

FOODARTI

by tumminello

TUTTA
LA FORZA
DEI GRANI
ANTICHI!

ANTICO
A CHI?

COLOPHON

concept
Tumminello srl

testi
Maurizio Turrisi

progetto grafico e impaginazione
Melania Fiasconaro

copertina
grafica **Melania Fiasconaro**
illustrazione **Kanjano**

stampa
Officine Grafiche Palermo

tiratura
2500 copie

Foodarti byTumminello srl
90013 Castelbuono (PA)
info@biscottitumminello.it
+39 0921 671132

editoriale

GIOVANNI TUMMINELLO

Quando noi della seconda generazione siamo stati coinvolti con ruoli operativi all'interno della nostra azienda, abbiamo compreso di avere una sola maniera per migliorare quanto di buono avevano costruito i nostri genitori: incrementare il valore delle ricette della tradizione di famiglia puntando sulle eccellenze della nostra amata Sicilia. Da quel momento con dedizione, abbiamo iniziato un percorso di studio e ricerca su ingredienti e abbinamenti sino a trovare quell'alchimia giusta in grado di realizzare la nostra idea di sicilianità. Per raggiungere questo traguardo, siamo scesi letteralmente in campo a scovare produttori di nicchia, famiglie come la nostra, che si impegnano quotidianamente ad esaltare le tradizioni di una specifica area produttiva della Sicilia. Li abbiamo conosciuti di persona nei loro territori di produzione, ne abbiamo condiviso i valori della loro filosofia e scoperto in presa diretta tutte le fasi produttive che danno vita alle peculiarità di ogni singolo prodotto. Abbiamo scoperto nei loro racconti quel mondo autentico di sapori alla base del grande patrimonio di biodiversità della nostra isola, tesoro di memoria collettiva costruito nel corso del tempo. Con loro abbiamo instaurato un rapporto diretto e rispettoso con l'obiettivo di creare un virtuoso circolo di filiera corta a garanzia di qualità per il nostro consumatore che equivale anche a un impegno che ci siamo assunti: valorizzare in ogni nostro biscotto tutte le materie prime che lo compongono elevando ognuna delle loro tipicità al rango di coprotagonisti delle nostre antiche ricette di famiglia perché dietro ogni biscotto c'è sempre una storia da svelare.

In questo numero vi porteremo alla scoperta di alcune varietà di grani antichi siciliani che utilizziamo per la produzione dei biscottini della linea GraniSi che ci permettono di celebrare con gradevolezza e salubrità alcune delle eccellenze della nostra isola. E poi ancora, a proposito di storie, da questo numero nelle pagine di Foodarti - by Tumminello troverete le avventure di Dimò e Lumìo e le loro fantastiche vicende. Buona lettura



Nel numero precedente di Foodarti abbiamo presentato **Arcà - Love Message**, le nuove **latte d'autore dipinte a mano**.

