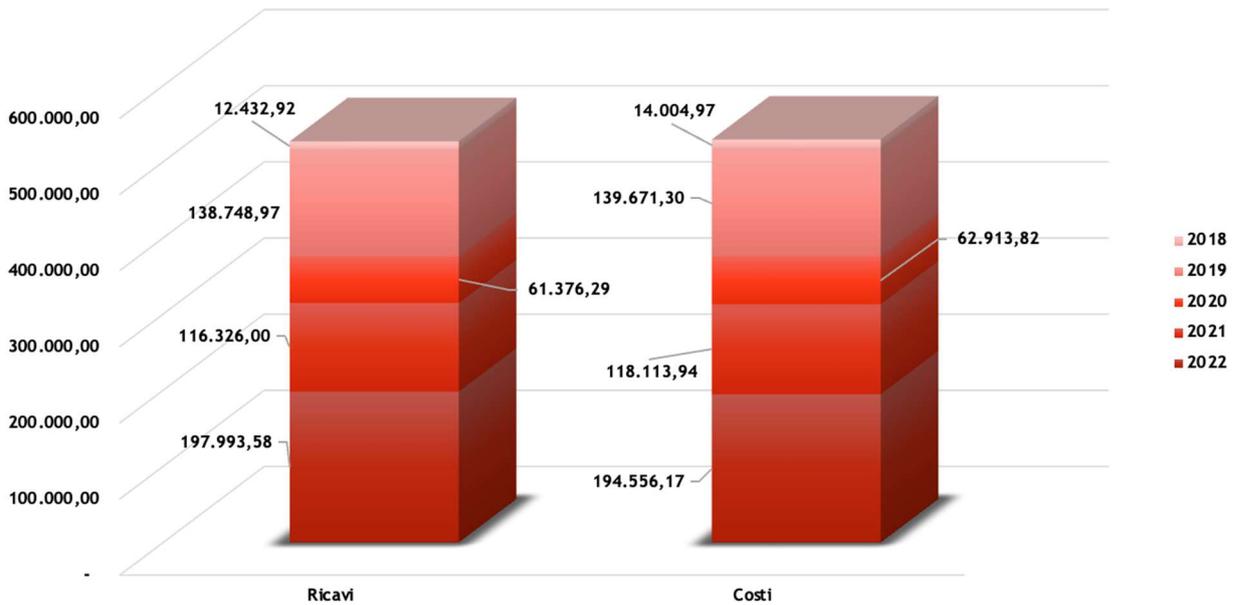
Voci dell' Attivo -LI CUOMI



Voci del Passivo- LI CUOMI



Conto Economico-Costi & Ricavi



Governance, etica ed integrità

La governance di Discover Cuomo e delle altre attività per un business responsabile

La governance aziendale gestita da Amelia ed Alfonso Cuomo pone grande rilevanza alle decisioni e alle azioni legate alla diffusione della conoscenza della cultura della pasta italiana nel mondo, tramandando la cultura e la tradizione di intere generazioni e assicurando di lasciare un'eredità di grande valore ai posteri.

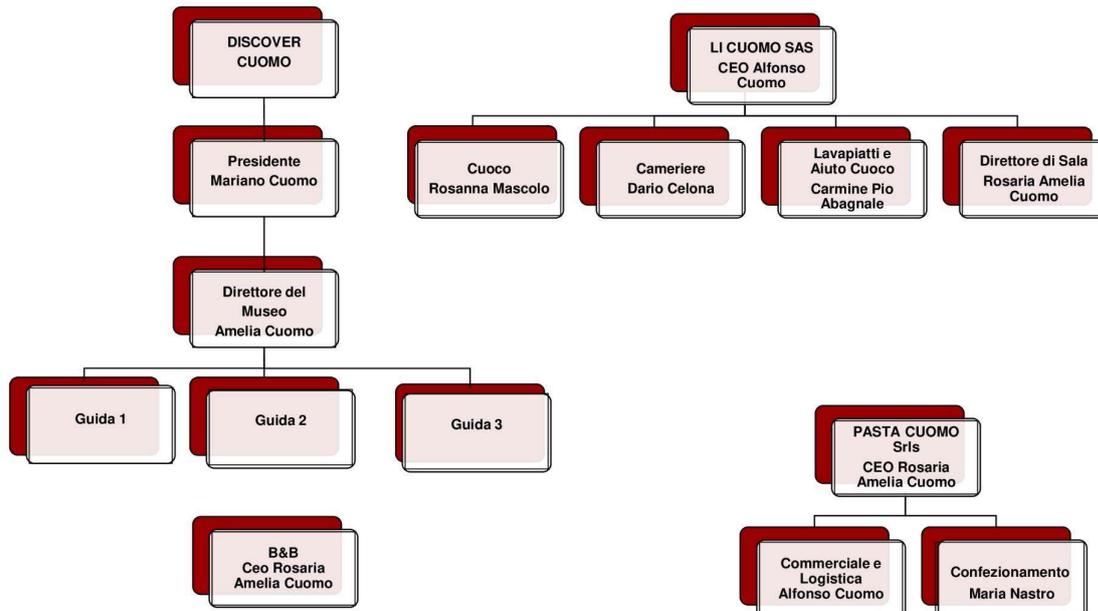
Il modello di Corporate Governance a cui Discover Cuomo aderisce prevede una struttura organizzativa a gestione familiare, affidata non solo alla famiglia ma anche a persone di estrema fiducia.

