



SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

to **BUY FOOD**



In 2021, Salumificio Gerini SpA, a company active since 1882 in the world of meat and charcuterie, decided to create **Giò e Giuà**, a start-up company that intends to debut on the market with a line of **high-end ready-made sauces**.

The recipes are those resulting from the meeting between **Giovanni Gerini** - Alessandra and Antonella Gerini's grandfather, a Tuscan butcher - and **Giovanni Fiorillo**, Neapolitan by birth, worker in the meat industry and guardian of the Neapolitan tradition.

The secrets handed down by the two grandfathers to **Alessandra** and **Antonella** Gerini and to **Tonino**, Fiorillo's grandson and great connoisseur of the culinary world, were retrieved from the letters the two grandfathers had written to each other. These were honed into recipes that exalt the Florentine and Neapolitan styles with a special focus on the search for excellent raw ingredients to bring to table the tastes and aromas of the kitchens of bygone days.

This has resulted in **7 sauces** - one for each day of the week - that belong to the **history** of Italian cuisine, **flavours** full of character, prepared with ingredients of the **finest quality**.

Sauces with recipes that had almost been lost, which were not available on the market due to their **peculiar**, complex and time-consuming **preparation**, but with an **intense** and **unique flavour**. Here are our handed-down and rediscovered flavours.



The first release of **Salsamenteria Giò e Giuà** sauces hits the market in 2022.

**Giò e Giuà sauces** will be sold to the end consumer in selected stores – **delicatessens, gourmet shops** (no large-scale retail trade).

Meanwhile, a direct line to the **restaurant industry** is being created, so that the **high quality** of the preparations can also be experienced by **food professionals**.

**Salsamenteria Giò e Giuà's** range of sauces is to be distributed in **180g glass jars** and in **1kg vacuum** packs for the **catering trade**.

The sauces last **18 months** and do not need refrigeration until opening.

The brand and packaging design gives the **Salsamenteria Giò e Giuà** products the right fit for their extraordinary content.

The brand launch is to be supported by a **launch campaign** on dedicated **social media networks**.



## I sughi Giò e Giuà

**01.** Il Ragù Napoletano (the original)

**02.** A' Salsaforte ('o suffritt)

**03.** La Genovese Napoletana

**04.** La Sciuè Sciuè del Vesuvio

=====

**05.** Il Ragù Toscano

**06.** La Puttanesca coll'Aglione

**07.** Il Sugo Finto



# The story of **Giò** and **Giuà**



We have been talking **about stories to be told**, but there is actually a written story already.

This is the **story** of **Giovanni Gerini** and **Giovanni Fiorillo**.

And their passion for **fine and well-made products**.





This is the story of Giovanni and Giovanni. Or rather, **Gio and Giuà**.

Giò is Giovanni Gerini. He comes from **Pontassieve**, in the province of **Florence**, butcher.

Giuà is Giovanni Fiorillo. He comes from **Naples**, has always worked in slaughterhouses and knows about cooking.

They naturally meet, because they both work in the **meat**-processing sector, but not only. Their unique passion for **authentic flavours** and traditional, **family recipes** is the bond.

**Giò** invites **Giuà** in his butcher shop and opens the doors of the **Tuscan tradition**.

**Giuà** takes **Giò** to **Naples** and reveals him the secrets of the **typical Neapolitan cuisine**.



A dense exchange of letters ensues, made up of **stories**, tales and - of course - **recipes**.

Thanks to those retrieved letters Giò's granddaughters - Antonella and Alessandra Gerini, who have been successfully running the Salumificio Gerini for years - contacted Tonino Fiorillo, Giuà's grandson, a living witness of the Campania region tradition guarded by his grandfather. This is how the **Salsamentaria Giò e Giuà** was born and how a line of **sauces** made according to their recipes was created, as a tribute to these grandparents and their friendship.

A start-up that celebrates **shops** and **flavours** of yesteryear, where you could find **really good products** made with utmost **care** and **passion**. It is also intended to meet the needs of the catering industry by preparing unique sauces that require long hours of preparation. With **Salsamentaria Giò e Giuà** sauces instead, all you have to do is just open the jar, heat up the content and be amazed.

**Salsamentaria Giò e Giuà** makes your mouth water and you know you can trust it, because of the enthusiasm of telling **how each speciality was prepared**, which **ingredients were chosen**, and every dish is enriched with **the extra taste**.





**Salsamenteria Giò e Giuà sauces** are **flavours handed down and rediscovered**, which are prepared **following the instructions and little big secrets** of the two grandparents.

They taste of memories that cannot and should not be lost, of **memories** that deserve to be **cherished**, of pots left on the stove on **Sunday at lunchtime**, as well as on **special occasions**.

More than a condiment. An embrace that smells of **home**, and needs to be shared.



# The Brand



## Pop is for everyone.

The sauces of the **Salsamenteria Giò e Giuà** speak the language of **retrieved** and **handed down recipes**, the **quintessence of popular culture**.

Pop is cool, pop pulls you in, inspires you, pop is faith and part of our everyday, of our lived experience.