Se vuoi ricevere una copia digitale del numero scrivi al 392 5428511

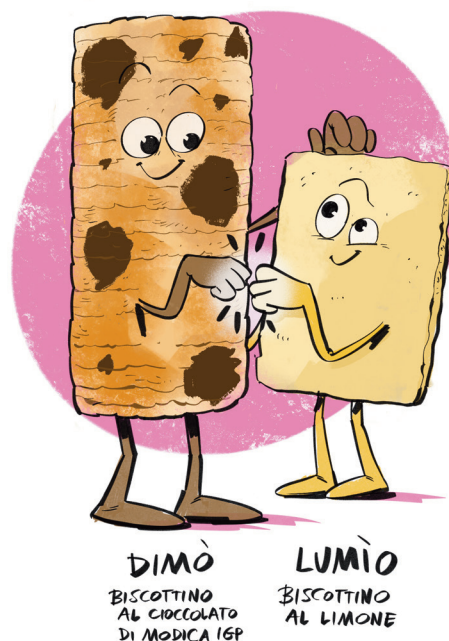
DIMÒ E LUMÌO IN "LA REGOLA DEL PUGNOMETRO NON SBAGLIA MAI." PARTE PRIMA

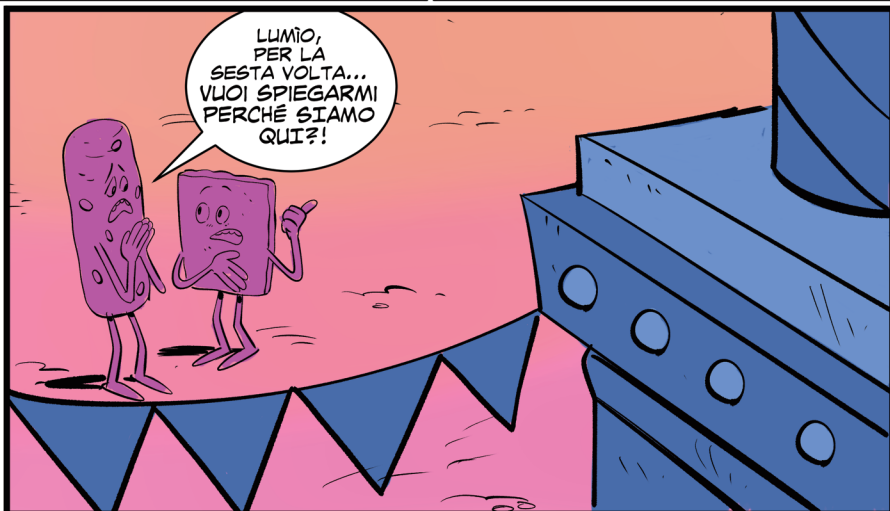
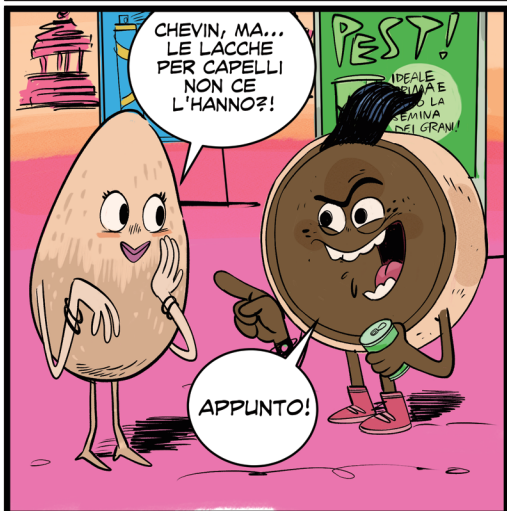
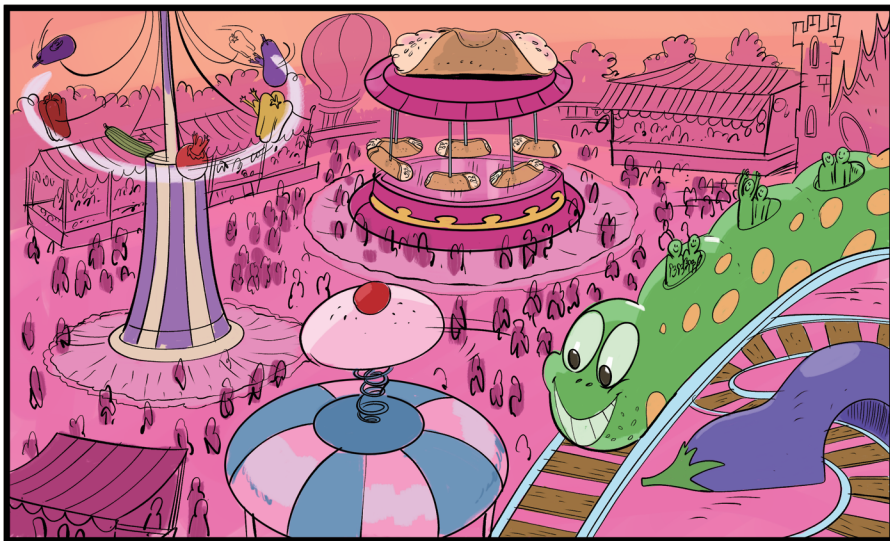
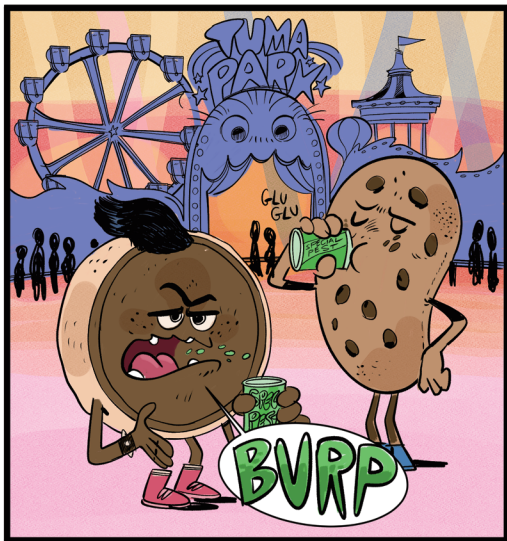
Sicilia, fine estate. Due amici, Dimò e Lumìo, fanno un salto al luna park della festa patronale cittadina; come due "biscotti" normali.

