

CASA MORANA

VISITA IL SITO DI CASA MORANA: <https://www.casamorana.it/>

POMODORI SICILIANI, UNA VOCAZIONE NATURALE: È da generazioni che la nostra famiglia si dedica alla coltivazione degli ortaggi e, in particolare, delle numerose varietà di pomodori siciliani, su campo aperto e in serra. I nostri metodi seguono le regole della natura: la nostra è una coltivazione naturale, in cui i metodi tradizionali sono abbinati a tecnologie innovative, nel pieno rispetto del ciclo vitale delle piante. Il contatto diretto con la terra, insieme alla conoscenza della materia prima, rappresenta per noi una tappa obbligata, requisito imprescindibile per ottenere conserve che siano espressione genuina del territorio siciliano. Siamo esperti nella produzioni di pomodoro da generazioni. Il sapore artigianale della tradizione siciliana: Casa Morana nasce a Scicli, un angolo della Sicilia sud-orientale celebre per la sua straordinaria architettura barocca e per i paesaggi naturali che incantano. Immersi in un clima mite e accogliente, a pochi chilometri dal mare, ci troviamo in una terra perfetta per la coltivazione del pomodoro, baciata dal sole e ricca di una fertile tradizione agricola.

TECNICHE DI LAVORAZIONE

Nel tempo, abbiamo avuto cura di migliorare i metodi di coltura, integrando le nuove tecnologie ma restando comunque fedeli agli insegnamenti del passato. È dall'incontro tra innovazione e tradizione che nasce il pomodoro di Casa Morana: un frutto gustoso e genuino, qualitativamente superiore. Per tutte le coltivazioni di pomodoro, abbiamo scelto di adottare la metodologia del fuori suolo integrando un impianto di fertirrigazione all'avanguardia che ci consente di misurare e dosare il consumo di acqua per le reali necessità della pianta. La lotta integrata, poi, ci permette di difendere in modo naturale le nostre colture da malattie o insetti dannosi e di ottenere un pomodoro naturale e genuino che preserva, intatte, tutte le sue caratteristiche organolettiche, di gusto e fragranza. I nostri pomodori, che crescono in un ambiente ideale, sono frutti sani e naturalmente saporiti. Sono loro che danno vita alle nostre conserve, pensate per i veri appassionati della cucina, che sanno riconoscere la qualità delle materie prime e apprezzare l'autenticità delle ricette. Ci ispiriamo agli insegnamenti dei nostri nonni, che ogni estate sceglievano con cura i migliori pomodori per trasformarli in salse e conserve.

La nostra lavorazione resta artigianale, un processo che rispetta la nostra terra e la sua cultura gastronomica. È così che, in ogni nostro prodotto, riusciamo a racchiudere i sapori più genuini della tradizione siciliana, portando sulla tua tavola il vero gusto della nostra isola. Dal campo alla tavola, un prodotto controllato in ogni suo passaggio: Il pomodoro che coltiviamo nelle nostre serre è un frutto naturalmente dolce e succoso già dalla pianta. Una volta raccolto, viene immediatamente portato nel nostro laboratorio, dove lo trasformiamo e conserviamo senza l'uso di additivi o conservanti, per garantirne la genuinità e la purezza. Ogni passaggio del processo di lavorazione, artigianale e ispirato alla tradizione culinaria siciliana, preserva la qualità superiore del nostro prodotto. Ma la tradizione non è l'unica fonte

di ispirazione. Il continuo dialogo con i nostri consumatori più affezionati e la collaborazione con chef stellati ci stimola a esplorare nuove possibilità e a creare prodotti innovativi, alcuni dei quali rappresentano vere e proprie evoluzioni dei sapori più classici. “Vogliamo che i nostri prodotti raccontino la storia, i sapori e i profumi del nostro territorio. Per questo, ci ispiriamo agli insegnamenti dei nostri nonni che, ogni estate, selezionavano i pomodori migliori del raccolto per trasformarli in salse e conserve”.

