

Giovanni De Maio

UNA PREZIOSA COLLEZIONE
DEDICATA A TE



IL MEGLIO DALLA
CAMPANIA SICURA

Una selezione esclusiva di prodotti tipici campani
scelti tra le eccellenze del territorio



2014^{aprile}
aprile / 15




GiovanniDeMaio

C'è un mondo che non si ferma mai, fatto di grandi capacità, tenacia e passione. Un mondo dove i rapporti tra le persone contano ancora qualcosa e i piccoli gesti quotidiani hanno un grande valore.

Il valore che nasce dall'amore per il proprio lavoro
e dal rispetto di quello degli altri.

Noi dell'azienda Giovanni De Maio crediamo fortemente che la crescita di un'impresa si sviluppi attraverso la conoscenza di altre realtà e il coinvolgimento reciproco tra professionalità differenti. Crediamo che il confronto continuo regali nuove opportunità, e sia occasione di arricchimento, personale e professionale. Per questo abbiamo chiesto di poter legare il nostro marchio ad alcune delle più importanti aziende che operano nel settore più alto del panorama agroalimentare campano.

Per questo ringraziamo quanti hanno aderito con entusiasmo alla nostra proposta, presentando per noi, in questo catalogo, una pregiata selezione dei loro prodotti più esclusivi. Tutto questo per un'iniziativa dedicata a quanti, come te, contribuiscono ogni giorno a far conoscere e a far crescere la nostra azienda. Un'idea nata per testimoniare concretamente l'apprezzamento e la riconoscenza per la tua collaborazione. Per dare identità a un lavoro di squadra, che parte dalla sapienza dei nostri artigiani ed arriva fino ai clienti.



***I nostri clienti, quelli che tu,
con professionalità e dedizione,
guidi tutti i giorni nelle scelte.***



Giovanni DeMaio



Giovanni DeMaio

L' iniziativa è valida fino al 30 aprile 2015.

Ti ricordiamo che ogni euro fatturato secondo il prezzo di listino corrisponde a un punto.

Se per la scelta di un prodotto si utilizza solo una parte dei punti accumulati, è possibile conservare quelli in eccedenza e continuare la raccolta, così da impiegarli tutti o in parte fino al termine dell'iniziativa.

Le consegne avverranno con cadenza trimestrale compatibilmente con l'organizzazione logistica. La consegna di alcuni prodotti, per la loro tipologia stagionale, è limitata ad un preciso arco temporale.



Giovanni DeMaio

IL MEGLIO DAL VESUVIO



L'azienda agricola casa Barone è la più grande azienda biologica del Parco Nazionale del Vesuvio. Il principale corpo aziendale, di circa 11 ettari, è ubicato alle pendici del Monte Somma, il vulcano originario dal quale si è formato, per successive eruzioni, il cono del Vesuvio.

casa Barone

GiovanniDeMaio



POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP
A PIENNOLO IN CONFEZIONE REGALO
PARTICOLARE ED ELEGANTE CONFEZIONE DI CARTONE
CONTENENTE UN PIENNOLO DI CIRCA 1,5 KG.
consegna stagionale da settembre a dicembre

6
confezioni



1

3500 PUNTI



2

8500 PUNTI

24 confezioni

6 BARATTOLI DI CONSERVA TRADIZIONALE BIOLOGICA
DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP DA 520 G
6 BARATTOLI DI POMODORO SAN MARZANO
DELL'AGRO SARNESE NOCERINO DOP DA 500 G
6 BARATTOLI DI CONSERVA DI POMODORINO GIALLO DA SERBO
6 BARATTOLI DI CONSERVA DI POMODORINO IN PASSATA DI POMODORO

Giovanni DeMaio

LA PASTA DI GRAGNANO



La Pasta di Gragnano del Pastificio dei Campi è una pasta unica, per aromi, sapore, consistenza. Assaggiandola scoprirete il profumo e il gusto del migliore grano duro italiano e una tenuta in cottura eccezionale, frutto della selezione della migliore materia prima e di un processo di lavorazione artigianale, lento e curato in ogni dettaglio.

Pastificio dei Campi

Giovanni DeMaio

1



DELI-POT è l'abbreviazione di due parole **DELIC**ato e **POT**ente. In questo kit l'equilibrio è raggiunto dall'incontro di un formato delicato come il pacchero da abbinare ai sughi leggeri e un formato potente come il vermicello da abbinare ai sughi ricchi. All'interno troverete 4 astucci da 500 gr.

1800 PUNTI



2

MAXI CUBO DEI CAMPI è una selezione di 10 astucci di Pasta dei Campi. All'interno di ogni cubo, potrete trovare 10 differenti formati, tutti confezionati in pratici ed eleganti astucci da 500 grammi.

