FOODARTI

by tumminello

novembre 2021 • numero due

FOODARTI
by tumminello

COLOPHON

concept
Tumminello srl

testi
Maurizio Turrisi

progetto grafico e impaginazione
Melania Fiasconaro

fotografie
Valentina Minutella

tiratura
2500 copie

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

editoriale

VALENTINA TUMMINELLO

Cari Amici,
Siamo entrati nell'ultima parte dell'anno che lentamente ci sta riportando a quell'apparente normalità che avevamo smarrito a causa della crisi sanitaria mondiale. Questo periodo ci lascerà certamente in dote delle nuove abitudini, come quella di stare di più con i nostri cari, di avere più spazio e tempo per coltivare le nostre passioni e, in generale, un'attenzione verso quegli aspetti delle nostre vite che riteniamo più importanti. Nella speranza di trovare nuovi equilibri lasciamo il 2021 con questo numero dedicando il nostro focus principale al Cioccolato di Modica IGP.

Il cioccolato forse è il cibo più democratico al mondo, quello che riesce a metterci tutti d'accordo per la sua bontà. In questo numero di FoodArti, vogliamo farvene conoscere meglio uno autenticamente siciliano: il cioccolato di Modica. Granitico e lucido alla vista si mostra in tutta la sua friabilità una volta che lo iniziamo a mangiare disvelandosi nella sua essenza dolce-amara che lo rende unico. Queste sensazioni gustative che solleticano il nostro palato sono le stesse emozioni che ci accompagnano in quest'ultimo periodo dell'anno. Noi vogliamo farvele assaporare attraverso i nostri biscotti con il Cioccolato di Modica IGP.
C'è tanta amarezza per tutte le occasioni perse ma la speranza deve essere dolce perché ognuno di noi, forte di quest'esperienza, deve trovare quella capacità di rimettersi in gioco con leggerezza ma con lo stesso impegno di sempre per ritrovare la giusta serenità per affrontare le sfide quotidiane.

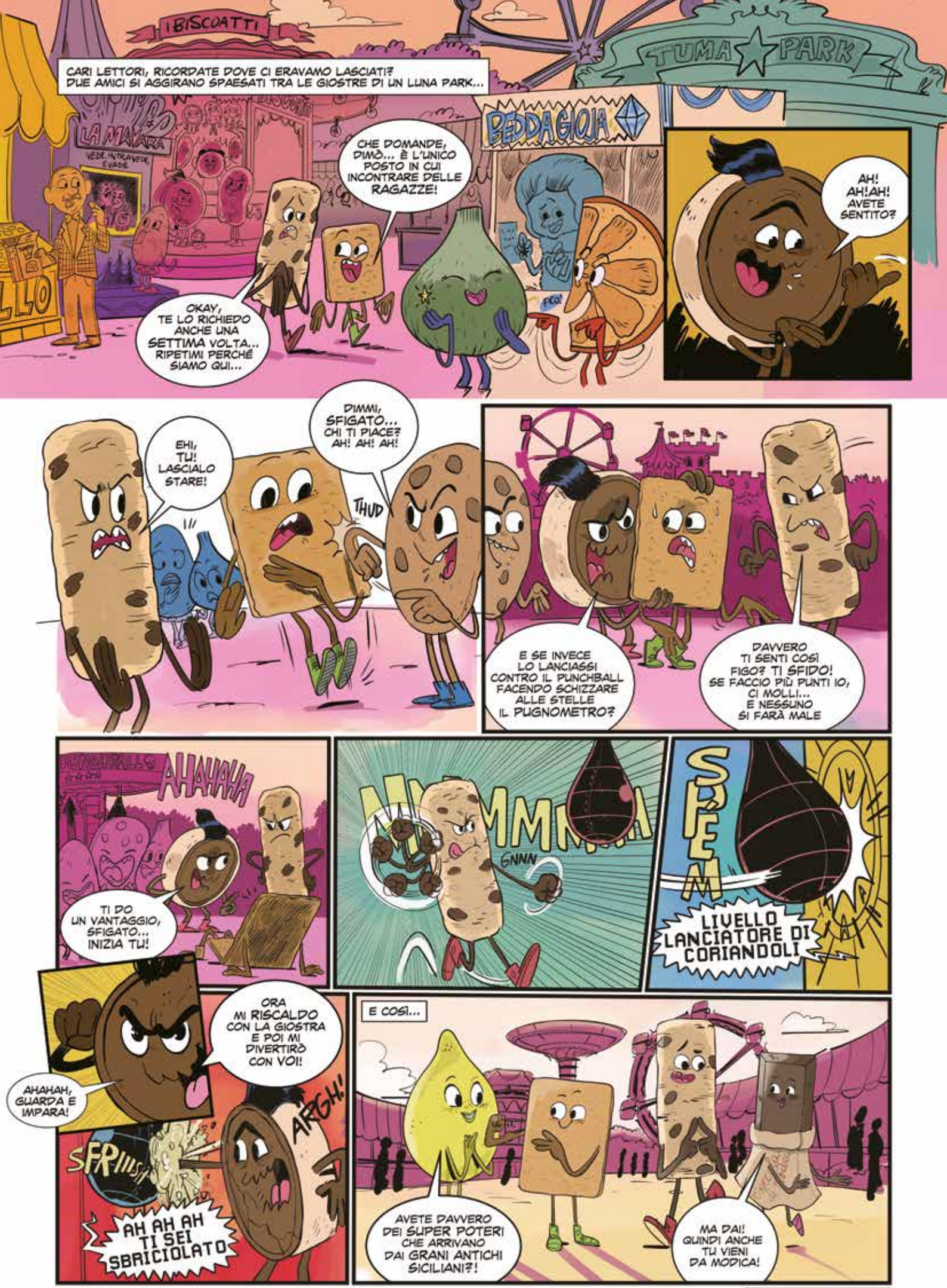
Anche nel 2022 continueremo il nostro percorso produttivo di qualità, non faremo rinunce e i nostri obiettivi di crescita e sviluppo non saranno posticipati. La nostra non è solo una dichiarazione d'intenti ma un impegno fattivo che ci vede già in campo e in questa partita sappiamo di poter contare del sostegno di tutti, dagli addetti alla produzione ai clienti finali passando per i nostri ambasciatori del gusto. Buona lettura

