FOODARTI

by tumminello

foodarti: *magazine di approfondimento sui valori e la filosofia del fare artigianale Tumminello*
agosto 2022 • numero sei *• copia omaggio solo per i clienti*

FOODARTI
by tumminello

COLOPHON

concept
Tumminello srl

testi
Maurizio Turrisi

immagine di copertina
Cinabro

progetto grafico
e impaginazione
Melania Fiasconaro

tiratura
3000 copie

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

EDITORIALE

Care amiche e cari amici,

agosto per la nostra azienda è il mese della linea Arcà. Dopo il successo della prima versione delle Latte d'Autore da collezione, firmata dalla bravissima Angela Sottile, è giunta l'ora di svelarvi la nuova serie limitata di questa specialità. Un anticipo lo trovate in copertina e nelle prossime pagine scoprirete le vesti di Paladino, Trinacria e Tarantella la nuova serie di Arcà che ci auguriamo possano incuriosire tutti i vostri clienti. Per questa nuova versione abbiamo chiamato Damiano Rotella e Biagio Castilletti, due tra i pochi artigiani maestri della pittura e del restauro del carretto siciliano, dando in questo modo coerenza a tutta la nostra linea delle Latte, che in parte vi avevamo presentato nello scorso numero di FoodArti.

Arcà, anche grazie alla vostra passione e a quel forte legame che vi unisce alla nostra famiglia, ci ha permesso negli ultimi mesi e di farci apprezzare ancora di più come artigiani del buon gusto. E siamo sicuri che anche l'edizione 2022 riuscirà a stupirvi grazie a quella sicilianità autentica che sa innovarsi con originalità ma senza perdere quel legame con il passato.

Agosto è anche il mese in cui iniziamo a coinvolgermi in vista della seconda parte dell'anno. In questo numero, infatti troverete il regolamento del contest "La Vetrina più bella", il concorso con il quale vogliamo appassionare anche i nostri Ambasciatori del Gusto e aumentare la community dei Tumminello Lovers.