It is a philosophical way of life, a constant search for **new energy, inspiration**. It **grows, evolves, transforms** with the times.

**But it NEVER gives up its truly essence.**



**Pop is popular.**

And it speaks a **blunt** and **direct language**.

It leaves room for inflections of **dialect**, because this is how one speaks.  
**When one** tells a story, one always adds to it.

**Exactly as it happens in cooking.**



## Giò e Giuà.

**Giovanni** and **Giovanni** are the undisputed protagonists and **partners** in **tastiness** and **flavour**.

Their grandchildren are the guardians of these recipes, as well as guarantors of artisanal expertise and experience. The sauces of Salsamentaria Giò e Giuà represent the tradition that bursts into contemporaneity.

And you can still hear the voice of Giò e Giuà. You can see it, too!



Giovanni Gerini - Giò

Giovanni Fiorillo - Giuà





**SALSAMENTERIA**  
**GIÒ E GIUÀ**



**SALSAMENTERIA**

# **GIÒ E GIUÀ**

**i sapori tramandati e ritrovati**





All contents are the property of Salumificio Gerini SpA. © 2022. All rights reserved.



# The sauces





## The voices of Gio and Giuà.

On the labels of the **Salsamenteria Giò e Giuà** sauces, the **voices** of the two grandfathers come together, in a game of an ironic and brilliant **back and forth**.

**They ask, they confront, they joke.**

**Secrets** and **ingredients** are passed on, advice is given on preparation **times** and **methods**.

As a matter of fact, **cooking** is above all a **tradition** that is passed on by **word of mouth** or by notes written on time-worn sheets.

And it is precisely those **words** that deserve to be **handed down** and **treasured**, because they are **precious**.





scopri la storia su [gioegiua.it](http://gioegiua.it)

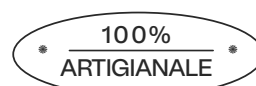
TU CE L'HA' MESSO  
I' SAN MARZANO?

# IL RAGÙ NAPOLETANO



'AZZ! HA PURE  
PIPPIATO 12 ORE!

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino



PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

Il Ragù napoletano chiama le Mafalde con  
aggiunta di ricotta. Oppure in purezza con  
Paccheri, Spaghettoni o Vermicelli.

### CONSIGLI PER L'USO

Scaldare e mescolare bene il sugo in  
pentola o padella per restare senza parole.

### IL RAGÙ NAPOLETANO

Ingredienti: pomodori San Marzano DOP dell'Agro  
Sarnese- Nocerino 55%, carne di bovino adulto origine  
Italia 20%, carne di suino origine Italia 20%, cipolla di  
Montoro, olio extravergine d'oliva, basilico fresco, sale di  
Cervia integrale, zucchero di canna integrale, spezie  
aromatiche. Senza aromi artificiali e conservanti.

### CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto  
conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.



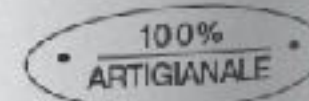
TU CE L'HA' MESSO  
I' SAN MARZANO?

# IL RAGÙ NAPOLETANO



'AZZ! HA PURE  
PIPPIATO 12 ORE!

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino



PESO NETTO  
180 g e







scopri la storia su [gioegiua.it](http://gioegiua.it)

**BADA COME  
L'È ROSSA!**

# A' SALSAFORTE

**SO' CERASIELLI,  
NO PUMMAROLÈ!**

'O suffritt napoletano senza pomodoro  
Rosso di passata di peperoncini  
dolci e piccanti



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

A' Salsaforte dà il massimo con pasta lunga,  
pane cafone e pizza. È rossa solo di  
peperoncino e a volte chiama le cozze.

**CONSIGLI PER L'USO**

Scaldare e mescolare bene il sugo in  
pentola o padella per restare senza parole.

**A' SALSAFORTE**

Ingredienti: passata di peperoncini dolci e piccanti  
(peperoncino, sale, E330) 50%, brodo ristretto di suino  
Nero Brado d'Aspromonte origine Italia 35%, strutto di  
bovino adulto, erbe aromatiche (salvia, rosmarino,  
alloro), sale di Cervia integrale, zucchero di canna  
integrale. **Senza aromi artificiali e conservanti.**

**CONSERVAZIONE**

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto  
conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.



**BADA COME  
L'È ROSSA!**

# A' SALSAFORTE

**SO' CERASIELLI,  
NO PUMMAROLÈ!**

'O suffritt napoletano senza pomodoro  
Rosso di passata di peperoncini  
dolci e piccanti



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e







scopri la storia su [gioegiuà.it](http://gioegiuà.it)

MA L'È DI GENOVA  
O DI GENEVVE?

# LA GENOVESE NAPOLETANA

È 'O RRAÙ SENZA  
E PUMMAROLE.

con cipolle di Tropea IGP e Montoro,  
muscolo e corazza di manzo,  
tracchiulelle di maiale, senza pomodoro



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIO E GIUÀ**

La Genovese napoletana chiama gli Ziti spezzati o Bucatini. Messa sopra una cacio e pepe fa volare altissimo.