Nel numero precendete di Foodarti abbiamo parlato di **Grani Antichi Siciliani**

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

LA REGOLA DEL PUGNOMETRO NON SBAGLIA MAI, PARTE SECONDA
Nell'episodio precedente, abbiamo lasciato Dimò e Lumìo mentre si aggiravano spaesati nel luna park della festa patronale cittadina. Ora, i nostri due "biscottini" faranno il primo incontro – e scontro – con la fauna locale di "biscoatti": i classici bulli di paese, tronfi e "ripieni" di se stessi.
Come andrà a finire?

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.



FINE DELL'EPISODIO

IL CIOCCOLATO DI MODICA IGP

È inconfondibile per il suo aspetto: **nero, levigato e lucido, quasi come fosse una pietra di marmo**. È unico nelle sue caratteristiche organolettiche già evidenti dopo il primo morso: **granuloso e friabile** al palato **si evolve verso un sentore amaro**, dovuto alla tostatura delle fave di cacao, per concludersi con il ventaglio dei sentori con cui è arricchito (spezie naturali, scorze di agrumi, frutta secca, sale). Bastano queste poche sensazioni per capire che stiamo parlando del **Cioccolato di Modica**.

A Ciucculatta muricana, così come viene chiamato nel dialetto locale, **è il primo cioccolato italiano a potersi fregiare del marchio di Indicazione Geografica Protetta** (ottenuto nel 2018). La sua matrice è esotica, e ci porta nel nuovo mondo, ma **la sua essenza e la sua natura sono frutto di un autentico fare artigianale totalmente siciliano** che l'ha reso famoso ai quattro angoli del pianeta per la sua qualità e per il suo inebriante sapore che porta ogni consumatore a respirare il paesaggio olfattivo di in uno dei luoghi più belli dell'isola: la meravigliosa città barocca di Modica. Inserita nel 2002 tra i comuni patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, oggi è una delle mete turistiche preferite del Val di Noto per il suo mix di cultura, architettura e gastronomia che attirano turisti da ogni parte. E proprio la gastronomia è il suo punto forte grazie al suo **famoso cioccolato**.