Ma non tutto è come appare, anzi. E si troveranno a vivere un'avventura unica, che segnerà le sorti del mondo, alimentare.

Una storia a fumetti (a episodi) che racconta in chiave ironica e fantastica – ma più reale di quanto sembri – un mondo di gusti, ingredienti e tradizioni sane e autentiche, attaccato da una produzione industriale plasticosa e dannosa.

GLI AUTORI. **Danilo Deninotti**, sceneggiatore (ha pubblicato diversi graphic novel e scrive per "Topolino") e **Giuliano Cangiano**, disegnatore (ha collaborato con "L'Unità" e "Il Corriere della Sera", realizzato graphic novel e illustrato libri per l'infanzia) lavorano in coppia come autori di fumetti per ragazzi, e nel mondo dell'animazione nel team di Studio Shamun.





I GRANI ANTICHI SICILIANI

Più che una tendenza dettata dalle mode del momento è un'accresciuta consapevolezza che si sta diffondendo sempre di più tra i consumatori di fare scelte mirate più alla qualità che alla quantità. Il ritorno verso i prodotti di tradizione è senz'altro dovuto anche alla capillare diffusione dell'idea che le cose fatte come una volta sono più buone e in questa nuova coscienza i grani antichi e i suoi derivati iniziano ad avere una presenza costante nel carrello della spesa degli italiani. Da questo punto di vista, in Sicilia abbiamo un patrimonio considerevole per natura. La Sicilia è una terra fertile e ricca di sole. Per la sua posizione al centro del Mediterraneo gode particolari condizioni pedoclimatiche che la rendono, naturalmente, vocata alle produzioni agricole di pregio. Per secoli, infatti, è stata considerata il granaio dell'Impero Romano e poi dell'Europa, proprio per questa sua vocazione produttiva. Un primato che l'isola mantiene ancora oggi poiché le varietà autoctone censite superano le 50 unità su un totale di 270 rilevate in tutta Italia. Se oggi questo straordinario patrimonio di biodiversità non è andato perso, si deve alla perseveranza di singoli agricoltori che, in direzione ostinata e contraria, non si sono piegati alla logica della coltivazione di massa proprio perché volevano un prodotto genuino, in grado di fare assaporare nelle singole preparazioni tutto quel sapore autentico di una volta. Proprio come le madeleine di Proust, dietro questo modo di agire c'è anche una motivazione legata alla memoria, sia da un punto di vista gustativo che visivo. L'entroterra siciliano, infatti, era ed è ancora oggi, per fortuna, una distesa dedicata alla produzione di grano che brilla nel periodo di sua massima maturazione dei colori intensi dei grani antichi. In questi territori hanno ritrovato uno spazio considerevole varietà come il Perciasacchi, la Tumminia, la Maicorca e l'integrale Madonita che noi utilizziamo nella produzione dei biscottini della linea GraniSi, insieme ad altre materie prime autenticamente siciliane. È stato appurato da più studi che questi grani di un tempo sono migliori, più sani, hanno un sapore autentico. Queste e altre varietà siciliane erano consumate dai nostri nonni ma furono sostituite da grani più moderni, da cui si ricavano le farine tipo 0 e 00 utilizzate per la stragrande maggioranza dei prodotti da forno



