



**Una storia di valori  
dal 1868**



**Il nostro  
territorio**



## Il nostro territorio

La qualità dei nostri prodotti da sempre legata all'esperienza artigianale della nostra famiglia, nonché ad una terra incontaminata e rigogliosa, quella del Parco Regionale di Roccamonfina.





## Il nostro territorio

Il nostro stabilimento ha sede a Teano, nel nord della Campania, al confine tra le regioni Lazio e Molise, nella splendida zona vicino al Parco Regionale di Roccamonfina. La terra è conosciuta per il suo vulcano, l'estinto vulcano di Roccamonfina. Questa caratteristica rende il territorio una fonte di insostituibile ricchezza per l'aria, il sottosuolo e le fonti idriche naturali.





## Il nostro territorio

**L'acqua di sorgente insieme al latte svolge un ruolo fondamentale per la creazione di un prodotto notevole che si distingue per i suoi ingredienti e il suo gusto unico.**

Il Vulcano di Roccamonfina comprende un grande cono isolato di circa 25 km di perimetro tra i Monti Aurunci, la pianura e la valle del Garigliano, il Monte Massico e i Monti Trebulani. L'attività vulcanica è ora sostituita da movimenti sismici minori e dalla presenza di acqua minerale e di sorgente.

La stessa preziosa acqua, microbiologicamente pura, che utilizziamo quotidianamente in ogni fase della nostra lavorazione.





## La nostra storia, una tradizione familiare



### 1868: L'Inizio di un Sogno

**Giuseppe Sorrentino**, con spirito visionario, lascia la famiglia d'origine, all'epoca al servizio dei Borbone presso la Reggia di Caserta, per avviare un'attività di distribuzione di latticini nel cuore pulsante di Napoli, al Borgo Sant'Antonio Abate. Nasce così una realtà che avrebbe gettato le basi di una lunga tradizione familiare.

### Inizio XX secolo: La Svolta di Luigi Sorrentino

**Luigi Sorrentino**, figlio di Giuseppe, prende in mano l'attività con determinazione, affiancato dai suoi figli Vincenzo e Pasquale.

Con il loro impegno, l'azienda si radica nella vivace Porta Capuana di Napoli, distribuendo prodotti caseari come mozzarella di bufala e ricotta.

## La nostra storia, una tradizione familiare



### **Anni '30: La Visione di Pasquale Sorrentino**

Grazie alla lungimiranza di **Pasquale Sorrentino**, nonno di Antonello e Gaetano, l'azienda si evolve da una semplice attività di distribuzione a una realtà produttiva. Pasquale fonda un caseificio nella Piana del Sele, a Paestum, trasformando Sorì in un punto di riferimento per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana. Questo passo rappresenta una pietra miliare, segnando l'inizio di un'integrazione verticale che garantisce il controllo diretto della qualità lungo tutta la filiera.

### **1990: Giovanni Sorrentino e la Mozzarella di Bufala Campana.**

**Giovanni Sorrentino**, figlio di Pasquale e padre di Antonello e Gaetano, decide di affrontare una sfida ambiziosa: portare l'azienda a un livello superiore. Forte della sua visione strategica, Giovanni consolida la produzione di Mozzarella di Bufala Campana, scegliendo di espandere l'attività nel casertano, dopo il successo nel salernitano e nel napoletano.

## La nostra storia, una tradizione familiare



### **1998: L'Innovazione della Nuova Generazione**

Con **Gaetano** e **Antonello Sorrentino** al timone, Sorì entra in una nuova fase di crescita. Viene costruito uno dei più moderni impianti caseari a Teano, ai piedi del Parco Regionale del Vulcano di Roccamonfina. Questa scelta consente all'azienda di integrare a monte la filiera produttiva, garantendo un controllo diretto delle materie prime e una qualità senza compromessi.

### **2001: Il Riconoscimento DOP**

Il 18 giugno 2001 segna una tappa fondamentale nella storia di Sorì con l'inaugurazione del nuovo stabilimento e l'avvio ufficiale della produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, riconosciuta dal Consorzio Europeo di Tutela.