Buona lettura

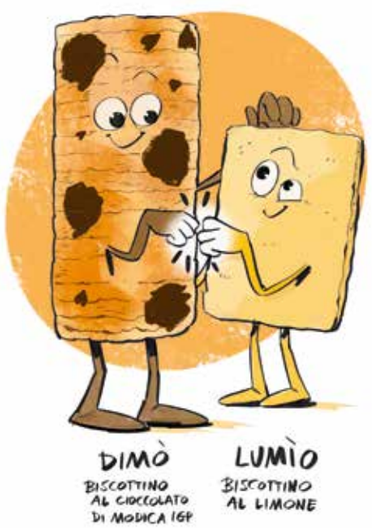
VALENTINA TUMMINELLO

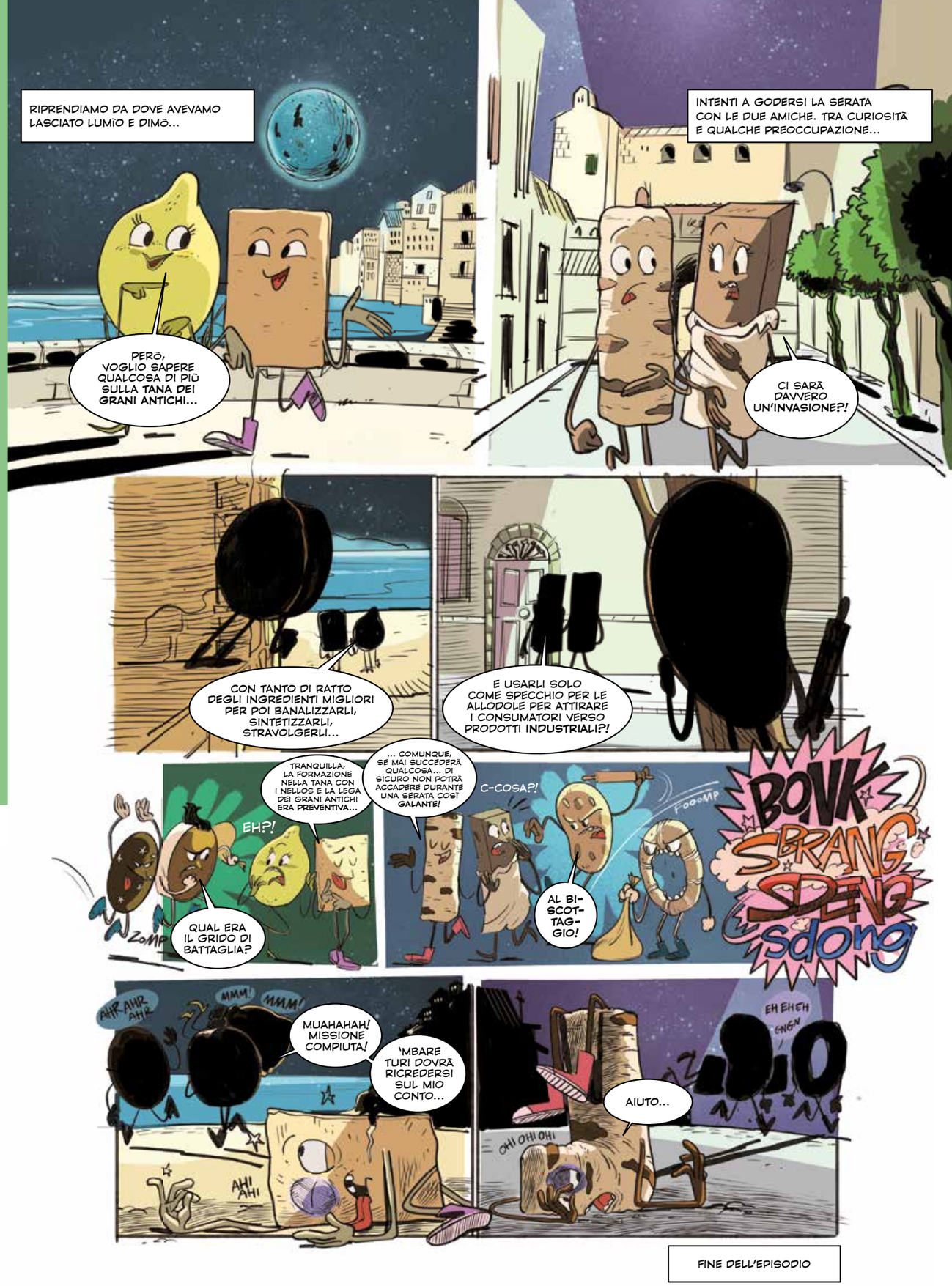
Nel numero precendete di Foodarti abbiamo presentato **NUOVA LINEA DI LATTE**

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

DIMÒ E LUMÌO E I IL RATTO DELLE INGREDIENTESSE
Ed eccoci tornati al presente. A Dimò e Lumiò.
E alle loro amiche *Ingredientesse*. Tranquilli, felici, vagamente spensierati.
Che cosa può esserci di meglio del godersi una serata galante tra Cefalù
e Castelbuono? Nulla, ovviamente. Se altrettanto ovviamente, però,
non ci fosse qualcuno che trama nell'ombra...

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

I messaggi di Arcà viaggiano nei carretti siciliani

DAMIANO ROTELLA E BIAGIO CASTILLETTI FIRMANO LE NUOVE LATTE D'AUTORE IN EDIZIONE LIMITATA.

Continua la scoperta della Sicilia più autentica attraverso le latte della linea Arcà, con **Paladino**, **Trinacria** e **Tarantella**, i nuovi oggetti da collezionare e da mettere in mostra per la loro unicità: i **messaggi d'amore della nostra linea premium presto saranno in giro in tutta Italia sui carretti siciliani**. La nuova collezione in **serie limitata** delle latte d'autore, infatti sono il frutto della maestria e del talento di **Damiano Rotella** e **Biagio Castilletti**, tra i pochi artigiani maestri della pittura e del restauro di questi simboli della Sicilia, un'arte tradizionale di cui sono fieri continuatori e divulgatori con il nome di **Cinabro carrettieri**.

Il carretto siciliano fa parte di quel retaggio culturale dell'isola che non teme la sfida del tempo. **È una raccolta di sensazioni e sentimenti cari** a noi siciliani, che rappresentano l'essenza del nostro stile di vita, veicolate attraverso una forma d'arte che comunica **l'orgoglio di appartenere a questa terra**. Ecco l'idea di sicilianità che vogliamo trasmettere con queste nuove versioni delle nostre latte d'autore: l**a fierezza di essere figli di questa terra per affrontare le nuove sfide partendo dalla bellezza della tradizione, emblema del legame indissolubile con la nostra terra**.