A Modica l'arte del fare è cioccolato è legata alla dominazione spagnola nell'isola quando nella Contea di Modica dal 1600 arrivarono i primi chicchi di cacao e una loro particolare lavorazione. Gli spagnoli, nella loro opera di scoperta del Nuovo Mondo, si erano imbattuti nei popoli del centro America e in quel particolare seme di cacao, lo "Xocoàtl", e nella tecnica di lavorazione a freddo delle fave, tostate e macinate, che gli abitanti di questi territori utilizzavano per ottenere un infuso. Una volta giunti in Europa, questi furono i primi a unire lo zucchero alle fave di cacao e a creare un cioccolato che era prodotto in Sicilia e in tutti i territori posti sotto la loro autorità. Questa tecnica a Modica si è preservata nel tempo, al pari di altri dolci tipici della tradizione. **Ancora oggi la lavorazione del cioccolato è quella originale e antica, artigianale e a bassa temperatura**. La massa di cacao è mantenuta integra, senza alterare la quantità di burro di cacao e l'unica aggiunta è quella dello zucchero, lavorato a temperature che non permettono ai cristalli di quest'ultimo di rompersi, dando così la compattezza che lo contraddistingue.

METODO DI PRODUZIONE

Il primo segreto della sua lavorazione è la semplicità: ingredienti naturali e poco lavorati. Per la produzione del cioccolato di Modica sono tostati e macinati semi di cacao provenienti prevalentemente dal Sud America. Quindi si forma una massa, alla quale non si aggiunge il burro di cacao, riscaldata fino a quando non diventa fluida. Al raggiungimento della temperatura di 40° viene aggiunto lo zucchero e facoltativamente spezie (cannella, peperoncino, vaniglia), aromi naturali, frutta secca o sale. Questa temperatura, mantiene le peculiarità amare della pasta e fa si che i cristalli di zucchero rimangano integri all'interno della pasta regalando poi al palato quel mix sopraffino tipico. Il composto viene poi versato negli appostiti stampi di latta (in dialetto Ianni) che vengono sbattuti per far uscire le bolle d'aria e per renderlo omogeneo. Secondo il Disciplinare di produzione, il Cioccolato di Modica prevede che l'impiego degli ingredienti obbligatori può variare in percentuale rispetto al peso complessivo del prodotto nel range tra il 50% e il 99% per la pasta amara di cacao, e tra l'1% e il 50%, per lo zucchero, che può essere anche di canna raffinato o integrale.

Biscottini al "Cioccolato di Modica IGP"

Il Cioccolato di Modica sorprende per la sua capacità di esaltare diverse pietanze, anche piatti salati. Può essere abbinato a vini dolci, come il Passito di Pantelleria, il Moscato di Noto e la Malvasia, ma anche a grandi rossi come Barolo e Brunello di Montalcino e a distillati, come la grappa. L'ideale è sempre gustarlo al naturale oppure utilizzarlo per preparare gustosi dolci. Noi lo utilizziamo per la produzione dei nostri biscotti **della linea GraniSi** (con grani antichi Siciliani) e dei **cantuccini siciliani per conferire quel tocco di territorialità con cui amiamo solleticare le vostre papille gustative**.

L'INTERVISTA DEL MESE

DUE PASSI A... CASALE MONFERRATO CON VITTORIO VERRUA DELLA TORREFAZIONE PUSÌNERÌ

Vittorio Verrua è una persona innamorata del proprio lavoro. Si percepisce nei suoi gesti e nelle sue parole che trasudano una passione innata per i prodotti di nicchia, fatti bene. Proprio come il suo caffè, che pervade con il suo intenso profumo ogni angolo della sua bottega grazie al meticoloso rituale della tostatura eseguita quotidianamente a vista nell'antica macchina con cui il nonno ha aperto l'attività nel 1952. La Torrefazione Pusìnerì è in via del Tribunale, a pochi passi dal Duomo di Venasio, il più antico monumento di Casale Monferrato e tra le più importanti cattedrali romaniche presenti in Piemonte. Una posizione che in questi anni non ha intaccato il suo status di negozio di quartiere, approdo sicuro di una clientela fissa che vuole prodotti ricercati, difficilmente reperibili altrove.

Dal 1986, – spiega Vittorio – è stata la mia mamma, con il suo ingresso in attività a ricercare prodotti di qualità e identitari, introvabili in altri negozi, per arricchire l'offerta della nostra torrefazione con amaretti, cioccolati, marmellate e biscotti di assoluta finezza. Io ho proseguito nel suo solco dell'eccellenza credendo anche in quei prodotti di nicchia, artigianali con il giusto rapporto qualità prezzo.

Quanta voglia di Sicilia c'è nelle richieste dei vostri clienti?
La Sicilia è sempre ricercata e richiesta grazie al lavoro di alcuni imprenditori che hanno saputo mantenere alta l'attenzione su prodotti della tradizione e di nicchia come, per fare due esempi, il Cioccolato di Modica e il Pistacchio di Bronte. Una passione che porta i miei clienti a scoprire e ad apprezzare anche i vostri prodotti che si muovono in questa direzione nelle ricerca della migliore valorizzazione di ciò che è siciliano.