L'Organigramma

L'organigramma risponde all'esigenza di modellare il più possibile il principio di creazione di valore in cui ogni persona che i fratelli Cuomo incontrano lungo questo straordinario viaggio si senta parte di qualcosa di unico, dal valore inestimabile. L'impegno della nostra azienda nel garantire questo standard e raggiungere questo obiettivo si sposa con i principi di sostenibilità nella gestione quotidiana di tutte le attività che vengono svolte in massima trasparenza, correttezza e rispetto.

Discover Cuomo fa parte delle aziende della famiglia Cuomo insieme a Li Cuomi SAS che gestisce la trattoria tradizionale e Pasta Cuomo SRLS che si occupa della gestione del pastificio. Il Presidente è Mariano Cuomo, sotto cui si trova il ruolo ricoperto da Amelia Cuomo come direttrice del museo e di guide ingaggiate per la visita al museo.

La società Li Cuomi SAS, il cui CEO è Alfonso Cuomo, ha i seguenti collaboratori: Rosanna Mascolo ricopre il ruolo di cuoco, cameriere è Dario Celona, il ruolo di lavapiatti ed aiuto cuoco è ricoperto da Pio Carmine Abagnale, la direttrice di sala è Amelia Cuomo; la gestione del BnB è ricoperta da Amelia Cuomo. In Pasta Cuomo SRLS, il CEO è Amelia Cuomo, Alfonso Cuomo si occupa della gestione commerciale e logistica, Maria Nastro è l'addetta al confezionamento.



Il Codice Etico di Discover Cuomo definisce valori e principi base dell'operato aziendale e costituisce una guida di riferimento per il comportamento di quanti collaborano nel raggiungimento degli obiettivi e nello svolgimento delle attività quotidiane dell'Azienda. Il Codice Etico di comportamento definisce chiaramente i principi che tutti i membri, collaboratori esterni e partner commerciali devono rispettare.

CODICE ETICO DISCOVER CUOMO Impresa Sociale a Responsabilità Limitata

PREMESSA

DISCOVER CUOMO srls nella conduzione dei propri affari e delle proprie attività rispetta le leggi e le normative dei paesi di riferimento nonché delle norme interne, seguendo i principi di integrità, correttezza e riservatezza.

Il presente Codice Etico, approvato dal CEO, rappresenta un documento ufficiale adottato con lo scopo di codificare e stabilire le regole di condotta ed i comportamenti rilevanti ai fini della prevenzione dei reati indicati dal Decreto Legislativo n. 231 dell'8 giugno del 2001.

Il Codice Etico forma, altresì, parte integrante e sostanziale del Modello di organizzazione, gestione e controllo aziendale adottato, ai sensi del D. Lgs. 231/01, allo scopo di prevenire la commissione dei reati.

Ambito di applicazione

I contenuti e i principi del Codice Etico si applicano:

- alle persone aventi la qualità di lavoratore;
- agli azionisti e i membri di direzione o vigilanza, compresi i membri senza incarichi esecutivi, i volontari e i tirocinanti retribuiti e non retribuiti;
- agli appaltatori, subappaltatori, fornitori e consulenti che operano direttamente ed indirettamente in nome e/o per conto e/o sotto il controllo di Discover Cuomo srls.

Attuazione

Discover Cuomo srls si impegna a diffondere il Codice Etico a tutti i destinatari del Codice ed a vigilare sull'osservanza dello stesso mediante adeguati strumenti di gestione delle attività aziendali.