Queste nuove latte da collezione comunicano in immagini e forme l'**essenza del nostro fare artigianale**: un passato vivo che si rinnova con ricerca e creatività. In Damiano e Biagio abbiamo trovato terreno fertile in cui far rifiorire questa sicilianità autentica attraverso alcuni dei suoi elementi mitici innovandoli ma senza tralasciare quel legame con il passato.

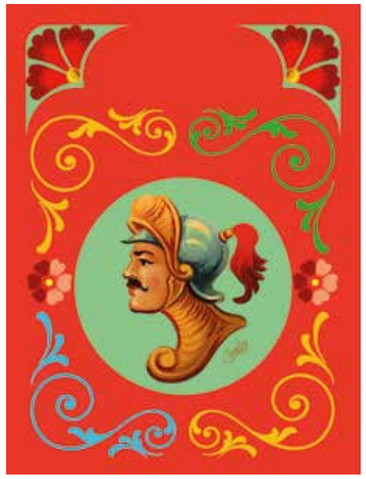
Il carretto siciliano non era solo semplicemente un mezzo di trasporto – spiegano Damiano e Biagio – ma è una vera e propria forma d'arte che serviva ad attirare l'attenzione sul carrettiere, ero un vero e proprio medium di promozione. E per essere attraente, le decorazioni erano curate in ogni minimo dettaglio e in equilibrio armonico negli spazi dei suoi vari elementi. Per queste nuove creatività – continuano – abbiamo tenuto saldo questo principio, partendo dalla realizzazione concreta su tavola dei soggetti principali. Quindi, abbiamo progetto le decorazioni partendo dalla selezione degli spazi, nelle dimensioni della latta ricreando quella combinazione originaria del carretto dove ognuno degli elementi non perde la propria identità". Le immagini, le forme e i colori dei soggetti, riprendono la tradizione tipica della zona orientale dell'isola, che Damiano e Biagio hanno ereditato come ragazzi di bottega, perché per diventare abili come loro non esistono libri su cui studiare: tecnica e perizia sono il semplice frutto di una trasmissione del sapere portata avanti da quei maestri che hanno mantenuto in vita quest'artigianato artistico che ha una storia di oltre due secoli.

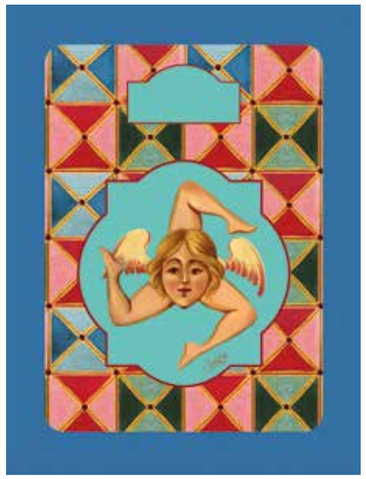
All'interno di Arcà, le latte d'autore ci saranno i ricci alle mandorle e al pistacchio, i cosi chini, i zuccotti, le praline al cocco e gli ultimi nati della nostra gamma produttiva, i cantucci con mandorle tostate e quelli con cioccolato di Modica IGP.

LE LATTE

Il carretto siciliano, nelle sue forme e nei suoi colori, nasce dall'estro delle maestranze locali che si facevano ispirare per dipingere soggetti e decorazioni da quello che ammiravano intorno al loro luogo di lavoro. In un certo senso, le differenti interpretazioni portante avanti in ogni angolo della Sicilia raccontano le stratificazioni sociali dell'Isola nel passato. Arance, Limone, elementi floreali, allegorie, ballerine. Madonne e Cavalieri, decorazioni artistiche rimandano ad un preciso spaccato antropologico dell'epoca. Abbiamo detto che, Damiano e Biagio si ispirano alla tradizione dell'area sud orientale dell'isola.

Qui i carretti erano utilizzati soprattutto come mezzo di lavoro, pertanto le tonalità pastello come il celeste e il giallo derivano dalla sottile impregnatura che si dava al legno per proteggerlo dalle intemperie atmosferiche e per renderli sobri. Non erano mezzi per attirare l'attenzione con colori sgargianti. Mentre le decorazioni molto complesse e rifinite derivano dall'arte barocca dell'architettura di Ragusa Ibla





Alcuni dettagli delle grafiche realizzate da Cinabro Carrettieri per la linea Arcà - by Tumminello.

