

CMDO

COMPAGNIA
MERCANTILE
d' OLTREMARE
S.r.l.



COMPANY PROFILE

Ciao
IL POMODORO DI NAPOLI®



"CIAO" & "PIZZA"



**LE DUE PAROLE ITALIANE
PIÙ CONOSCIUTE**



**THE 2 BEST-KNOWN
ITALIAN WORDS**



1979

L'INIZIO DI TUTTO
WHEN EVERYTHING STARTED

NOI SIAMO
IL VIAGGIO

WE ARE THE JOURNEY

SIAMO PARTITI NEL 1979. E NON CI SIAMO ANCORA FERMATI

OUR JOURNEY STARTED IN 1979 AND WE ARE STILL GOING ON

Il 1979 è una data storica per noi: l'anno della nascita della Compagnia Mercantile D'Oltremare, di cui Ciao - il pomodoro di Napoli è il marchio principale.

La vocazione al cambiamento e al viaggio mi ha portato, insieme ai miei fratelli Remo e Franco, in tutti i continenti. La nostra mission? Portare il saper fare del Meridione nel mondo. E ora semplicemente il viaggio continua!

1979 is a key date for our company as it marks the birth of Compagnia Mercantile D'Oltremare of which Ciao - Il Pomodoro di Napoli is the main brand.

The drive for change and travel has taken me, and my brothers Remo and Franco, to every continent. Our mission? To bring Southern Italy's know-how to the world. And now the journey simply continues!



Lino Cutolo



UNA SQUADRA?

UNA FAMIGLIA

A TEAM? A FAMILY

40 PROFESSIONISTI ESPERTI SEMPRE AL VOSTRO SERVIZIO.

40 EXPERIENCED PROFESSIONALS ALWAYS AT YOUR SERVICE.

Passione, disponibilità e competenza animano il nostro staff.
Prendiamo esempio dalla generosità della nostra terra.

Our staff is driven by passion, openness and expertise. We take inspiration from the generosity of our land.



SUPPORTO COSTANTE CONTINUOUS SUPPORT

Un'equipe in grado di rispondere ad ogni esigenza

Our team is ready to respond to every customer's needs



TRACCIABILITÀ A 360° 360° TRACEABILITY

La fiducia nei nostri agricoltori e un avanzato sistema di codici rendono possibile tracciare il contenuto di ogni latta dal campo di provenienza al consumatore finale.

The trusting relationship with our farmer and a simple and advanced coding system guarantee the full traceability of the contents of each can, from the field of origin to the end consumer.



LINO CUTOLO

DIREZIONE

lino.cutolo@cmdo.it

Skype: linocmdo



REMO CUTOLO

DIREZIONE

remo.cutolo@cmdo.it



DARIO AMARANTE

DIP.COMMERCIALE

commercial@cmdo.it

Skype: dariocmdo

Tel: +39 089825987 (int. 217)



LIA FUSCO

DIP. COMMERCIALE

commercial@cmdo.it

Skype: liacmdo

Tel: +39 089825987 (int. 218)



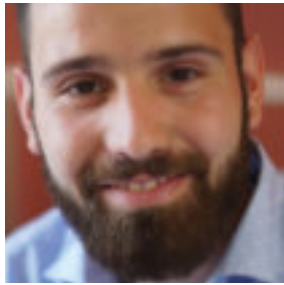
CORRADO MANNA

DIP. COMMERCIALE

commercial@cmdo.it

Skype: corradocmdo

Tel: +39 089825987 (int. 213)



ANTONIO SPATUZZI

PRODUZIONE

production@cmdo.it

Skype: antoniocmdo

Tel: +39 089825987 (int. 219)



ALFREDO SIANO

PRODUZIONE

production@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 212)



ALFONSO SARNO

PRODUZIONE

production@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 220)



FABIO SALOMONE

PRODUZIONE

production@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 230)



ANNINO FEDELE

PRODUZIONE

production@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 222)



ANNA VISCIANO

LOGISTICA

shipping@cmdo.it

Skype: annaviscianocmdo

Tel: +39 089825987 (int. 228)



LUCIA DEL REGNO

LOGISTICA

shipping@cmdo.it

Skype: luciacmdo

Tel: +39 089825987 (int. 210)



ANNA FALCONE

ACCOUNT MANAGER

accounting@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 215)



ATTILIO CUCCURULLO

ACCOUNT MANAGER

accounting@cmdo.it

Tel: +39 089825987 (int. 216)

OUR WORK

IL NOSTRO LAVORO

LA QUALITÀ È QUESTIONE DI MENTALITÀ
QUALITY IS A QUESTION OF MENTALITY

Il forte legame con il territorio è il nostro motore.