Al fine di attuare i principi ispiratori del Codice Etico e garantirne l'osservanza, Discover Cuomo srls, anche attraverso l'Organismo di Vigilanza si occupa di:

- Adottare strumenti e procedure di informazione, prevenzione e controllo dell'applicazione e rispetto del Codice Etico;
- pubblicare il Codice Etico sul sito internet;
- diffondere i principi contenuti nel Codice Etico a chiunque abbia rapporti con Discover Cuomo srls, richiedendo il rispetto degli stessi;
- assicurare un'adeguata attività di formazione e sensibilizzazione continua differenziata a seconda del ruolo e delle responsabilità dei soggetti interessati.

Segnalazione delle violazioni

I dipendenti, gli azionisti e i membri dell'organo di direzione o vigilanza e i collaboratori esterni sono tenuti a segnalare tempestivamente violazioni effettive o potenziali del Codice Etico al diretto superiore o all'Organismo di Vigilanza.

L'OdV valuta a discrezione e sotto la propria responsabilità, le segnalazioni ricevute ed i casi in cui è necessario attivarsi.

Discover Cuomo srls garantirà i segnalanti contro qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione, assicurando la riservatezza dell'identità del segnalante, fatti salvi gli obblighi di legge e la tutela dei diritti della società o delle persone accusate erroneamente e/o in mala fede.

Sanzioni

È obbligatorio ai destinatari del Codice di osservare e fare osservare il Codice Etico.

La violazione e l'inosservanza dei principi e delle disposizioni del Codice Etico comporta l'applicazione delle misure sanzionatorie contenute nel sistema disciplinare adottato in base al D. Lgs. 231/01.

Nel caso di violazione e inosservanza dei principi e delle disposizioni del Codice Etico da parte dei Collaboratori Esterni viene legittimato l'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, fino a comportare anche la risoluzione del contratto ed in ogni caso legittimerà Discover Cuomo srls a richiedere il risarcimento dei danni.

Principi di riferimento

I principi ispiratori a cui fa fede il presente Codice Etico, nel pieno rispetto della legge e della normativa vigente, nonché delle norme interne sono descritti di seguito:

- Rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili
- Rispetto della normativa a tutela del commercio
- Rispetto delle norme sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro
- Trasparenza delle registrazioni contabili e rispetto della normativa in materia di illeciti societari
- Verificabilità delle azioni, operazioni e transazioni
- Correttezza nell'uso degli strumenti informatici
- Correttezza dei comportamenti nei rapporti con le Autorità
- Principio di imparzialità e conflitti di interesse
- Lotta alla corruzione

Rispetto delle leggi e dei regolamenti

I Destinatari del Codice sono tenuti a rispettare, scrupolosamente e con diligenza, le leggi ed i regolamenti vigenti in tutti Paesi in cui Discover Cuomo srls opera, seguendo i principi di lealtà, correttezza, trasparenza, nonché le disposizioni ed i principi contenuti nel Codice Etico, nel Modello di Organizzazione e di Gestione e nei regolamenti e procedure aziendali rilevanti.

In nessun caso, gli scopi o gli interessi di Discover Cuomo srls potranno essere perseguiti e/o conseguiti in violazione di leggi e regolamenti vigenti o tramite condotte non in linea con il Codice Etico.

Inoltre, i destinatari che operano in nome e per conto e/o sotto il controllo di Discover Cuomo srls devono agire rispettando gli scopi e gli interessi della società in questione.

Rispetto della normativa e tutela del commercio

Discover Cuomo srls assicura il rispetto dei principi di trasparenza, onestà, correttezza e buona fede nella conduzione dei suoi affari.

Discover Cuomo srls esige dai destinatari del Codice l'esclusione di qualunque comportamento volto, in qualsivoglia forma, ad infrangere le regole che presidiano il regolare esercizio del commercio.

Discover Cuomo srls vieta ai destinatari del Codice, tutte quelle condotte volte a turbare l'esercizio regolare dell'industria e del commercio e/o a mettere in commercio su qualunque mercato nazionale ed estero, prodotti industriali con nomi, segni distintivi, contraffatti o alterati.

Rispetto delle norme sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro

Discover Cuomo srls promuove presso tutti i lavoratori l'impegno all'osservanza dei principi di sicurezza e salute che l'azienda pone alla base della propria attività, con lo scopo di garantire condizioni di lavoro rispondenti alle disposizioni legislative vigenti e, attraverso l'individuazione delle misure tecniche e organizzative opportune per il perseguimento della tutela della sicurezza e salute.