3500 PUNTI

Giovanni DeMaio

L'ORO VERDE DELL'IRPINIA



L'Azienda agricola Il Mulino della Signora condotta con amore e capacità dal Prof. Gianfranco Testa, urologo di professione ed olivicoltore per passione, fa parte di quella schiera di piccole aziende, che usando quella maniacale e saggia pazienza tipica degli uomini irpini, sono capaci di ricreare profumi e sapori di una volta.

Gli oliveti dell'azienda crescono in un territorio incantevole, nel cuore della generosa terra di Irpinia, ricca di sole, cultura e tradizioni.

Il Mulino della Signora

Giovanni DeMaio

PRESTIGIOSO BLEND DI OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA D'IRPINIA IN LATTINA
DA 3 LITRI

1

3000 PUNTI

confezione



2

confezioni

6000 PUNTI

3

confezioni

9000 PUNTI



Giovanni DeMaio

DAL MARE DI CETARA

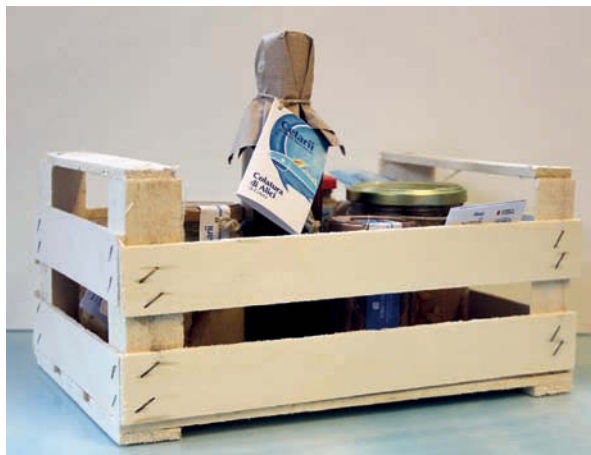


Il patrimonio di prodotti, sapori e colori, che caratterizza la costiera amalfitana, trova in Cetarii la principale fonte di valorizzazione e di tutela di tutti quei sapori e saperi che i nostri avi ben sapevano coniugare grazie alla loro cultura e abilità.

Oggi come allora i nostri prodotti sono preparati rispettando quei valori di un tempo. Alici pescate con la tecnica del cianciolo, sistemate nel terzigno a strati alterni di sale e coperte dal tradizionale tompagno sul quale viene messo un peso, rilasciando un liquido in superficie che verrà raccolto e successivamente rimesso nel terzigno in modo da farlo colare tra i vari strati di alici, cossichè ne raccolga le proprietà organolettiche. Filetti di tonno rosso e pinne gialle accuratamente conservate sott'olio o al naturale.

Cetarii

Colatura di alici 100 ml
 Filetti di sgombrò 200 gr
 Alici sotto sale 235 gr
 Filetti di tonno 300gr
 Filetti di alletterato 300 gr



1

3500 PUNTI



2

4000 PUNTI

Colatura di alici 250 ml
 Filetti di tonno 540 gr
 Alici sott'olio 200 gr
 Tonno bianco 300 gr
 Crema di tonno e pesto 90 gr
 Crema di tonno e acciuga 90gr
 Filetti di sgombrò 200 gr
 Filetti di alletterato 200 gr
 Alici al peperoncino 200 gr

Giovanni DeMaio

I GRANDI VINI DEL SANNIO



Prestigiosa azienda vinicola di Torrecuso in provincia di Benevento ubicata in Contrada Rivolta. Dal 1998 le uve prodotte nei vigneti della famiglia Cotroneo sono vinificate all'interno di una splendida masseria in pietra ristrutturata e restaurata con gusto e amore. Dotata delle attrezzature più idonee alla corretta vinificazione ed è in continua evoluzione ed aggiornamento.

Fattoria La Rivolta

GiovanniDeMaio



4000 PUNTI

1

6

bottiglie
vini bianchi

CODA DI VOLPE TABURNO SANNIO
FIANO TABURNO SANNIO
RISERVA SOGNO DI RIVOLTA
BENEVENTANO BIANCO

2

5500 PUNTI

6
bottiglie
vini rossi



AGLIANICO DEL TABURNO
LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO
AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO
AGLIANICO DEL TABURNO RISERVA
TERRA DI RIVOLTA

Giovanni De Maio

LA BOUTIQUE DEL CILENTO



Da un'antichissima tradizione il “fico Santomiele” è riletto, reinterpretato, fresco, essiccato, sbucciato, lavorato, ed espresso in numerosi linguaggi, forme, colori, profumi.