CINABRO CARRETTIERI

Vedere il mondo attraverso la lente della tradizione non vuole dire averne una percezione piatta. A **Ragusa Ibla**, infatti, il tempo passato rivive in un'esplosione di colori, all'interno di una bottega immersa nel barocco, in cui scorre fiero nel suo flusso potente. È qui che Damiano e Biagio si dedicano alla pittura e al restauro dei carretti siciliani facendosi continuatori della vera identità di quest'arte tradizionale, declinandola nelle forme e negli equilibri della scuola della Sicilia orientale. Una maniera alta per rivendicare che **il carretto siciliano è storia, con la S maiuscola**, lontana da quelle riproduzioni da souvenir in cui il mélange di colori e decorazioni trasmette un'idea contorta di sicilianità. Entrare nel loro laboratorio vuol dire scoprire come si costruiscono i carretti siciliani all'antica maniera e sentire dalla loro voce le storie legate a questa tradizione popolare. Ma il carretto è un'arte che non si può improvvisare.

Come ogni mestiere artigianale e artistico che si rispetti va tramandato da mastro ad allievo, ed è così che Damiano e Biagio lo hanno appreso, in momenti differenti, andando a bottega in provincia di Catania da Domenico Di Mauro e Antonio Zappalà, tra gli ultimi pittori di carretti siciliani della vecchia generazione. Siamo sul finire degli anni '90. Per un po' le loro strade si separano: Damiano apre la sua bottega a Riposto mentre Biagio viaggia per la Sicilia, tra i vecchi maestri per affinare sempre di più il suo sapere, andando a trovare anche il vecchio collega.

Ma nel 2011 arriva una commissione imponente che darà vita poco al loro sodalizio che si concretizza in Cinabro Carrettieri. E poi ancora collaborazioni importanti con case di moda e di gioielli e altri brand nel settore food & beverage e l'attenzione della stampa.

Disegni preparatori per la realizzazione delle grafiche delle latte

CONTEST
" la vetrina più bella d'Italia"

REGOLAMENTO

Tutti i clienti che allestiranno una vetrina dedicata al marchio Tumminello, nello specifico con le linee latte Buatte del Mito ed Arcà, potranno inviare UNA foto della vetrina all'indirizzo email **comunicazione.tumminello@gmail.com**, e partecipare così automaticamente al concorso per la miglior vetrina.

Assieme alla fotografia sarà necessario comunicare: **ragione sociale dell'attività, nome, via, città, contatti telefonici e link ai social network.**

La foto non dovrà riportare firme, loghi, copyright o altri elementi aggiunti.

Tutte le foto saranno pubblicate immediatamente dopo il loro arrivo sul gruppo Facebook aziendale **@tumminellolovers,** all'interno di un apposito album dedicato al concorso.

Vincerà la foto che avrà ottenuto più likes (i likes validi sono solo quelli sulla foto).
Nel caso di parità fra partecipanti saranno conteggiate anche le condivisioni.

È vietato, pena l'esclusione, l'utilizzo di qualsiasi operazione non lecita per aumentare i likes della foto. Alcune foto partecipanti al concorso potranno essere riprodotte e utilizzate per realizzare materiali comunicativi a carattere promozionale.
Il podio (il primo, secondo e terzo posto) sarà definito e gi udicato da un panel interno all'azienda, che valuterà in base alla creatività, allo spazio dedicato al prodotto, e all'armonia estetica dell'esposizione.

La vetrina deve rimanere in allestimento
un minimo di 2 settimane.

PERIODO DI DURATA DEL CONTEST

Le foto potranno essere inviare a partire **dal 1 novembre 2022** e verranno caricate sull'album dedicato a partire dal 15 novembre 2022.