Discover Cuomo srls riconosce, nella corretta applicazione della normativa vigente, unitamente alla attività di informazione e formazione dei lavoratori, gli strumenti indispensabili per il raggiungimento, mantenimento e miglioramento di condizioni di lavoro e di ambiente che consentano la tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, dei collaboratori e dei terzi presenti in azienda.

L'obbligo per ogni lavoratore è pertanto di "prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione ed alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro".

Trasparenza delle registrazioni contabili e rispetto della normativa in materia di illeciti societari e tributari

Discover Cuomo srls considera il rispetto delle norme di legge e la piena osservanza dei principi di trasparenza, veridicità e correttezza della contabilità e di ogni altro documento in cui siano esposti elementi economici, patrimoniali, finanziari e tributari della società, valori e criteri imprescindibili.

I destinatari del Codice che, a qualunque titolo, sono coinvolti nelle operazioni di formazione del bilancio, delle scritture contabili e di altri documenti simili (incluse le note interne di rimborso spese) nonché della gestione tributaria, devono assicurare la massima collaborazione affinché i fatti di gestione siano rappresentati tempestivamente e correttamente e garantire la completezza, veridicità e chiarezza delle informazioni fornite, nonché la accuratezza dei dati e delle elaborazioni.

Inoltre, è vietato esporre nei bilanci, nelle relazioni e nelle altre comunicazioni sociali e /o tributarie fatti non corrispondenti al vero, omettere informazioni o diffondere notizie false sulla situazione economica, patrimoniale, o finanziaria di Discover Cuomo srls.

Verificabilità delle azioni, operazioni e transazioni

Ogni azione, operazione e transazione deve essere correttamente ed adeguatamente registrata, autorizzata, legittima, corretta, congrua, coerente, trasparente, verificabile e conforme ai poteri di firma. Inoltre, deve essere presente un supporto documentale che consenta di poter verificare l'effettività della prestazione e l'attività svolta, e di procedere al controllo sulle caratteristiche dell'operazione, sulle motivazioni dell'operazione e su chi ha autorizzato, effettuato, registrato, verificato l'operazione.

Correttezza nell'uso degli strumenti informatici o telematici

I destinatari del Codice Etico sono tenuti ad utilizzare gli strumenti informatici a loro disposizione, esclusivamente quale strumento di lavoro, nel rispetto della normativa vigente e delle procedure aziendali applicabili.

I destinatari del Codice Etico sono tenuti a non tenere condotte illecite in relazione all'uso dei sistemi informatici o telematici di pubblica utilità.

Discover Cuomo srls condanna la falsità nei documenti informatici pubblici o privati e utilizzo abusivo dei sistemi informatici e telematici per fini personali.

Correttezza dei comportamenti nei rapporti con le autorità

Nei rapporti con la Pubblica Amministrazione e le Autorità è vietato fornire e rilasciare informazioni e dichiarazioni false, incomplete o ingannevoli.

È vietato distruggere o alterare registrazioni, verbali, scritture contabili e qualsiasi tipo di documento. Inoltre, è fatto divieto di esporre a qualsiasi Autorità nelle comunicazioni previste, fatti materiali non rispondenti al vero sulla situazione economica, patrimoniale o finanziaria di Discover Cuomo srls al fine di occultare fatti che avrebbero dovuto essere comunicati.

Principio di imparzialità e conflitti di interesse

I Destinatari del Codice devono evitare situazioni in cui si possono manifestare conflitti di interesse e situazioni in cui gli interessi personali possano influenzare l'imparzialità e l'eticità del comportamento.

In relazione ai rapporti coi Collaboratori Esterni, i Dipendenti e i membri degli organi sociali sono tenuti a:

- osservare le procedure aziendali per la selezione e la gestione dei rapporti con i collaboratori/fornitori;
- selezionare i collaboratori / fornitori sulla base di parametri obiettivi di qualità, professionalità, convenienza, prezzo, capacità, efficienza;
- non fare alcuna illecita pressione a prestazioni che nei contenuti e/o nei modi non siano previste contrattualmente e che non siano in linea con i principi del Codice Etico;
- includere nei contratti la conferma di avere preso conoscenza del Codice Etico ovvero attenersi ai principi ivi contenuti.

Lotta alla corruzione

Discover Cuomo srls condanna ogni fenomeno di corruzione, concussione, induzione indebita a dare o promettere utilità ed adotta tutte le misure più opportune al fine di prevenire ed evitare la commissione di tali reati.