CERTIFICAZIONI

POMODORI SICILIANI CERTIFICATI: Le varie certificazioni acquisite negli anni (come la ISO 22000) garantiscono le qualità organolettiche e la sicurezza alimentare “dal campo alla tavola”, sulla base di fondamentali elementi di controllo riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore. Noi di Casa Morana con le nostre conserve di pomodoro realizzate artigianalmente, abbiamo deciso di unirici al progetto di "Il buon gusto Italiano" e unirici ad una rete di imprese Italiane che offrono un qualità eccellente. Sito de “il buon gusto italiano”: www.ilbuongustoitaliano.com

Restaurant Line: abbiamo dedicato una linea delle nostre conserve a ristoratori, chef e pizzaioli. Professionisti del mestiere che, nelle loro cucine, amano rievocare i sapori della tradizione siciliana e che cercano, quindi, prodotti che siano all’altezza delle loro aspettative.

Il team: Giuseppe Morana (amministratore e fondatore), Lucia Modica (responsabile del processo di trasformazione), Krizia Morana (General Manager), Alessandro Drago (responsabile approvvigionamenti), Victoria Baglieri (Back Office e Assistenza Clienti)

CAPULIATO DI POMODORO CASA MORANA: Il capuliato di pomodorino Casa Morana è un esempio dell’ingegno e della raffinatezza della [tradizione gastronomica Siciliana](#). Il [pomodoro](#) viene prima salato ed essiccato al sole e successivamente tritato, ed anche se trasformato, mantiene tutta la dolcezza del pomodoro come appena raccolto. Questa conserva è un ottimo e semplice condimento per la pasta, gnocchi e risotti. Condisce in maniera ricca anche secondi di carne e pesce o può essere utilizzato per insaporire le vostre ricette.

IL POMODORO DI CASA MORANA

Varietà di pomodori siciliani di Casa Morana: Salse, passate, capuliato, pomodori conservati in acqua e tanti altri [prodotti tipici siciliani](#). Tutte le nostre conserve vengono preparate con pomodoro naturale, proveniente esclusivamente dai nostri campi. Tra le varietà coltivate da Casa Morana ci sono: datterino Rosso, Datterino Giallo, Datterino Arancione, Cuore di Bue,

Cilieginio Rosso, Cilieginio Giallo, Mini Plum, San Marzano lungo, Camoncino, Ovale Cencara, Pomodoro Tondo, Pomodoro Nero,

Pomodoro fresco in vendita: [Pomodoro Cilieginio](#), Pomodoro Datterino Giallo, [Pomodoro Datterino](#), [Pomodoro Miniplum – PIXEL](#)

- Informazioni sul pomodoro:
 - Pomodoro cilieginio: Il pomodoro cilieginio è una varietà piccola e dolce, conosciuta per la sua consistenza croccante e il sapore intenso.
 - Pomodoro datterino giallo: Il datterino giallo è un'alternativa raffinata al datterino rosso, caratterizzato da un gusto più delicato e meno acidulo.
 - Pomodoro datterino rosso: Il pomodoro datterino rosso è un frutto allungato, dal gusto straordinariamente dolce e aromatico, un'autentica esplosione di sapore in ogni boccone.
 - Pomodoro datterino rosso: piccolo, dal colore intenso e dalla pelle sottile, il pomodoro Pixel è un vero gioiello di dolcezza.

SHOP

- **Prodotti in vendita: datterino, datterino giallo, sugo di pomodoro con verdure, passata di pomodoro “buttigghi” (rustica o delicata), passata di pomodoro formato HO.RE.CA, pomodorino secco sott'olio, pomodoro verde sott'aceto, paté di pomodorino, paté di pomodorino aroma arancia, paté di pomodorino aroma mandorla, capuliatto di pomodorino, concentrato di pomodorino, capuliatto di pomodorino, pomodorino secco, confettura di pomodoro datterino, confettura di pomodoro verde e limone**
- **Quali prodotti vendete? Noi vendiamo diversi pomodori freschi, datterino, datterino giallo, sugo di pomodoro con verdure, passata di pomodoro “buttigghi” (rustica o delicata), passata di pomodoro formato HO.RE.CA, pomodorino secco sott'olio, pomodoro verde sott'aceto, paté di pomodorino, paté di pomodorino aroma arancia, paté di pomodorino aroma mandorla, capuliatto di pomodorino, concentrato di pomodorino, capuliatto di pomodorino, pomodorino secco, confettura di pomodoro datterino, confettura di pomodoro verde e limone**
-
- **È possibile scaricare il catalogo dei prodotti al link:**
https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://www.casamorana.it/wp-content/uploads/2021/01/ESE_no-crocini_2021_casa-Morana_restyling-catalogo_compressed.pdf
- Il link del nostro shop online: <https://www.casamorana.it/negozio/>
- Caratteristiche delle conserve: dalla selezione del migliore pomodoro siciliano nascono le deliziose conserve di Casa Morana. La scelta di un pomodoro di prima qualità dal gusto particolare dolce, dovuto alle caratteristiche colturali e del

territorio, come la vicinanza alla costa, l'elevata esposizione solare, il rispetto dei tempi naturali di maturazione, assicurano un prodotto gustoso e genuino, che racchiude in sé i profumi e i sapori di Sicilia.