Quella del pomodoro e del Sud Italia è una lunga storia d'amore che parte dalla cura delle colture e dalle massaie meridionali che lavorano il pomodoro in casa da sempre. A loro si ispira la nostra filosofia a cui abbiamo aggiunto metodo e tecnologie d'avanguardia.

The strong bond with the territory is our driving force.

The long love story between tomato and South Italy is rooted in the work of the southern housewives who have always worked the tomato at home with skill and care. Our philosophy is inspired by them, with the addition of state of the art methods and technologies.



I NOSTRI SEGRETI
OUR SECRETS

L'ECCELLENZA HA UNA RICETTA SEMPLICE:
EXCELLENCE HAS A SIMPLE RECIPE:

SELEZIONE ACCURATA DELLA MATERIA PRIMA
CAREFUL SELECTION OF RAW MATERIALS

6 ORE DI DISTANZA DAL CAMPO ALLA LATTA
JUST 6 HOURS FROM THE FIELD TO THE CAN

CONTINUO CONTROLLO QUALITÀ
CONTINUOUS QUALITY CONTROL







COLTURE & CULTURE

C R O P S A N D C U L T U R E S

CMDO TUTELA LA PUREZZA DEL POMODORO COME SIMBOLO DELL'ITALIANITÀ

CMDO WORKS TO PROTECT THE PURITY OF THE TOMATO
AS A SYMBOL OF THE ITALIAN WAY OF LIFE



1

Lino Cutolo, anche vice presidente ANICAV (Associazione Nazionale Conserve Alimentari Vegetali), promuove il conferimento del marchio IGP al pomodoro pelato.

Lino Cutolo, which is also Vice President of Associazione Nazionale Conserve Alimentari Vegetali (ANICAV), promotes the recognition of the Neapolitan peeled tomato as a Protected Geographical Indication (PGI) product.

2

CMDO si impegna a garantire precisi standard di prodotto, in modo che una stessa ricetta possa avere resa uguale a Napoli come a New York

CMDO is committed to guaranteeing meticulous product standards that assure recipe reproducibility with the same results in Naples and New York.

3

CMDO è cofondatore del movimento che ha ottenuto dall'Unesco il riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Umanità conferito all'arte del pizzaiuolo napoletano

CMDO is a co-founder of the movement that led to the recognition of the Art of the Neapolitan 'Pizzaiuolo' as an UNESCO Intangible Heritage of Humanity.

4

CMDO si impegna per un'educazione alla sana alimentazione, in linea con i principi della dieta mediterranea.

CMDO is committed to promoting education on healthy eating and a healthy lifestyle in line with the principles of the Mediterranean diet.





GREEN

NOT GREENWASHING

IL LEGAME TRA IL POMODORO DI NAPOLI E LA SUA TERRA SI
ESPRIME IN UNA SCRUPOLOSA GREEN POLICY

THE DEEP BOND BETWEEN THE NEAPOLITAN TOMATO AND ITS LAND
IS EXPRESSED IN A METICULOUS GREEN POLICY.

Purifichiamo l'acqua di lavorazione per reimmeterla più volte nel processo produttivo

We purify our process water to feed it back several times into the production process

Lavoriamo in continua formazione sulle tecnologie a tutela dell'ambiente

We apply continuous training to stay updated about the latest eco-friendly technologies

Conserviamo i nostri pomodori in latte riciclabili e riusabili all'infinito

We store our tomatoes in recyclable and infinitely reusable cans

Imballiamo i nostri prodotti con carta e cartone riciclati

We package our products using recycled paper and cardboard

Produciamo la nostra energia elettrica attraverso pannelli solari

We produce our electricity through solar panels

LE CIFRE GREEN DI CMDO

- 50% DI RIDUZIONE DELLE EMISSIONI
- 70% DI ACQUE DI LAVORAZIONE PURIFICATE E RECUPERATE
- 100% QUOZIENTE DI RICICLO DELLE NOSTRE LATTE
- 100% SOSTENIBILITÀ DELLE NOSTRE ETICHETTE CERTIFICATE FSC

THE GREEN FIGURES OF CMDO

- 50% REDUCTION IN EMISSIONS
- 70% OF PURIFIED AND RECOVERED PROCESS WATER
- 100% IS THE RECYCLING RATIO OF OUR CANS
- 100% FSC-CERTIFIED SUSTAINABLE LABELS

DALLA TERRA ALLA TERRA FROM EARTH TO EARTH

Nell'ottica della green e circle economy dotiamo i nostri stabilimenti dei più moderni impianti, aggiornando e sostituendo ogni 2 anni i macchinari per l'ottimizzazione di efficienza e consumo.

We support the green and circular economies, equipping our plants with the most modern technologies, updating and replacing the equipment every 2 years to optimize efficiency and reduce consumption.