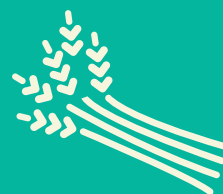
FARINA DI TIMILIA O TUMMINIA

È un grano naturalmente resistente ai parassiti che rende del tutto inutile l'utilizzo di prodotti chimici per cui la sua coltivazione è al 100% biologica. Con la farina di Tumminia si produce il Pane Nero di Castelvetro famoso per la sua fragranza e in tutte le altre preparazioni porta in dote il suo sapore deciso.



MAIORCA

Nelle antiche ricette di dolci siciliani non si parlava di farine 0 e 00 ma di Maiorca considerato uno degli ingredienti per eccellenza. Grazie alle caratteristiche della sua pianta è coltivato in biologico e macinato a pietra in modo da conservare il germe del grano, oltre alle vitamine, sali minerali e proteine, che rendono i prodotti sani e digeribili.



INTEGRALE MADONITA

Cultivato nelle Madonie è un grano molito a pietra naturale che conserva tutto il sapore tipico. La farina integrale di grano tenero è a basso contenuto glutinico, ricca di fibre nutrienti e si adatta bene alle più variegate tipologie di lavorazioni: pasta, pizza, dolci secchi e lievitati, biscotti.



PERCIASACCHI

È tra le varietà autoctone più antiche di Sicilia. Il suo nome deriva dalla sua forma appuntita che buca i sacchi di iuta nei quali era trasportato. Il Perciasacchi viene sempre molito a pietra naturale in modo da ottenere una farina integrale che contiene tutte le parti del chicco. È particolarmente adatta per preparazioni dolci e salate e per la pasta.



Biscottini al limone e grani antichi siciliani

attualmente in commercio. Il grano moderno è il frutto della selezione genetica operata sul frumento dall'uomo che, spinto dalle esigenze di perfezionamento produttivo e di standardizzazione ha dato vita ad un prodotto versatile, facilmente adattabile alle differenze climatiche, con produzioni ricche e rese più abbondanti anche se a discapito delle caratteristiche nutrizionali e della perdita delle tipicità locali portati in dote proprio dalla varietà antiche.

Nella ripresa della coltivazione dei grani antichi di Sicilia e nell'uso delle farine ricavate dalla loro molitura a pietra, c'è la voglia di tutelare la nostra biodiversità e la cultura agricola della nostra terra. Se queste varietà sono tornate a crescere nei nostri campi lo si deve al lavoro di cura portato avanti da agricoltori tenaci e innamorati della propria terra, che hanno avuto la pazienza e la lungimiranza di riscoprirle come fossero preziosi tesori da campo e bagagli di memorie da preservare e custodire. La loro coltivazione, inoltre, offre una serie di vantaggi e di opportunità sia per il benessere del singolo consumatore che per la filiera legata a questo mondo. I grani antichi non hanno subito modificazioni genetiche pertanto sono più genuini e sani. La molitura a pietra permette di ottenere un prodotto integrale e semi integrale che mantiene intatte le proprietà nutrizionali del chicco. Inoltre, hanno sfumature di odori che il grano moderno non ha, che rendono i prodotti che se ne ricavano con un ventaglio di sapori unico e tipico, oltre ad essere più leggeri e digeribili poiché contengono meno glutine, responsabile di molte intolleranze alimentari. E poi c'è anche l'aspetto economico: scegliere di produrre con queste farine sostiene il lavoro di questi piccoli produttori che quotidianamente non si piegano alle logiche massive del mercato forti di una loro precisa idea. Infine, l'acquisto dei grani antichi fatto direttamente dai produttori sostiene la filiera corta e permette al consumatore di fare un acquisto consapevole che ha un legame profondo con uno specifico territorio di origine. La nostra scelta di utilizzare i grani antichi siciliani va proprio in questa direzione: recuperare un tesoro prezioso, mantenere in chiave sostenibile questo patrimonio di biodiversità e farne apprezzare le sue tipicità e salubrità nei nostri biscotti.