Questo evento rappresenta un ulteriore passo avanti nel consolidamento della reputazione di Sorì come leader nell'arte casearia.



## Produzione d'eccellenza

Sorì è oggi una realtà di riferimento nel settore caseario, con un forte legame con il territorio campano e una visione proiettata verso il futuro. La passione per l'arte casearia, la dedizione alla qualità e il rispetto per la tradizione guidano ogni passo dell'azienda, che continua a portare i sapori autentici della Campania sulle tavole di tutto il mondo.

Lo stabilimento si estende su una superficie complessiva di circa 36.000 mq. e la produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Mozzarella di vacca, Fior di Latte a lenta maturazione, Burrata e Ricotta di Bufala Campana DOP è realizzata combinando tradizione antica e tecnologia moderna.

Investiamo ogni giorno in innovazione e produzione tecnologica per garantire prodotti che mantengano le loro caratteristiche il più a lungo possibile, senza alterarne la naturale artigianalità.



## SORÌ E CIRO SALVO: "BELLA"

### LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PER PIZZA CONSIGLIATA DAL MAESTRO

Sorì presenta "**Bella**", una mozzarella di bufala Campana DOP e non DOP, nata dalla collaborazione con **Ciro Salvo**, maestro pizzaiolo di fama internazionale. Creata appositamente per valorizzare al meglio ogni pizza, "**Bella**" combina l'esperienza casearia di Sorì con i preziosi consigli di uno dei più grandi interpreti della tradizione napoletana., il maestro **Ciro Salvo**.

La vera innovazione di "**Bella**" sta nel suo **basso contenuto di umidità**, studiato per ottimizzare la resa sulla pizza. Questo significa che, durante la cottura, il prodotto mantiene tutta la sua struttura e consistenza senza rilasciare eccessi di liquidi. Il risultato è una pizza bilanciata, con una mozzarella che esalta ogni morso grazie alla sua eccezionale filabilità, garantendo un sapore autentico e una consistenza ideale.





Il packaging di "Bella" è stato progettato per comunicare chiaramente la sua vocazione: diventare

### **l'ingrediente perfetto per la pizza.**

Sul fronte spicca un'immagine di una pizza, che sottolinea l'utilizzo ideale del prodotto. Inoltre, un richiamo per i consumatori invita a girare la confezione per leggere i consigli di **Ciro Salvo**, pensati per ottenere il massimo da questa mozzarella di Bufala Campana.

Il nome "*Bella*" richiama il linguaggio quotidiano napoletano, dove "bello" è sinonimo di qualcosa che appaga i sensi, non solo per l'aspetto ma anche per l'esperienza complessiva.

Con "*Bella*", Sorì e **Ciro Salvo** portano avanti la tradizione Campana con un approccio innovativo, rendendo omaggio alla bellezza che contraddistingue il loro territorio ed i loro prodotti.

## LE PERSONE DIETRO SORÌ



Sorì è guidata dai fratelli **Gaetano e Antonello Sorrentino**, che con passione e dedizione portano avanti un'eredità costruita nel tempo, valorizzando l'arte casearia Campana e promuovendo prodotti che uniscono radici profonde e uno sguardo verso il futuro.

Al loro fianco, **Giovanni Boncompagni**, direttore commerciale, gioca un ruolo fondamentale nel consolidare il legame tra il valore dei prodotti Sorì e i professionisti che li scelgono. Un team unito da una visione comune: far conoscere il sapore autentico della Campania, trasformandolo in un'esperienza inimitabile per clienti e consumatori





## Info & contacts

SORÌ ITALIA SRL  
S.S. 6 Casilina  
81057 Teano (Ce) Italy

Tel: +39 0823 658013 /14  
Fax: +39 0823 658018

[sori@soritalia.com](mailto:sori@soritalia.com)  
[www.soritalia.com](http://www.soritalia.com)

## SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



[Sorì Italia](#)



[Sorì\\_italia](#)



[Sorì Italia](#)



[Sorì\\_Italia](#)