Le stesse potranno essere votate **dal 15 novembre 2021 al 15 dicembre 2022**

Comunicazione Vincitori: **entro il 20 dicembre 2022**

Il regolamento completo sarà inviato a tutti i punti vendita interessati, in formato digitale, e sarà disponibile in qualsiasi momento sul sito **www.biscottitumminello.it** o con una richiesta via mail all'indirizzo comunicazione.tumminello@gmail.com.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti scrivere all'indirizzo e-mail:
commerciale@biscottitumminello.it

La vetrina di *Caffetteria Siciliana* - Roma
Primo classificato 2021

La vetrina di *Macelleria Virga*
Torino
Secondo classificato 2021

La vetrina di *Salumeria Moderna*
Cellamare, Bari
Terzo classificato 2021

Foto ricordo per celebrare il meritato successo con un piatto unico da collezione nato dall'estro e dalla creatività di Angela Sottile.
La famiglia Nasisi di *Caffetteria Siciliana* vincitori del nostro primo contest dedicato alle vetrine più belle d'Italia 2021.

LATTE D'AUTORE - ARCÀ

I COLORI E I SAPORI DELLA SICILIA CONFEZIONATI SINGOLARMENTE
IN PREGIATE SCATOLE DI LATTA.
RACCHIUDONO L'ASSORTIMENTO (520g)
DEI NOSTRI PIÙ PREGIATI DOLCETTI

ZUCCOTTI

COSI CHINI

RICCI ALLE MANDORLE

RICCI AL PISTACCHIO

PRALINE AL COCCO

CANTUCCI AL CIOCCOLATO DI MODICA

CANTUCCI ALLE MANDORLE

Trinacria

LA TRINACRIA È IL SIMBOLO DELLA SICILIA PER ECCELLENZA CHE CON LE SUE TRE GAMBE RAPPRESENTA LE TRE PUNTE DELL'ISOLA. A DIFFERENZA DELLA TRINACRIA CLASSICA, LA CUI FACCIA RIEVOCA QUELLA DI MEDUSA, LA TRINACRIA DEL CARRETTO HA SEMBIANZE PIÙ UMANE CON VISO ANGELICO, TESTA ALATA, UNA CARATTERIZZAZIONE POSITIVA E BENEVOLA.

Tarantella

LA BALLERINA È UN SIMBOLO ALLEGORICO CHE RAPPRESENTA IL FOLKLORE NONCHÉ GLI ANTICHI COSTUMI TRADIZIONALI DELLA SICILIA DI UN TEMPO.

Paladino

IL PALADINO È UNA FIGURA EROICA CHE RAPPRESENTA LA DIFESA DEI VALORI DOVE IL CARRETTIERE STESSO MOLTO SPESSO SI IDENTIFICAVA.

L'INTERVISTA DEL MESE

DUE PASSI A SAN GIUSEPPE VESUVIANO CON...ANNA FRANZESE DI WINE AND CHOCOLATE

San Giuseppe Vesuviano è uno dei più famosi poli commerciali del Mezzogiorno, che conserva alcuni scrigni preziosi imperdibili, per chi desidera visitare le bellezze storico-architettoniche della Campania. Qui, in via Europa c'è Wine and Chocolate, un negozio specializzato in vini e prodotti di alta qualità della gastronomia italiana, punto di riferimento per la selezione di prodotti di alta qualità, prevalentemente di origine italiana. I punti di forza di questo luogo sono la storia, la tradizione, la competenza e la professionalità nel consigliare prodotti ricercati ad ogni tipologia di appassionato.

L'anima di questo luogo del buon gusto, arredato con eleganza, è Anna Franzese che, dopo una laurea in scienze bancarie e un impegno coerente al titolo di studio, si avvicina al campo delle attività di famiglia, dedita alla vendita all'ingrosso di prodotti alimentari, continuando quel percorso di ricerca e scoperta. Anna muove i primi passi e acquisisce l'esperienza necessaria per diventare titolare con personalità e finezza trasformando nel 2006 l'eredità familiare in Wine and Chocolate, negozio specializzato di vendita al dettaglio, dove propone una selezione di vini, prevalentemente italiani, con piccole incursioni estere fatte da etichette francesi, bollicine e distillati, e un paniere di prodotti di alta gastronomia del Belpaese e, ovviamente, tanto cioccolato.

Quali sono le linee guide che vi portano a scegliere determinati fornitori come il Biscottificio Tumminello?
Ho ereditato la passione per la ricerca di prodotti di altissima qualità dalla mia famiglia che mi porta ancora oggi a scegliere con attenzione le specialità da inserire nella selezione da proporre alla mia clientela. In questo percorso, un occhio di riguardo è per quei produttori piccoli, che sanno esaltare con personalità il gusto della tradizione, in coerenza alle mie linee guida. Nella famiglia Tumminello ho trovato tutto questo.