Con una produzione triplicata negli ultimi 10 anni e una quantità di emissioni dimezzata siamo tra le principali realtà sostenibili del Sud Italia.

With a production that has grown 3 times over the last 10 years and emissions halved, we are one of the leaders among the sustainable companies in Southern Italy.



IL NOSTRO PAESE
L'ITALIA
OUR COUNTRY

**IL POMODORO È IL PRINCIPE
DELLA DIETA MEDITERRANEA.**

**THE TOMATO IS THE PRINCE OF
THE MEDITERRANEAN DIET.**

LA PIZZA

Collaboriamo a corsi di formazione per pizzaioli con: Verace Pizza Napoletana, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Accademia Pizzaioli ed altre realtà.

PIZZA

We contribute to training courses for pizza makers in partnership with: Verace Pizza Napoletana, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Accademia Pizzaioli and other market realities.

LA CUCINA

Lavoriamo nella formazione di chef e ristoratori con professionalità come Accademia Niko Romito e altri riferimenti internazionali.

COOKING

We work to train chefs and restaurateurs together with professionals such as Accademia Niko Romito and other international key players.

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Diffondiamo la cultura della pizza partenopea con le principali realtà di categoria: APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani) e AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)

CATEGORY ASSOCIATIONS

We focus to spread the culture of the Neapolitan pizza in partnerships with the main category associations: APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani) e AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana).



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



ASSOCIAZIONE
**PIZZAIUOLI
NAPOLETANI**



**ACCADEMIA
PIZZAIOLI**



**ACCADEMIA
NIKO ROMITO**



RACCONTIAMO L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA ATTRAVERSO I GRANDI EVENTI NAZIONALI

WE TELL THE EVOLUTION OF CUISINE THROUGH MAJOR NATIONAL EVENTS

I RAPPORTI FIPE 2019 SEGNALANO OLTRE 42.000 TRA FESTIVAL ED EVENTI IN ITALIA. CMDO RICONOSCE GRANDE IMPORTANZA A QUESTE VETRINE D'ECCELLENZA SPONSORIZZANDO LE PIÙ GRANDI KERMESSE.

The Fipe 2019 report counts over 42,000 festivals and events in Italy. CMDO attributes great importance to these showcases of excellence both by participating and sponsoring the biggest events.



»» IL NOSTRO MARE

MONDO

THE WORLD, OUR SEA



THE NEVER-ENDING JOURNEY
IL VIAGGIO INFINITO

PORTARE L'ECCELLENZA DEL SUD ITALIA NEL MONDO: OBIETTIVO RAGGIUNTO IN 95 PAESI

BRINGING THE EXCELLENCE OF SOUTHERN ITALY TO THE WORLD: A GOAL REACHED IN 95 COUNTRIES

“Fare le conserve” al Sud è un rito e l'Agro Nocerino Sarnese ne è il tempio. Tenere viva questa tradizione è uno dei nostri impegni soprattutto in Africa e negli USA, dove Ciao - il pomodoro di Napoli ha un suo branch aziendale.

"Making preserves" is still a ritual in the South of Italy and the Agro Nocerino Sarnese is its temple. Keeping alive this tradition is one of our main commitments, especially in Africa and in the USA, where Ciao - Il Pomodoro di Napoli has a branch company.

USA

NAPOLI = PIZZA

Ciao - il pomodoro di Napoli è promotore del Movimento Pizza Napoletana e del Movimento Women in Pizza che hanno cambiato il modo di concepire la pizza.

Ciao - Il Pomodoro di Napoli is the promoter of the Pizza Napoletana and Women in Pizza movements which have practically changed the notion of pizza in the United States.

FACTS

Siamo tra i 3 più grandi esportatori di pomodoro italiano

We are among the 3 largest exporters of Italian tomatoes



AFRICA

Ciao - il pomodoro di Napoli ha impiantato sul territorio uno stabilimento per la produzione di concentrato di pomodoro.

Ciao - Il Pomodoro di Napoli has set up a plant for the local production of tomato concentrate.

FACTS

Da 45 anni siamo brand leader in Nigeria dove si trova il nostro primo stabilimento all'estero.

For 45 years we have been a brand leader in Nigeria, where our first overseas plant is located.





