



Ponte a Mare

Ponte a Mare

indice

04

i **Riconoscimenti**

10

la **Storia**

12

la zona d'**Origine**

14

il **Prodotto**

16

i valori **Nutrizionali**

18

le nostre **Ricette**





i Riconoscimenti

Gambero Rosso, Repubblica, Japan (rivista internazionale)

Fidatevi siamo i **primi**

I riconoscimenti della “Rivista Gambero Rosso”, considerata come la principale guida dell’arte culinaria esprimono la valutazione di esperti noti a livello nazionale.

Il giudizio viene condotto su base strettamente “blind”, derivandone così una valutazione autentica e indipendente, basata sui cinque criteri seguenti:

aspetto visivo, aroma, gusto
consistenza e valutazione complessiva.

La vera mozzarella “Ponte a Mare” trionfa ancora, un successo in continuo divenire.

Un candido peccato di gola dall’anima trasversale: a perfetto agio tra banchetti popolari e palati sopraffini, dai grandi del cinema ai palazzi del potere, assaporata solo se rigorosamente originale.

GAMBERO ROSSO

Ecco, dunque
le migliori mozzarelle
di Bufala Campana Dop secondo noi...

le migliori
d'Italia

1°

Ponte a Mare

Castel Volturno (CE)
via Domitiana Km 34,070
tel. 0823 851 525
www.ponteamare.it

Ottima la mozzarella dello storico caseificio di Gianfranco e Antonio Paolo che molto dedicano alla ricerca del latte giusto. Bella consistenza e alveolatura, bella lattosità importante in bocca, finale dolce e pastoso e buona solubilità della "buccia" che lascia un palato pulito.

Rivista internazionale
Japan

秋の風を感じたら、高原と温泉の旅へ！ 南イタリアの太陽も、あなたを待っています！

ステーション co-op

コープこうべ
85周年記念
特大号

2006
OCTOBER **10**
215円

特集 秋を見つける、小さな旅！



枝元さんが出会った、
**南イタリア、
おいしい旅。**



関西でもナホリの味。
**南イタリア、
レストランガイド。**



雑誌必読情報・お役立ち21レシピ！
**おいしい、
ごはんBOOK!**

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Quotidiano nazionale
La Repubblica

IL POSTO INSOLITO

PONTE A MARE, TURISTI IN FILA PER SCOPRIRE LA MOZZARELLA

C'è una famiglia che racconta un secolo di mozzarelle. Quella dei Paolo è una dynasty. Quattro generazioni. Non le distingue solo l'orecchino di Gianfranco: alla svolta dei trent'anni con il fratello Antonio ha cambiato tutto il sistema di produzione. Del padre Vincenzo i due ricordano però la prima lezione: la ricerca del latte. A Borgo Appio o Cancellorone. Occhio al foraggio: se arriva dall'estero, meglio passare oltre. Il cibo italiano anche per le bufale è il migliore. Poi i recinti: che le mandrie non siano immerse in fanghi putridi. Gli allevamenti, si racconta, erano rifugi di latitanti: non andava nessuno a cercarli in quell'inferno di puzza e mosche. Oggi è diverso: controlli Asl attenti, e i fratelli Paolo prendono solo latte pulito. Dieci anni fa era impossibile comprare buone mozzarelle. La finanza trovava nei caseifici sacchi di polvere e clorofilla. Oggi è difficile trovarle cattive. Ma si trova l'eccellenza: la migliore si distingue al taglio. Deve essere "incordata", elastica, gommosa. Quella di "Ponte a mare" ha un retrogusto dolciastro dovuto alla filatura. Il piccolo banco mostra anche ricotta e trecceripiene. Tutti in fila, prendere il numero, ma "Ponte a Mare" non cambia sede e non esporta. Chi vuole, sa dove siamo. Più orgoglio che scaramanzia. Il sindaco di Castelvolturno, Francesco Nuzzo, magistrato a Brescia, osserva giapponesi e svedesi: "Ponte a mare" è una stazione delle meraviglie nell'itinerario di chi va all'Holiday Inn. Vede riflettersi i suoi sogni: la rivoluzione del bello, è il suo progetto. Gianfranco con l'orecchino a sinistra è in linea con il sindaco: ha ribaltato le favole oziose. L'igiene non cancella i sapori. Li esalta.

Ponte a Mare, Castelvolturno, via Domitiana km 34,070. Telefono 0823 851525.

a.c.