- Conservazione conserve: Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. a queste condizioni, il prodotto ha la durata di 24 mesi. Una volta aperto il vasetto, conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.
 - **Shop, Passata di pomodoro – Formato HO.RE.CA.:** La passata di pomodoro tradizionale Casa Morana è realizzata con pomodoro siciliano di alta qualità, senza conservanti né additivi, per garantire un sapore autentico e naturale. Perfetta per condire pasta, pizze, sughi e piatti tipici della cucina mediterranea, offre un gusto genuino che conserva i profumi tipici della Sicilia. La nostra passata di pomodoro Siciliano dedicata ai ristoranti e alle pizzerie che vogliono distinguersi offrendo un prodotto d'eccellenza. Nella variante specifica per pizzerie essa è caratterizzata da una consistenza polposa, e diventa l'ideale nella preparazione della pizza. Questa salsa è frutto di una costante ricerca e applicazione di suggerimenti di pizzaioli e chef che si adoperano per Casa Morana. Senza conservanti o additivi, è lavorata in maniera artigianale, con pomodoro esclusivamente Siciliano, accuratamente coltivato e selezionato. In collaborazione con: Accademia Siciliana della Pizza.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/salsa-pizza-2/>

SHOP, PASSATE DI POMODORO IN VENDITA:

- **Passata di pomodoro: Datterino, Datterino giallo, sugo di pomodoro con verdure, passata di pomodoro “buttigghi” (rustica o delicata)**
 - Box: Il Nostro Pomodoro in Tutte le Salse, La Box Completa per gli Amanti del Pomodoro Scopri il sapore autentico dei nostri pomodori con “Il nostro pomodoro in tutte le salse”, una selezione unica di salse perfette per ogni occasione. All'interno della nostra box troverai:
 - Passata di Pomodoro Rustica: una passata densa e saporita, ideale per chi cerca un gusto deciso e tradizionale.
 - Passata di Pomodoro Delicata: leggera e vellutata, perfetta per ricette più delicate e raffinate.
 - Passata di Pomodoro Datterino Giallo: dolce e fruttata, per chi ama il sapore unico dei pomodori gialli.
 - Datterino salsato: la dolcezza del pomodoro datterino annegato nella passata di pomodoro.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/il-nostro-pomodoro-in-tutte-le-salse-2/>
 - Datterino giallo: La Passata di Pomodoro Datterino Giallo Casa Morana è un prodotto artigianale siciliano, realizzato con pomodoro 100% naturale, senza conservanti né additivi, che conserva il sapore autentico del sole del Mediterraneo. Perfetta per condire sughi, pizze e piatti mediterranei, offre la

dolcezza naturale del pomodoro datterino giallo, garantendo un prodotto genuino e di alta qualità. FORMATO: 370 gr.

- Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/passata-di-pomodoro-datterino-giallo-2/>
- Datterino rosso Salsato: Il pomodoro datterino salsato Casa Morana è un condimento naturale, realizzato con pomodori siciliani freschi, senza conservanti o additivi, per un sapore autentico e genuino. Perfetto per pasta, pizza e sughi, questa ricetta artigianale conserva la freschezza del pomodoro appena raccolto, offrendo un'esperienza gastronomica unica della cucina mediterranea. FORMATO | 370 gr – 550 gr
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pomodoro-datterino-salsato-2/>
- Passata di pomodoro: “I buttigghi” così chiamavano la conserva i nostri nonni. La nostra passata di pomodoro tradizionale preparata artigianalmente con pomodoro siciliano di qualità superiore, senza conservanti né additivi, per un gusto autentico e genuino. Disponibile in due varianti, Rustica e Delicata, è perfetta per condire pasta, pizze, sughi e piatti tipici della cucina mediterranea. FORMATO: 370 gr | 700 gr.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/passata-pomodoro-2/>
- Sugo di pomodoro con verdure: Il sugo di pomodoro con verdure Casa Morana è realizzato con pomodoro siciliano di alta qualità, coltivato sotto il caldo sole del Mediterraneo, senza additivi né conservanti, per un sapore autentico e naturale. Perfetto per condire pasta, riso, pizza e altri piatti, è il condimento ideale per chi cerca un prodotto genuino e artigianale. FORMATO: 370 gr.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/sugo-pomodoro-vegetale-2/>
- Tutte le passate vanno conservate in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. A queste condizioni, il prodotto ha la durata di 24 mesi. Una volta aperto il vasetto, conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.

