



Since 1938



Company History



A partire dal lontano 1938 il nostro avo Vittorio Farina, maestro nelle nobili arti della battitura su roccia del polpo e della marinatura delle alici, nonché noto mercante di banco di pesce fresco ed esimio cuoco di quei prodotti da lui tanto amati, deliziava i clienti con le sue famose ricette, tramandate fino ai giorni nostri.

Con il passare del tempo esse hanno dato origine dapprima ad un vero e proprio centro per la distribuzione di pesce fresco e successivamente, negli anni 90, all'apertura di CUCINA ITALIANA, azienda esportatrice di sapori nostrani in tutto il mondo.

CUCINA ITALIANA si posiziona sul mercato come strenuo difensore dell'autentico Made in Italy e grazie alle ricette di nonno Vittorio eccelle in bontà e qualità dei prodotti provenienti da mari puliti e fondali incontaminati.



I nostri prodotti
provengono dal
Mediterraneo e
dai suoi fondali
incontaminati





Le nostre alicios, pescate nel Mar Mediterraneo al chiaro di luna (Alicios di “Lampara”), hanno occhi vividi e squame argentate; pescate la notte raggiungono l’azienda al mattino e v e n g o n o immediatamente lavorate, confezionate e spedite ai nostri clienti.



Il nostro salmone,
roseo e dalla carne
compatta, arriva da
m a r i e f i u m i
f r e d d i .



Since 1938

Il polpo Gigante del Mediterraneo, dai tentacoli rossi e neri, viene battuto secondo le antiche ricette di Nonno Vittorio, così da acquistare morbidezza, gusto e quel sapore unico che solo CUCINA ITALIANA sa garantire ai suoi clienti.



Tradizione e genuinità caratterizzano anche tutti gli altri nostri prodotti; cucinati come una volta, ma con tecniche ed analisi moderne, tali da salvaguardare la salute dei consumatori, costituiscono il tipico prodotto italiano e genuino. CUCINA ITALIANA è Made in Italy.





Da qui
Le altre nostre meraviglie





Alici





Since 1938

La nostra Gamma





Packaging

Polpo Gigante



Alici di "Lampara"





Since 1938



MADE IN ITALY