THE UNUSUAL PLACE

PONTE A MARE, TOURISTS IN ROW TO DISCOVER THE MOZZARELLA

There's a family that describes a century of mozzarella. The Paolo family is a dynasty. Four generations. You can distinguish between them not only for Gianfranco's earring: at the training of the thirtieth year, he changed all the production system with his brother Antonio. Both remember of their father Vincenzo's first lesson: the research of the best milk; in Borgo Appio or Cancellorone. Attention for the forage: if it comes from abroad, it's better to go beyond. The Italian food is the best even for the female buffalo. Then the enclosures: make sure that the heeds aren't soaked in decayed mud. People say that the nurseries were a hideaway for fugitives: no one searched them in that hell of stink and flies. Today is different: careful health controls, and the Paolo brothers use only clean milk. Ten years ago, it was impossible to buy very good mozzarellas. The police found bags of dust and chlorophyll in the cheese factories. Today, instead, it's difficult to find a bad cheese, but it's possible to find the excellence: you can recognize the best at the cut. It must be "incordata", pliant and pasty. The mozzarella of "Ponte a Mare" has a sweetish after taste owing to the spinning. You can see also ricotta cheese and stuffed plauts on the beach. All in row, take a number, but "Ponte a Mare" doesn't change site and doesn't export. Who wants, knows where we are. It's mainly pride, rather than desire to avoid bad luck. The mayor of Castelvolturno, Francesco Nuzzo, judge in Brescia, watches Japanese and Swede: "Ponte a Mare" is a station of wonders in the route of who goes to the Holiday Inn. He can see his dreams reflect in reality: the "revolution of the beautiful", that's his project. Gianfranco with his earring on the left side is in agreement with the mayor: he overturned idle tales. Hygiene doesn't delete flavours, it exalts them.

Ponte a Mare, Castelvolturno, via Domitiana km 34,070. Telephone 0823 851525.

a.c.





Foto storiche Caseificio Ponte a Mare



Il Caseificio **“Ponte a Mare”** nasce dall’esperienza di cui si avvale la famiglia Paolo che si occupa della lavorazione dei prodotti caseari da oltre mezzo secolo.

Le tradizionali tecniche di lavorazione tramandate di padre in figlio sono il segreto che ha fatto di quest’azienda un’attività senza concorrenti.

L’esperienza, la dedizione e la passione che animano la famiglia Paolo garantiscono l’eccellenza di un prodotto caseario dal sapore inconfondibile lavorato artigianalmente nel laboratorio privato dell’azienda.

Sito nel comune di Castel Volturno, il caseificio **“Ponte a Mare”** si avvale del latte scelto dai migliori allevamenti bufalini delle zone limitrofe quelle terre della Campania felix che sono note per la loro fertilità e la genuinità dei loro pascoli.

La volontà di ottenere prodotti di qualità e che mantengono le proprietà gustative dei sapori di un tempo anima il lavoro della famiglia Paolo dedita da sempre alla fabbricazione della migliore mozzarella di bufala Campana.



la Storia

the history

Cheese factory “Ponte a Mare” began from the experience of the Paolo family dealing with the manufacturing of dairy products for over half-century.

The traditional manufacturing techniques, handed down from father to son, are the secret that has rendered this company an industry without competitors. The experience, devotion and passion which animate the Paolo family warrant for the excellence of a dairy product with unmistakable flavour hand made in the private company workshop.

Setting in municipality of Castel Volturno the cheese factory “Ponte a Mare” makes use of milk selected among the topflight of buffalo’s breedings in the neighbouring land, which belongs to Campania Felix well. Known for its rich soil and genuine pasture.

The desire to make products that have high-quality and that preserve properties of flavour of yore animates the Paolo family work, devoted from immemorial time to manufacturing one of the finest Buffalo Mozzarella in Campania.



la zona d' **Origine**

origin zone

L'azienda "**Ponte a Mare**" si distingue dai concorrenti per l'eccellenza ed il sapore dei suoi prodotti grazie alle materie prime con cui li realizza.

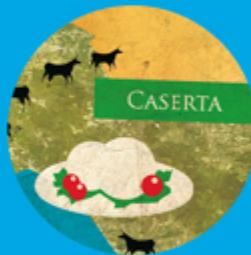
Non a caso l'attività si instaurò fin dai primi anni '50 nella fertile provincia di Caserta bagnata dal Volturno.

L'esclusivo utilizzo del latte bufalino proveniente dagli allevamenti limitrofi dona ai loro prodotti caseari un sapore inconfondibile.

The cheese factory "Ponte a Mare" distinguishes itself from competitors by the excellence and flavour of its products and by the raw material which it makes them.

For this reason the factory was founded in the first years of the 50's in the prolific Caserta province, wet by the Volturno river.

The exclusive use of buffalo milk coming from neighbouring nururances gives to their dairy products an unmistakable flavour.





il Prodotto

the product

La mozzarella fa parte della categoria dei formaggi a pasta filata e viene “mozzata” in forme svariate, come la tradizionale “sferica” o quella più lavorata simile ad una “treccia”.