L'INTERVISTA DEL MESE

DUE PASSI...A ROMA DA AUGUSTO E MARCELLO DI BIAGIO

A cavallo tra il quartiere Montesacro e Luogo Salario c'è una meta che ormai è una certezza nel panorama delle proposte gastronomiche di Roma, visto i suoi albori datati 1930. Stile, ricerca, attenzione per la qualità e per i piccoli produttori sono state le linee guida che negli anni '70 hanno dato l'inizio alla *Nouvelle Vague* dell'Enoteca Di Biagio voluta da Augusto che ha fatto diventare la latteria di famiglia, fondata dal padre, un punto di riferimento nel quartiere come un locale di grandi marche a prezzi accessibili. Negli anni '90 avviene la scelta di specializzarsi in prodotti di altissima qualità che rendono questa bottega un tempio del gusto ricercato. Oggi Augusto è coadiuvato dal figlio Marcello, rappresentante della quarta generazione di famiglia.

In questi anni - spiegano padre e figlio - siamo cresciuti insieme alla nostra clientela sempre più attenta, curiosa e preparata nella ricerca della qualità.

Quanta voglia di Sicilia c'è nelle richieste dei vostri clienti?

Direi abbastanza. Nel nostro negozio vengono spesso clienti di origine siciliana alla ricerca di qualche specifico prodotto ma anche tanti che dopo aver fatto una vacanza nella vostra bella terra vogliono ri-assaporare alcune tipicità come il Cioccolato di Modica e le paste di mandorla.

Quali sono i motivi che ti hanno spinto ad iniziare il sodalizio con i Biscotti Tumminello?

La qualità dei prodotti, che ci ha colpito al primo assaggio, il rapporto di fiducia con l'agente di riferimento, che ci ha spinto in questa direzione coerente con la nostra visione, e poi l'ottimo rapporto tra estetica e contenuto: i Biscotti Tumminello sono particolari come idee regalo.

Quali sono i benefici che hai riscontrato proponendo questi prodotti per la tua attività?

La gratificazione: quando proponiamo un prodotto di qualità e troviamo una risposta positiva nei nostri clienti, tutto diventa molto appagante soprattutto quando ci parlano dei biscotti Tumminello come prodotti semplici, di qualità e digeribilità.

Dacci tre motivazioni con cui convincere un tuo cliente ad acquistare uno dei nostri prodotti?

La bontà, la qualità delle materie prime e la piacevolezza. È davvero stupefacente leggere gli ingredienti e capire come la cura artigianale dà vita ad un prodotto eccellente con così poche componenti.

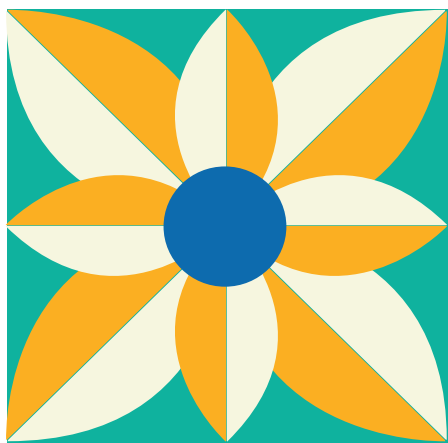


Marcello e Augusto Di Biagio



Enoteca Di Biagio
Piazzale Jonio, 12, Roma
[/www.enotecadibiagio.it](http://www.enotecadibiagio.it)