### CONSIGLI PER L'USO

Scaldare e mescolare bene il sugo in pentola o padella per restare senza parole.

### LA GENOVESE NAPOLETANA

Ingredienti: carne di bovino adulto origine Italia 40%, cipolla di Montoro 23%, cipolla di Tropea IGP 23%, carne di suino origina Italia 10%, olio extravergine d'oliva, carote bio, sale di Cervia integrale, zucchero di canna integrale, spezie aromatiche.  
Senza aromi artificiali e conservanti.

### CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.







scopri la storia su [gioegiua.it](http://gioegiua.it)

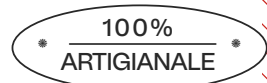
ICCHE L'È  
I' PIENNOLO?

# LA SCIUÈ SCIUÈ DEL VESUVIO



SO' E PUMMARULELLE  
D'O VESUVIO!

con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Aglio bianco napoletano



PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

La Sciuè Sciuè chiama pasta lunga ma ammicca anche a Maccheroni e Fusilli corti. Si marita volentieri con le vongole.

**CONSIGLI PER L'USO**

Scaldare e mescolare bene il sugo in pentola o padella per restare senza parole.

**LA SCIUÈ SCIUÈ DEL VESUVIO**

Ingredienti: pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP 85%, olio extravergine d'oliva, basilico fresco, aglio bianco napoletano, sale di Cervia integrale, zucchero di canna integrale.  
Senza aromi artificiali e conservanti.

**CONSERVAZIONE**

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.







scopri la storia su [gioegiua.it](http://gioegiua.it)

E VOI  
COMM 'O FACIT'?

# IL RAGÙ TOSCANO

E CI SI METTE  
LA CHIANINA  
E LA CINTA SENESE!

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

Il Ragù toscano chiama Tagliatelle o Tortelli di patate alla mugellana. Ma anche su un pezzo di pane toscano appena scaldato fa venire l'acquolina.

**CONSIGLI PER L'USO**

Scaldare e mescolare bene il sugo in pentola o padella per restare senza parole.

**IL RAGÙ TOSCANO**

Ingredienti: carne bovina IGP "vitellone bianco dell'Appennino Centrale" razza Chianina 32%, carne di vitello V 32%, carne di suino di "Cinta Senese DOP" 16%, cipolla rossa di Toscana, pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino, olio extravergine d'oliva, carote bio, sedano, vino rosso del Chianti, sale di Cervia integrale, zucchero di canna integrale, spezie aromatiche. **Senza aromi artificiali e conservanti.**

**CONSERVAZIONE**

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.



E VOI  
COMM 'O FACIT'?

# IL RAGÙ TOSCANO

E CI SI METTE  
LA CHIANINA  
E LA CINTA SENESE!

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e







scopri la storia su [gioegiua.it](http://gioegiua.it)

COMM'È CA' ME PARE  
TUTTA N'ATA COSA?

# LA PUTTANESCA COLL'AGLIONE

E C'È L'AGLIONE DELLA  
VAL DI CHIANA,  
UN TORNA A GOLA!

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino  
e aglione della Val di Chiana



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIÒ E GIUÀ**

La Puttanesca coll'Aglione chiama i Pici e gli Spaghettoni artigianali. Si esalta con il peperoncino piccante e con l'acciuga.

### CONSIGLI PER L'USO

Scaldare e mescolare bene il sugo in pentola o padella per restare senza parole.

### LA PUTTANESCA COLL'AGLIONE

Ingredienti: pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino 70%, olive nere kalamon 16%, aglione della Val di Chiana bio 12%, capperi sotto sale, olio extravergine d'oliva.  
Senza aromi artificiali e conservanti.

### CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.







scopri la storia su [gioegiuà.it](http://gioegiuà.it)

MA DIMME A VERITÀ,  
CE STA A CARNE DINT'?

# IL SUGO FINTO

L'È SENZA CICCIA,  
SOLO VERDURE BONE.

con pomodoro San Marzano DOP  
dell'Agro Sarnese-Nocerino



100%  
ARTIGIANALE

PESO NETTO  
180 g e

SALSAMENTERIA  
**GIO E GIUÀ**

Il Sugo finto chiama i Fusilli lunghi bucati,  
e la Pasta all'uovo.  
Nelle Lasagne conquista tutti.

### CONSIGLI PER L'USO

Scaldare e mescolare bene il sugo in  
pentola o padella per restare senza parole.

### IL SUGO FINTO

Ingredienti: erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo,  
prezzemolo, basilico, alloro) 73%, pomodoro San  
Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino 16%, cipolla rossa  
di Toscana, carote bio, sedano, vino rosso del Chianti,  
olio extravergine d'oliva, sale di Cervia integrale, zucchero di  
canna integrale, spezie aromatiche.  
Senza aromi artificiali e conservanti.

### CONSERVAZIONE

Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto  
conservare in frigorifero per non più di 3 giorni.





**Ready to toss pasta in?**