REP. DEM. CONGO, NIGERIA, GUINEA EQUATORIALE, CONGO, MALI, GABON, BENIN, UGANDA, SUD AFRICA, NIGER, ANGOLA, COSTA D'AVORIO, CAMERUN, GHANA, TOGO, ALGERIA, TCHAD, REP. DI GUINEA, SEYCHELLES, MAURITIUS, SENEGAL, MAURITANIA, LIBIA, NAMIBIA, BURKINA FASO, GAMBIA, GUINEA BISSAU, SIERRA LEONE, MAROCCO, STATI UNITI, ARGENTINA, CANADA, COSTA RICA, BRASILE, VENEZUELA, GUADALUPA, PANAMA, MESSICO, EMIRATI ARABI UNITI, COREA DEL SUD, FILIPPINE, SINGAPORE, GEORGIA, MALDIVE, CHINA, IRAQ, INDIA, ARABIA SAUDITA, ISRAELE, THAILAND, CAMBOGIA, KUWAIT, INDONESIA, LIBANO, GIAPPONE, TAIWAN, MALAYSIA, GIORDANIA, HONG KONG, INGHILTERRA, MALTA, OLANDA, CIPRO, FRANCIA, GERMANIA, IRLANDA, SVEZIA, UNGHERIA, GRECIA, BULGARIA, BELGIO, ISLANDA, LITUANIA, SPAGNA, POLONIA, TURCHIA, SLOVACCHIA, ROMANIA, CROAZIA, BOSNIA HERZEGOVINA, RUSSIA, ESTONIA, ALBANIA, LETTONIA, NORVEGIA, REPUBBLICA CECA, ITALIA, AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, FIJI ISOLE, PAKISTAN, ROMANIA, PORTOGALLO, SERBIA, SCOZIA

UNA PRESENZA
GLOBALE
A GLOBAL PRESENCE

95

PAESI DEL MONDO
WORLD COUNTRIES



TODAY AND TOMORROW OGGI E DOMANI

40 ANNI FA VOLEVAMO FAR CONOSCERE LA CULTURA CONSERVIERA MERIDIONALE FUORI DALLO STIVALE. OGGI SIAMO IN TUTTO IL MONDO!

FORTY YEARS AGO WE DECIDED TO SPREAD THE WORD ABOUT SOUTHERN ITALIAN CANNING CULTURE OUTSIDE THE ITALIAN PENINSULA. AND TODAY WE ARE ALL OVER THE WORLD!



Il pomodoro Ciao parla un centinaio di lingue, ma vogliamo andare oltre. Il futuro prossimo del nostro brand parla di nuovi viaggi; il futuro remoto di nuovi prodotti e di nuovi mercati ancora da immaginare.

The Ciao tomato already speaks a hundred languages, but we want to go further. The near future of our brand looks to new journeys, the distant future to new products and new markets yet to be imagined.





OBIETTIVI A BREVE TERMINE

Raccontare la genuinità con una comunicazione che vede protagonisti pizzaioli, chef e ristoratori italiani e internazionali.

SHORT-TERM OBJECTIVES

Tell authenticity through a communication in which Italian and international pizza makers, chefs and restaurateurs are the protagonists.

OBIETTIVI A LUNGO TERMINE

CONTINUARE A PROMUOVERE LA CULTURA ITALIANA NEL MONDO

COLLABORARE CON L'UNIVERSITÀ DI SALERNO PER LO STUDIO DELL'UTILIZZO DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE DELL'INDUSTRIA CONSERVIERA

SPERIMENTARE NUOVE COLTURE E LAVORARE IN SINERGIA SEMPRE PIÙ STRETTA CON TUTTA LA FILIERA

PROPORRE NUOVI PRODOTTI PER ESSERE SEMPRE AL PASSO CON LE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI

APRIRSI A NUOVI SEGMENTI DI MERCATO PER ESSERE SEMPRE PIÙ AL SERVIZIO DI UNA CUCINA VERACE

LONG-TERM OBJECTIVES

CONTINUE TO PROMOTE ITALIAN CULTURE AROUND THE WORLD

COLLABORATE WITH THE UNIVERSITY OF SALERNO TO STUDY THE REUSE OF THE PROCESSING WASTE PRODUCED BY THE CANNING INDUSTRY

EXPERIMENTING WITH NEW CROPS AND WORK IN EVER CLOSER SYNERGY WITH THE ENTIRE SUPPLY CHAIN

PROPOSE NEW PRODUCTS TO KEEP UP WITH THE NEEDS OF OUR CUSTOMERS

OPEN UP TO NEW MARKET SEGMENTS TO BE MORE AND MORE AT THE SERVICE OF A GENUINE CUISINE



IL VIAGGIO CONTINUA



An aerial photograph showing a dirt road winding through a vast, dense green forest. A white truck is driving on the road, pulling a trailer loaded with red material. The forest is lush and extends to the horizon.

THE JOURNEY CONTINUES





COMPAGNIA MERCANTILE D'OLTREMARE

VIA FARALDO N.1

84085 MERCATO SAN SEVERINO (SA) - ITALIA

TEL.: +39 089 825987 - PBX/FAX: +39 089 825990

VAT: 02804540652 - C.F.: 00691950653

EMAIL: INFO@CMDO.IT

WWW.CMDO.IT



www.cmdo.it