SHOP, POMODORI SOTT'OLIO E SOTT'ACETO

- **Pomodori sott'olio e sott'aceto in vendita: pomodorino secco sott'olio, pomodoro verde sott'aceto, paté di pomodorino, paté di pomodorino aroma arancia, paté di pomodorino aroma mandorla, capuliato di pomodorino.**
 - Pomodorino secco sott'olio: Il pomodorino secco Casa Morana viene essiccato sotto il caldo sole della Sicilia, attraverso un processo graduale che rispetta i ritmi naturali, seguendo un'antica ricetta tradizionale tramandata nel tempo. FORMATO: 200 gr.

- Link per l'acquisto: www.casamorana.it/product/pomodorino-secco-sottolio-2/
- Pomodoro verde sott'aceto: le conserve di pomodoro verde Casa Morana celebrano la tradizione culinaria siciliana, offrendo un prodotto autentico e di qualità.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pomodoro-verde-sottaceto-2/>
- Patè di Pomodorino: Il patè di pomodorino Casa Morana è un condimento artigianale realizzato con pomodorini siciliani essiccati e tritati, arricchito con aromi naturali per un sapore intenso e autentico. Ideale per tartine, pasta, risotti, zuppe e piatti mediterranei, è perfetto per portare in tavola il vero gusto della Sicilia, senza conservanti né additivi. FORMATO: 200 gr
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pate-di-pomodorino-2/>
- Paté di pomodorino aroma arancia: il paté di pomodorino con arancia è un'esplosione di freschezza e dolcezza. Il gusto agrumato dell'arancia siciliana si fonde armoniosamente con il pomodoro, creando un condimento perfetto per esaltare piatti di pesce, pasta e carne bianca. È anche ideale per preparare aperitivi unici, come bruschette o piadine. FORMATO: 200 gr
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pate-di-pomodorino-aroma-arancia-2/>
- Patè di Pomodorino Aroma Mandorla: Il patè di pomodorino con mandorla unisce il gusto dolce e delicato delle mandorle siciliane al sapore intenso del pomodoro essiccato al sole. Questo condimento è perfetto per chi cerca un equilibrio tra il gusto robusto del pomodoro e una nota morbida e leggermente dolce della mandorla, ideale per essere spalmato su tartine o pane tostato, ma anche come insaporitore per piatti di pasta e risotti. FORMATO: 200 gr.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pate-di-pomodorino-aroma-mandorla-2/>
- Capuliato di Pomodorino: Il Capuliato di pomodorino Casa Morana è un condimento artigianale realizzato con pomodori siciliani essiccati al sole, ideale per pasta, gnocchi, risotti, carne, pesce e piatti mediterranei. Senza conservanti né additivi, offre un gusto autentico e naturale. FORMATO: 200 gr.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/capuliato-pomodorino-sottolio-2/>

SHOP, PRODOTTI AL NATURALE:

- **Prodotti al naturale in vendita: concentrato di pomodorino, capuliato di pomodorino, pomodorino secco.**
 - Concentrato di pomodorino – “Strattu”: Il concentrato di pomodoro Casa Morana fatto così come lo facevano i nostri nonni.

- Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/concentrato-di-pomodorino/>
- Capuliato di pomodorino: Il Capuliato di Pomodorino Casa Morana è un condimento artigianale realizzato con pomodori siciliani essiccati al sole, che conserva tutta la dolcezza del frutto fresco.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/capuliato-pomodorino-2/>
- Pomodorino secco: Il pomodorino secco Casa Morana viene essiccato sotto il caldo sole della Sicilia, attraverso un processo graduale che rispetta i ritmi naturali, seguendo un'antica ricetta tradizionale tramandata nel tempo.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/pomodorino-secco-naturale-2/>

SHOP, CONFETTURE:

- **Confetture in vendita: confettura di pomodoro datterino, confettura di pomodoro verde e limone**
 - Confettura di Pomodoro Datterino: La confettura di pomodoro datterino Casa Morana, realizzata senza conservanti né additivi, è una prelibatezza siciliana dal sapore dolce e naturale, perfetta per piatti gourmet e formaggi stagionati.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/confettura-pomodoro-datterino-2/>
 - Confettura di Pomodoro Verde e Limone: La confettura di pomodoro verde e limone Casa Morana è uno sfizioso e innovativo modo di trasformare varietà di pomodoro siciliano, realizzata senza conservanti né additivi, che unisce il sapore dolce del pomodoro verde e la freschezza del limone siciliano.
 - Link per l'acquisto: <https://www.casamorana.it/product/confettura-pomodoro-verde-2/>

BLOG E NEWS: sul nostro sito potrai trovare tante news sul pomodoro! Visitalo al link <https://www.casamorana.it/blog-2/>

RICETTARIO: Scopri tutte le nostre ricette sul nostro sito al link <https://www.casamorana.it/ricettario/>, e scarica il nostro ricettario al link https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://www.casamorana.it/wp-content/uploads/2022/04/ESE_2022_Casa-Morana_Ricettario_STAMPA_compressed.pdf

SERVIZI

- Servizi offerti: lavorazione conto terzi, provate label, tour gastronomici e visite aziendali

LAVORAZIONE CONTO TERZI- PRIVATE LABEL: TRASFORMAZIONE DEL POMODORO IN PASSATA E CONFEZIONAMENTO PERSONALIZZATO PER IL TUO MARCHIO

- Hai del pomodoro e vuoi trasformarlo in passata? Che tu sia un'azienda, un'azienda agricola o un privato, Casa Morana è il partner ideale per la lavorazione conto terzi e il private label. Offriamo un servizio completo e flessibile, adattandoci alle specifiche esigenze del cliente. La nostra esperienza e competenza ci permettono di gestire l'intero processo produttivo o solo alcune fasi, a seconda delle necessità.
 - o Siamo pronti a collaborare con te per trasformare le tue idee in realtà, offrendo la massima professionalità e supporto lungo tutto il percorso produttivo.
 - o Per maggiori informazioni e discutere di un progetto personalizzato compila il modulo di contatto oppure contattaci al numero 391 4785465 – 329 9578002. Modulo di contatto: <https://www.casamorana.it/lavorazione-conto-terzi/>

TOUR GASTRONOMICO IN SICILIA - VISITA AZIENDALE E DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI SICILIANI

- Benvenuti nei percorsi gastronomici di Casa Morana. Casa Morana vi accoglie con il calore della tradizione, pronta a raccontarvi una storia fatta di sapori autentici e passione siciliana. Venite a trovarci per vivere un'esperienza unica nel cuore della Sicilia: vi porteremo tra le nostre coltivazioni, dove crescono, secondo metodi sostenibili, i pomodori che danno vita alle nostre conserve artigianali. Scoprirete ogni fase del processo produttivo, dalla terra al barattolo, seguendo il ritmo della natura e delle mani esperte che trasformano il raccolto in bontà.
 - o Scegli il tuo percorso gastronomico: 1 - Visita aziendale semplice e degustazione dei prodotti Casa Morana, 2 - Visita aziendale avanzata e degustazione di prodotti tipici siciliani, 3 - Esperienza in azienda con pranzo e degustazione di prodotti tipici siciliani.
 - 1 - Visita aziendale semplice e degustazione dei prodotti Casa Morana (durata 1 ora)
 - 2 - Visita aziendale avanzata e degustazione di prodotti tipici siciliani (durata 2 ore)
 - 3 - Esperienza in azienda con pranzo e degustazione di prodotti tipici siciliani. (circa 4 ore)
- Per maggiori informazioni sui tour gastronomici visita il link <https://www.casamorana.it/home-2/gastrotour/>

CONTATTI

- Per un contatto più veloce e diretto è possibile chiamarci in orario ufficio al seguente numero telefonico: +39 3914785465
- **CONTATTO DIRETTO:** Venite a trovarci in azienda, in orario ufficio troverete sempre qualcuno disposto ad accogliervi e nel limite del possibile soddisfare le vostre richieste.

- Compila il modulo di contatto e cercheremo di rispondere alle vostre richieste il prima possibile: <https://www.casamorana.it/contact-us/>
- DOVE TROVARCI: <https://maps.app.goo.gl/ovSgXpdaQf9hCpFF8>