In particolare, sono vietati:

- le offerte, le promesse, le donazioni di denaro o di beni fatte direttamente e/o anche in modo indiretto e/o per interposta persona che agisce per conto di Discover Cuomo srls; i destinatari del Codice Etico possono ricevere omaggi o atti di ospitalità solo quando siano tali, per natura e valore, da non poter essere interpretabili come finalizzati ad ottenere un trattamento di favore;

- comportamenti atti all'instaurazione di relazioni personali di favore, l'impropria influenza e/o a condizionare, direttamente o indirettamente, le decisioni della controparte (Pubblica Amministrazione o privata) e/o lo svolgimento di un corretto rapporto;
- comportamenti atti ad instaurare relazioni personali di favore volti ad indurre la controparte (Pubblica Amministrazione o privata) a fare o ad omettere qualcosa in violazione delle norme aziendali e/o delle leggi dell'ordinamento cui appartiene Discover Cuomo srls.

TABELLA GRI

INDICE DEI CONTENUTI GRI E CORRELAZIONE CON SOG.5

Sezione	GRI	Contenuto dell'indicatore	SOGs
Profilo dell'organizzazione	GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	
	GRI 102-2	Attività, marchio, prodotti e servizi	2 (2.4)
	GRI 102-3	Luogo della sede principale	
	GRI 102-5	Proprietà e forma giuridica del marchio	
	GRI 102-6	Meccanismi di servizio	
	GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	
	GRI 102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	8 (8.5) 10 (10.3)
	GRI 102-9	Catena di fornitura	12 (12.3)
	GRI 102-11	Principio di precauzione	
	GRI 102-13	Adesione ad associazioni	
Lettere agli stakeholder	GRI 102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	
Struttura di governo	GRI 102-18	Struttura della governance	
Coinvolgimento degli stakeholder	GRI 102-40	Elenco del gruppo degli stakeholder	
	GRI 102-41	Accordo di contrattazione collettiva	8 (8.8)
	GRI 102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	
	GRI 102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	
	GRI 102-47	Elenco dei temi materiali (analisi di materialità)	
Performance Economica			
Risultati economici	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 201-1	Valore economico generato e distribuito	8 (8.3)
Episodi di corruzione	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 203-3	Episodi di corruzione accertati ed azioni intraprese	16 (16.5)
Pratiche di approvvigionamento	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 204-1	Proporzioni di peso verso fornitori locali	8 (8.3)
Performance Ambientale			
Materiali	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	8 (8.4) 12 (12.2)
	GRI 301-2	Percentuale di materiali utilizzati che provengono da riciclaggio	8 (8.4) 12.2; 12.5
Emissioni	GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	3 (3.9) 12 (12.4) 15 (15.2)
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
Energia	GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	7 (7.2; 7.3) 12 (12.2)
	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 303-1	Integrazione con l'acqua come risorsa condivisa	6 (6.3; 6.4) 12 (12.4)
Acqua e scarichi idrici	GRI 303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	6 (6.3)
	GRI 303-3	Prelievo idrico	6 (6.4)
	GRI 306-2	Rifiuti prodotti per tipologia e modalità di smaltimento	3 (3.9)
Performance Sociale			
Occupazione dipendenti	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale - attenzione delle persone	
	GRI 403-3	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro	8 (8.8)
Formazione ed istruzione dei dipendenti	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 404-1	Ore di formazione media annua per dipendente	4 (4.4; 4.5)
Diversità e pari opportunità	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 405-1	Diversità tra dipendenti	5 (5.1; 5.9)
	GRI 405-2	Rapporto tra stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	5 (5.1) 8 (8.5) 10 (10.3)
Non discriminazione	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	5 (5.1) 8 (8.8)
Sicurezza dei prodotti	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	2 (2.1) 3 (3.9)
Marketing ed architettura	GRI 103-1, 103-2, 103-3	Approccio gestionale	
	GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti	12 (12.3)
	GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	12 (12.3)
Salute e sicurezza sul lavoro	GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	8 (8.8)
	GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	8 (8.8)
	GRI 403-3	Servizi di medicina del lavoro	8 (8.8)
	GRI 403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	8 (8.8)
	GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro	8 (8.8)
	GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	3 (3.5; 3.8) 8 (8.8)
Privacy dei clienti	GRI 413-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	16 (16.10)
Coinvolgimento comunità locali	GRI 413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	17 (17.16; 17.17)



PREMIO GENTILEZZA ITALIANA INNOVAZIONE SOCIALE 2023



NUOVA CANDIDATURA



Pasta Cuomo
PASTAI ARTIGIANI DAL 1820



**PROGETTO
“DISCOVER CUOMO”**