Quali sono i motivi che ti hanno spinto ad iniziare il sodalizio con i Biscotti Tumminello?
Il rapporto con il vostro ambasciatore del gusto che conoscendo la mia filosofia mi ha spinto a provare i vostri biscotti che mi hanno colpito sin dal primo assaggio. Quello che mi ha colpito è la qualità degli ingredienti e la costanza di una produzione che mantiene standard d'eccellenza, che è quello che ricerca la mia clientela.

Dacci tre motivazioni con cui convincere un tuo cliente ad acquistare uno dei nostri prodotti?
Sono biscotti buoni al gusto e belli alla vista, anche grazie a un packaging che colpisce. Con un solo boccone riesci ad avere un assaggio di sicilianità autentica e poi, vista la situazione sanitaria attuale, il confezionamento in monoporzione è un motivo in più per scegliere i biscotti Tumminello.

Torrefazione Pusìnerì
via del Tribunale, 3 - Casale Monferrato
tel. 339862923

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

GUSTI LETTERARI

BACIARSI NEL SAPORE DI CIOCCOLATA

FRANCESCO BILLI

"È di due tipi, alla vaniglia e alla cannella, da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazze: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto - sia pure il più celebrato - ne sia l'adulterazione, la corruzione". Le parole sono di Leonardo Sciascia e il sapore di cui parla è chiaramente quello del cioccolato di Modica, che lo scrittore andava a gustare in loco (in una piccola bottega accanto alla Salita De' Barbieri) insieme al grande amico Gesualdo Bufalino.
È stranoto quanto il cioccolato sia capace, oltre che di confortare, di ispirare passioni e quindi arte, letteratura, poesia. E se la scienza ha svelato il motivo per cui, sciogliendolo in bocca, si attivino ricordi ed emozioni, non per questo rimane un'esperienza meno mistica. Leopardi scriveva alla sorella che a Pisa, dopo una colazione con caffè e cioccolata, amava passeggiare per una stradina "deliziosa", da lui soprannominata "delle Rimembranze", perché vi sognava "ad occhi aperti". E anche il giorno della sua morte (Leopardi morì con moltissima grazia, e in tono minore, come in tono minore aveva vissuto la vita) fece in tempo a bere con gusto, verso le dieci di mattina, una cioccolata.
Cercare di resistere alla cioccolata insomma vuol dire cercare di resistere alle emozioni. Questione che il crepuscolare Guido Gozzano aveva risolto un secolo fa in due incantevoli versi: "Io sono innamorato di tutte le signore / che mangiano le paste nelle confetterie". E poi, giustamente, lamentava: "Perché non m'è concesso - o legge inopportuna! - il farmivi da presso, baciarvi ad una ad una, o belle bocche intatte di giovani signore, baciarvi nel sapore di crema e cioccolatte". Baciare nel sapore di cioccolata, magari di Modica, così liscia e lucida all'esterno, così ruvida e fusibile dentro, che pulsante assioma di vita!

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

I SEGRETI PER AUMENTARE LE TUE VENDITE.

COME ATTRARE CLIENTI ALTO SPENDENTI

LETIZIA ANNA SIGNORILE
ARCHIMARKETER

Ciao, e ben trovato in questo nuovo appuntamento, oggi parliamo di clienti alto spendenti.
Inizio subito col dirti che le persone spendono indipendentemente dalla loro reale possibilità economica e quindi di acquisto. Un tempo esisteva una maggior correlazione diretta tra soldi e cosa posso permettermi con quell'importo, ma con l'avvento del credito al consumo i parametri e i valori personali che sotto intendono la spinta a comprare, si sono stravolti.
Oggi infatti, tralasciando ovviamente quella fascia di popolazione davvero in difficoltà economica e che orienta i propri acquisti in funzione della massimizzazione costo/qualità che si può permettere, la maggior parte della gente è disposta ad aprire il portafoglio (e anche indebitarsi) se e solo se ciò che si porta a casa, è un qualcosa che percepisce innanzitutto come "utile per salire di livello".
Detta così è un po' cruda, me ne rendo conto, ma è questa la motivazione, conscia o inconscia, che porta le persone a fare acquisti oltre la propria soglia. Che si tratti di una casa, di una macchina, un cellulare, un capo d'abbigliamento, o anche un prodotto alimentare, non c'è differenza: il suo possesso deve farmi sentire più intelligente, ricco, elegante, brillante, furbo, bello, ecc., (qualsiasi aggettivo positivo va bene) rispetto a dove sono o come mi considerano/considero ora.
Compresa questa leva potentissima, è importante quindi che il tuo punto vendita "parli" in quella direzione.
Come fare? Ecco alcuni suggerimenti:
- Presta particolare cura e attenzione all'arredo e allo stile del tuo locale;
- Fai in modo che si parli sempre bene di te. Attento alle recensioni;
- Metti in vendita solo prodotti di livello e di qualità indiscussa come lo sono i biscotti Tumminello.
Una piccola chicca: Attento nell'assortimento! La gente non ama dover scegliere tra tanti prodotti simili. Compra di più quando ha di fronte un ventaglio contenuto di scelte possibili. Ma questo te lo racconterò meglio sul prossimo numero.