Una ricerca dettata dalla tradizione; dalle storia dei luoghi del Cilento; delle colline che corrono verso il mare; dei contadini custodi della storia; da una conchiglia gigante che emette un cupo suono che annuncia la bufera.

Una ricerca che non si arresta e che si realizza in un luogo “simbolo”: simbolo della bellezza in tutte le sue declinazioni, nella sua essenza più profonda, fatta di etica ed estetica, di forma e sapienza, di arte, cultura ed umiltà; un luogo magico, nel quale quindici donne, le maestre artigiane, creano un prodotto semplice, celebrato in tutte la letteratura di tutti i tempi.

Santomiele



La Pigna

Nasce dalla fantasia e dalla tradizione dei mastri artigiani Santomiele nel lavorare i fichi del Cilento.

Costituita da lamine sottilissime di fichi essiccati al sole senza la buccia (fichi mondi). Le lamine poggiano su uno strato di cioccolato extrafondente (cacao 70%) amalgamato con nocciole tostate di Giffoni.

La pigna è realizzata in serie limitata di 500 pezzi tutti numerati.

4000 PUNTI

1

CONSEGNA STAGIONALE
DA SETTEMBRE A DICEMBRE



Il Baule

È un prezioso scrigno dove sono custodite le specialità artigianali della tradizione del Parco Nazionale del Cilento

Fichi essiccati al sole con noci e mandorle;
Fichi conservati in foglie essiccate con uvetta e limone;
Capicollo di fichi essiccati con pistacchi e rum;
Fichi con cacao amaro e zucchero di canna;
Scorzette di limone croccanti con nocciole di Giffoni;
Melassa di fichi (sciroppo per condire carni, formaggi, pesce, insalate)
Cioccolatini extrafondenti (cacao al 70%) al limoncello;
Cioccolatini extrafondenti (cacao al 70%) alle castagne;

2

9500 PUNTI

Giovanni DeMaio

UN DIAVOLO BUONO



Il noce, dai cui mali si ottiene il nocino dopo una macerazione alcolica di circa 60 giorni, ha sempre vantato una sacralità pagana, che gli veniva già riconosciuta da Greci e Romani, spesso legata ai riti esoterici delle streghe che si raccoglievano sotto i suoi rami per demoniaci sabba.

Ancora oggi la tradizione vuole che le noci verdi si raccolgano soltanto durante la notte del 24 giugno, giorno in cui un tempo si festeggiava il solstizio d'estate e che oggi ricorda religiosamente la figura di San Giovanni Battista.

La "guazza" di quella notte è considerata dalla tradizione una panacea per tutti i mali.

' e curti



6000 PUNTI

1

1 bottiglia da 70 cl di Nucillo
1 bottiglia da 10 cl di Assoluto (Essenza di Nucillo)
1 caveaux di cioccolatini da 12 lingotti
3 sacchetti juta di biscottini alle noci

2

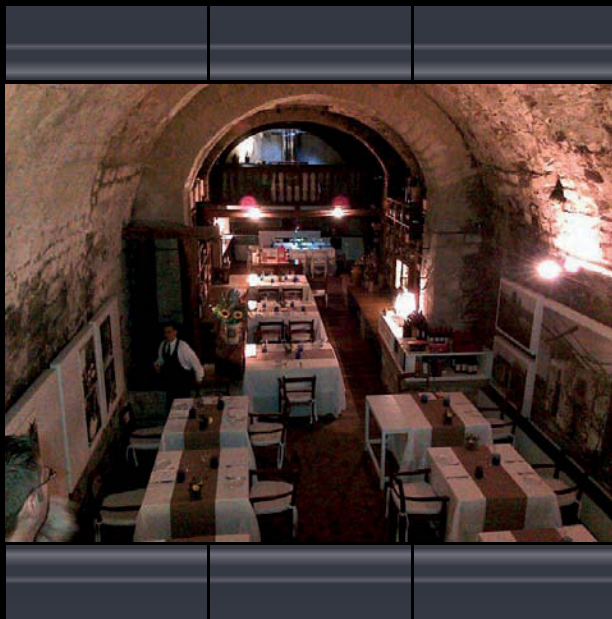
8500 PUNTI

1 bottiglia da 70 cl di Nucillo
1 bottiglia da 50 cl di Assoluto (Essenza di Nucillo)
1 caveaux di cioccolatini da 24 lingotti
2 sacchetti in juta di biscottini alle noci



Giovanni DeMaio

LE RICETTE



Questo non è un ristorante. qui si mangia, certo, e puoi provare prodotti semplici e di alta qualità, a volte anche 'poveri', sebbene sempre ricchi di sapore, selezionati con attenzione e lavorati con cura e, soprattutto, con passione.