Si contraddistingue per il pregiato latte di bufala campana e per la ricchezza dei suoi valori nutrizionali.

The mozzarella is part of the class of string cheese and is “cut off” in various forms, such as the traditional “ball” or the most similar work to a “braid”.

It is characterized by the valuable buffalo milk field and for the richness of its nutritional value.



P

Tabella Nutrizionale



Raccomandazioni alimentari per adulti, che conciliano piacere e salute.

Alimentary advice for adults that conciliate pleasure and healthy pleasure with thrift.

● Il Piacere con parsimonia
Pleasure with thrift

● Quotidianamente con moderazione
Daily sparingly

● A sufficienza ogni giorno
Enough every day

● Ad ogni pasto principale
At every main meal

● In grandi quantità durante tutta la giornata
Large amount during all the day

Si raccomanda anche un'adeguata attività fisica

i valori **N**utrizionali

nutrition facts

P proteine

La mozzarella, ricca di proteine derivanti dal latte, rappresenta un modo ottimale sano e gustoso per soddisfare il nostro fabbisogno energetico quotidiano.

protein

Mozzarella, rich in proteins derived from milk, is an optimal, healthy and tasty to meet our daily energy requirement.

C carboidrati

I carboidrati, fonte inesauribile di energia, si trovano anche nei prodotti caseari. Grazie al lattosio, presente in tutti i derivati del latte, la mozzarella è ricca di queste sostanze importantissime.

carbohydrate

The carbohydrate source of energy, are also found in dairy products. With lactose, present in all milk mozzarella is rich in these important substances.

G grassi

La natura stessa del latte è ricca di grassi fondamentali per lo sviluppo degli organismi più giovani, ma adatti anche a donare energia e benessere agli adulti.

fat

The nature of milk is high in fat essential for the development of young bodies, but also suited to give energy and welfare for adults.

M minerali

La mozzarella garantisce un alto apporto di calcio e vitamine con una percentuale molto bassa di sodio, risultando così ricca di minerali fondamentali, ma anche leggera e digeribile.

mineral

The mozzarella guarantees a high intake of calcium and vitamins with a very low percentage of sodium, making it rich in vital minerals, but also light and digestible.



le nostre **Ricette**

our recipe

La gamma dei prodotti **“Ponte a mare”** comprende anche bocconcini, ciliege trecce e ricotta lavorati a mano con esperienza e competenza protagonisti da sempre della vera cucina Mediterranea.

The variety of products by “Ponte a mare” includes also delicacy (little mozzarella) milk cherries, plaits and ricotta cheese, products handmade with experience and competence, all along protagonists of the authentic Mediterranean cookery.





Caprese



Aggiungere alla mozzarella tagliata a pezzi la lattuga tritata ed il pomodoro tagliato a fette.

Bagnare il piatto con un filo d'olio extra vergine d'oliva, e aggiungere un pizzico d'origano.

Add minced lettuce and cut tomato on pieces of mozzarella.

Wetting the plate with olive vergin oil.



M antipasto Mediterraneo

Tagliare delle fette di melone bianco e ricoprirle con del prosciutto crudo.

Mettere a parte delle foglie di lattuga e delle fette di pomodoro ed adagiarvi una mozzarella intera o tagliata a fette con un pò d'olio d'oliva.

Cut slices of melon and cover them with ham steak.

Put in another plate lettuce and pieces of tomato and lay down a whole mozzarella or cut in pieces with olive oil.





treccia Primavera



Porre in un piatto dell'insalata mista dei pomodori tagliati a fette sottili e aggiungere la treccia tagliata a pezzi o intera.

Condire il tutto con un filo d'olio, sale e un pò d'origano..

Put in a plate some mixed green salad, some tomatoes cut in pieces and add plait mozzarella in pieces or whole.

Dress everything with oil, salt and a pinch of oregano.





provola in Carrozza



Sbattere due uova in una terrina, bagnare una fetta di pancarrè e adagiarla in una pentolina con del burro.

Aggiungere la provola tagliata a fette e coprire il tutto con un'altra fetta di pancarrè imbevuta.

Lasciar cuocere a fuoco lento per pochi minuti.

Whip up two eggs in a plate, wet a slice of pancarrè and put in a frying pan with butter.

Add pieces of provola and cover everything with another slice of soaked pancarrè. Let simmer for a few minutes.





www.ponteamare.it



aquachiarasport.com

Castel Volturno (Ce)
via Domitiana km 34,070
tel 0823 851 525
fax 0823 187 85 04

info@ponteamare.it