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

CIOCCO-EMOZIONI

ROMINA BONDINI

L'aria frizzante di tramontana, mescolata al tiepido sole giornaliero è tornata a ricordarci che ora l'autunno e poi l'inverno, ci faranno compagnia nei mesi avvenire.
La luce inizia a diminuire, le giornate accorciano il loro corso, il nostro corpo e la nostra mente percepiscono questi cambiamenti e anche loro ci chiedono di rallentare, assecondando i ritmi della natura.
E' arrivata la stagione del riposo e della rigenerazione.
Sentiamo già il bisogno di ingredienti (materiali e non) che possano sopperire a ciò che manca.
Davanti ad una stufa accesa (meglio se a legna), godendo del tempo sottratto ad altro, ci coccoliamo regalandoci una buona tazza di infuso caldo e dei biscotti al cioccolato (meglio se di Modica!).
Il cioccolato infatti contiene più di 500 sostanze chimiche, tra cui una (la feniletilamina) che agisce sui centri umorali del cervello e genera una sensazione simile al piacere, quasi un innamoramento.
E allora lasciamo che questa sostanza ci dia calore, innamoriamoci del nostro nuovo essere e saliamo sull'altalena delle emozioni protesi ad accoglierle e, se necessario, lasciarle andare.

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

I NOSTRI BISCOTTI CON IL CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Ricerca e selezione. Continue prove di produzione sino ad ottenere quel grado di sicilianità desiderata. Ogni giorno, nel nostro laboratorio dalle mani e dalla passione di chi con noi ha condiviso il nostro credo, produciamo biscotti in grado di raccontare le diverse sfaccettature della nostra terra preservando di ogni ingrediente la sua origine per valorizzarlo in qualcosa di nuovo.

Nella nostra scelta di queste materie prime, non potevamo non tener conto del Cioccolato di Modica per la sua natura, per la sua matrice unica data da un processo artigianale a freddo che mantiene inalterata la persistenza aromatica e per la sua forza di ricondurre a una sicilianità pura.
Dopo diverse prove di produzione abbiamo selezionato la tipologia fondente al 70% con zucchero integrale di canna biologico Mascobado. Questa versione è prodotta con fave di Cacao Arriba Nacional provenienti dall'Ecuador, che lo rende spiccatamente aromatico, con un gusto fresco e delicato che assicura leggerezza e intensità, in linea con i criteri di salubrità che vogliamo per i nostri biscotti.

Per questo lo abbiamo scelto come ingrediente principe di due nostre specialità: I Biscottini della linea GraniSi e i Cantucci Morbidi Siciliani sempre con Cioccolato di Modica IGP, dove lo utilizziamo tritato a mano per mantenere elevata la sua qualità. I primi, fanno parte della linea dei nostri prodotti con i grani antichi siciliani moliti a pietra e il Cioccolato di Modica IGP ci occorre per conferire un ulteriore ventaglio di sensazioni di sicilianità autentica. Con i secondi, invece, abbiamo voluto rendere omaggio a un prodotto tipico di un'altra regione, la Toscana e ne abbiamo rispettato la sua origine reinterpretando la ricetta con altri ingredienti siciliani, come il Cioccolato di Modica IGP e le mandorle con doppia tostatura per ricreare sensazioni diverse, in grado di soddisfare i palati più intraprendenti.

BISCOTTINI
AL "CIOCCOLATO
DI MODICA IGP"
E GRANI ANTICHI
SICILIANI

CANTUCCI MORBIDI SICILIANI
AL "CIOCCOLATO
DI MODICA IGP"
CON MANDORLE
SICILIANE TOSTATE

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

GRANISI BY BISCOTTI TUMMINELLO | TUMMINELLO biscotti | Arcà 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