Però, questo non è un ristorante. La nostra è una cucina veloce e tradizionale, con un pizzico di brio in più. Ci piace la fantasia, accompagna i nostri piatti, tuttavia sappiamo essere concreti, con i piedi per terra, perché viviamo anche noi il mondo, giorno per giorno.

Casa del Nonno 13



LA FINTA GENOVESE DI RAFFAELE

Ingredienti x 4 persone:

500 gr di pomodoro San Marzano
10 cipollotti (Nocerino DOP)
250 gr di spaghetti trafilati al bronzo
Olio extra vergine di oliva
Cacioricotta cilentana (media stagionatura)
Sale q.b. Peperoncino q.b. Basilico fresco q.b



Pulire il cipollotto e tagliarlo a julenne, metterlo in padella con olio caldo, lasciarlo appassire fino ad imbiondirlo, aggiustandolo di sale, peperoncino e abbondante basilico.

Passare al mixer e frullare a crema con aggiunta di olio a filo.

In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua salata e calare gli spaghetti.

In attesa della cottura della pasta, preparare un tegame con olio, aglio e gambi di basilico, scottare il pomodoro San Marzano a fuoco medio per 5 minuti e aggiustarlo di sale.

Passare in padella la crema di cipollotto, aggiungendoci la pasta a cottura al dente, saltarla per pochi attimi amalgamandola al sugo.

Preparare il piatto di portata, adagiare sul fondo il pomodoro, avvolgere gli spaghetti amalgamati alla crema di cipollotto a mo' di matassa, adagiarli sul pomodoro e finire con una grattugiata di cacio ricotta Cilentana ed un filo di olio a crudo.

LE RICETTE

Casa del Nonno 13



ZITE SPEZZATE RIPIENE DI BUFALA AL POMODORO SAN MARZANO

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di pomodori Pelati San Marzano DOP
350 di zite spezzate trafilate al bronzo
200 gr mozzarella di Bufala Campana DOP
100 gr di ricotta di Bufala Campana
2 spicchi d'aglio
2 mazzetti di basilico
Olio extra vergine di oliva q.b. Sale q.b.

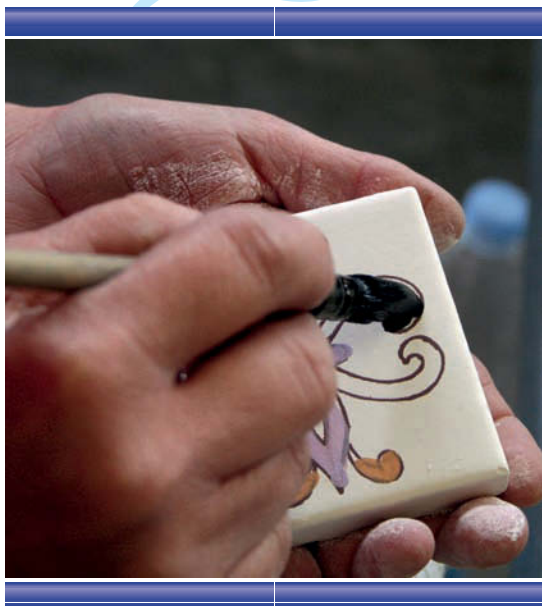


Lessate in acqua salata abbondante le zite, dopo averle spezzate a mano per una lunghezza di cm 10, farcitele con un impasto di mozzarella di Bufala Campana DOP tritata fine e ricotta di bufala. In una casseruola versate l'olio e rosolate l'aglio, unitevi il pomodoro e lasciate cuocere per 6 minuti a fuoco medio, salate e aggiungete basilico fresco. La salsa deve risultare fluida e lucida.

Disponete le candele farcite in una teglia da forno e gratinate per 5 minuti a 180 gradi. In un piatto possibilmente rettangolare decorato con pesto di basilico a vostro piacere, sovrapponetevi le candele ripiene, aggiungete sulle stesse il sugo di Pomodoro San Marzano DOP, finendo con una punta di basilico e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Giovanni DeMaio

Si ringrazia
Maurizio Cortese per la preziosa collaborazione
www.corteseaway.it



Hanno aderito all'iniziativa:
Casa Barone
Pastificio dei Campi
Il Mulino della Signora
Cetarii
Fattoria La Rivolta
Santomiele
'e Curti
Casa del Nonno 13

GIOVANNI DE MAIO
VIA CERVITO 51(84084 FISCIANO-SALERNO)
+39.089.826169
info@giovannidemaio.com www.giovannidemaio.com