Vuoi essere il prossimo a raccontare la tua storia? scrivi al 392542 8511



GUSTI LETTERARI CHE NE SAI TU DI UN CAMPO DI GRANO

FRANCESCO BILLI

Secondo Hemingway vivere è "l'immagine di un campo di grano che ondeggia al vento sul fianco di una collina". Infatti in un campo di grano si può morire stringendo un fucile oppure si può eccedere nel vivere consumando un amore profano. Che ne sai. Nel 1942 Pavese scriveva, innamorato, alla Pivano: "Cara Fernanda, se lei ignora l'odore del grano, intendo del grano in pianta, maturo, dondolante, sotto le nuvole e le piogge estive, è sventurata e la compiangio". Per non rifarsi ogni volta a Catone secondo cui la Sicilia era "il granaio della repubblica, la nutrice al cui seno il popolo romano si è nutrito" (sufficientemente, aggiungeremmo, per conquistare il mondo), potremmo ricordare che della Sicilia Goethe ebbe gran meraviglia soprattutto nel vedere i campi di grano Timilia. E siccome Goethe è stato l'ultimo uomo universale ad aver camminato sulla terra, non può essere lontano dal reale l'adagio popolare che vuole che il vero mare siciliano sia il grano. Ma per quelli che sanno rinunciare a tutto fuorché che a una tentazione, l'immagine della mietitura siciliana resta indissolubilmente legata alla conturbante novella del Verga, La lupa: "Una volta la Lupa si innamorò di un bel giovane che era tornato da soldato, e mieteva il fieno con lei nelle chiuse del notaro; ma proprio quello che si dice innamorarsi, sentirsi ardere le carni sotto al fustagno del corpetto, e provare, fissandolo negli occhi, la sete che si ha nelle ore calde di giugno, in fondo alla pianura".



SCRIVIMI E PREPARATI
AD EMOZIONARTI
CON IL PROSSIMO NUMERO!
billifrancesco@gmail.com

I SEGRETI PER AUMENTARE LE TUE VENDITE. COME PRENDERE I TUOI CLIENTI PER IL "NASO" E FARLI FELICI

LETIZIA ANNA SIGNORILE
ARCHIMARKETER

Ciao, e ben trovato in questo nuovo numero. Oggi ti parlerò di una strategia molto efficace e al tempo stesso molto semplice da attuare per aumentare le tue vendite.

Ti faccio subito una domanda: quante volte l'odore del cibo (in cottura ad esempio) ti ha rapito e fatto desiderare un assaggio indipendentemente dall'ora e dal fatto che avessi fame o no?

L'odore del pane caldo, di un dolce appena sfornato, di una grigliata su un barbecue, accendono il desiderio immediatamente e senza possibilità di contrastarlo.

Questo accade perché il naso ha un collegamento privilegiato e diretto con il nostro cervello e una volta registrato un odore, fa scattare subito delle reazioni chimiche incontrollabili che ci portano poi a desiderare di volerne anche solo un pezzettino. Ovviamente accade anche il contrario con gli odori sgradevoli.

Ma come sfruttare quindi il naso dei clienti per vendere più biscotti Tumminello?

Semplice, con dei diffusori professionali che, abbinati a delle essenze create ad hoc per questi scopi commerciali, possono diffondere nel tuo locale un magnifico odore di biscotti appena sfornati.

Abbina ad esso poi un assaggio di Biscotti Tumminello, ed il gioco è fatto.

I tuoi clienti saranno conquistati dalla bontà e dalla freschezza dei prodotti e acquisteranno senza dubbio i biscotti.

Se vuoi avere maggiori informazioni ed indicazioni sul marketing olfattivo e su quale diffusore o fragranza sia più idonea al tuo punto vendita, scrivimi a letiziaannasignorile@gmail.com. Alla prossima strategia!



EMOZIONARSI
DOLCE-MENTE

RICONOSCEREMOZIONI

ROMINA BONDINI

Armata di uno zaino, un libro e tanta voglia di viaggiare, ho deciso di partire alla ricerca di emozioni da poter riconoscere, nominare e alle quali dare un posto nella libreria del mio essere.

Ed è così che ai piedi di una montagna, prima di addormentarmi sotto un cielo stellato, gustando una pralina al cocco (ovviamente Tumminello) ho scoperto la *homefulness*, la sensazione di essere a casa e di essere proprio dove volevo, un'emozione piena che nel prenderti per mano ti riempie corpo e mente. In questo stato di appagamento, nel perdermi con un bicchiere di vino davanti ad un tramonto, ho poi riconosciuto la calma, quella vera, quella a cui difficilmente diamo voce nella quotidianità; e poi ancora la *gezelligheid* nel parlare sulle rive di un fiume con un amico che non vedevo da tempo, un'emozione per la quale noi non abbiamo un nome ma che indica vicinanza fisica e conforto emotivo e che spesso ci fa compagnia.

Se concediamo a noi stessi di poter riconoscere e riconoscerci in quello che proviamo forse la vasta gamma di emozioni che obblighiamo al silenzio potrebbe tornare a far vibrare alcune nostre corde importanti, per essere tutto ciò che siamo e non accontentarci di esserlo solo parzialmente.



SCRIVIMI E PREPARATI
AD EMOZIONARTI
CON IL PROSSIMO NUMERO!
rominabondini@yahoo.it

GRANiSi

BY BISCOTTI TUMMINELLO

*materie prime di eccellenza
Made in Sicily*

GraniSi è l'emblema della sicilianità declinata secondo lo stile produttivo della famiglia Tumminello. È l'approdo di un percorso, dove la ricerca delle migliori materie prime non ha cercato un compromesso ma semmai è stata alimentata da uno studio continuo in grado di conciliare l'essenza di Sicilia con gradevolezza e salubrità. I biscottini della linea GranSi sono ottenuti con grani antichi siciliani moliti a pietra, privi di diserbanti, altamente digeribili e per questo particolarmente indicati per chi soffre di sensibilità al glutine.

Tumminia, Maiorca, Madonita e Perciasacchi provenienti da Castelvetrano e dalla Madonie, E poi ancora altre materie prime d'eccellenza e rigorosamente siciliane: latte fresco di Ragusa, cioccolato di Modica IGP lavorato a freddo, arance, limoni, miele, uova fresche da galline allevate all'aperto nel Parco dei Nebrodi, e poi la manna che sgorga da alcune varietà di frassino che crescono nel territorio di Castelbuono.

E infine il packaging che rimanda agli antichi decori del carretto siciliano stilizzati in maniera moderna.

Eccola la Sicilia per Tumminello in grado di far coesistere la tradizione con la contemporaneità e bontà con leggerezza.



**BISCOTTINI
AI FRUTTI ROSSI**



**BISCOTTINI
AL "CIOCCOLATO
DI MODICA IGP"**



**BISCOTTINI
AL LIMONE
SENZA LATTE
E SENZA BURRO**



**BISCOTTINI
DI TUMMINIA
E MAIORCA**



**BISCOTTINI
ALL'ARANCIA
E MANNA**

**NEL PROSSIMO NUMERO
PARLEREMO DI MANNA
E DI TANTE ALTRE COSE
BUONE E BELLE..**

GRANtSi
BY BISCOTTI TUMMINELLO



Arca
LOVE MESSAGE

TUMMINELLO S.R.L.

Via Dante Alighieri, 18
Castelbuono (PA) • ITALY

Tel: +39 0921 671132
info@biscottitumminello.it
www.biscottitumminello.it



SERVIZIO CLIENTI WhatsApp

+39 334 1129731