Quali sono i motivi che ti hanno spinto ad iniziare il sodalizio con i biscotti Tumminello?
Apprezzo la filosofia produttiva e l'amore per le cose fatte bene che sta alla base del lavoro del Biscottificio Tumminello. Sono gli stessi valori che metto in campo nella mia quotidianità qui a Wine and Chocolate.

Ci dai tre motivazioni con cui convinceresti un tuo cliente ad acquistare uno dei nostri prodotti
Sin dal primo assaggio mi ha colpito la qualità dei loro prodotti, la selezione delle materie prime con un'attenzione rivolta ad esaltare gli ingredienti di provenienza siciliana, e la cura di ogni dettaglio produttivo.

Wine and Chocolate
Via Europa, 2, 80047
San Giuseppe Vesuviano (Na)
Tel. 081 5291548
annafranzese73@libero.it

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

RUBRICHE

GUSTI LETTERARI

CHE DOLCEZZA IL LUSSUOSO GUSTO POPOLARE

FRANCESCO BILLI

Quando lo scrittore francese Guy de Maupassant, nel 1885, sbarcò a Palermo, fu colpito da un carretto siciliano che definì, con quella sua straordinaria incisività, "un rebus che cammina".

Non vi è dubbio che un'opera d'arte in movimento così ricca e lussuosa potesse essere immaginata soltanto dall'umile genio costruttivo di contadini e artigiani: questa straordinaria cultura popolare, a cui libri e sapere erano inaccessibili, che attraverso il carretto raccontava ed elevava se stessa. Dove non vi erano testi, vi era un sapere tramandato con semplicità, protetto dallo scorrere del tempo, profuso con la potenza dei colori e assorbito con ipnotico incanto da tutti coloro che posavano lo sguardo su questi preziosi libri in movimento.

Fu quindi un fatto naturale che, come ha scritto l'antropologo Antonino Buttitta, "la scultura e la pittura del carretto si espandessero in altri settori dell'artigianato popolare: panchetti di acquaioli, tricicli di gelatai, deschetti di arrotini, banconi di siminzari, mobili di falegnameria". Che dolcezza del vivere!

Invece oggi, che per l'arte popolare la strada è sempre più stretta, si vorrebbe relegare questa coloratissima arte a folklore da sagra di paese o a sfizio estetizzante per ricchi che vogliono stupire. Pertanto triplo onore al merito ai miei amici Tumminello per aver restituito un prodotto del genio siciliano al suo lussuoso gusto popolare.

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

RUBRICHE

I SEGRETI PER AUMENTARE LE TUE VENDITE.

IL PRINCIPIO DELLA RECIPROCITÀ: UNA DELLE LEVE PIÙ POTENTI DA USARE PER VENDERE COSA E COME VUOI

LETIZIA ANNA SIGNORILE
ARCHIMARKETER

Rober Cialdini è un noto psicologo statunitense, ad oggi anche docente di marketing all'Arizona State University, ed è stato tra i primi al mondo a sistematizzare il principio della reciprocità nel suo libro "Le armi della persuasione".
Tale principio è molto semplice ed innato con l'uomo: Quando una persona riceve qualcosa in regalo inaspettatamente, essa è spinta a desiderare di ricambiare il gentil gesto senza che nulla le sia stato richiesto. Insomma, l'evoluzione del noto "Do ut des" dei Romani.
La base di questo meccanismo è tutta psicologica ed inconscia: Scatta immediatamente nella mente umana (anche grazie a convenzioni sociali, l'educazione ricevuta, senso di colpa, ecc.) la necessità di riequilibrare la situazione e non essere quindi in debito e da meno. Non per altro il marketing ha da tempo fatto proprio tutto ciò, e trovato diversi modi per sfruttare questa leva interiore e condurre i clienti a compiere la volontà di chi dona.
Una delle strategie in tale direzione è il regalare dei campioncini di prodotto. Sarà davvero difficile che il cliente rifiuti questa tipologia di dono con un secco "No grazie!" anche laddove non fosse in target col prodotto stesso.
Nella testa della gente c'è l'idea che è tutto guadagnato, e che… saggezza popolare… "A caval donato non si guarda in bocca" piuttosto che il "Nulla chiedere, nulla rifiutare".
Ma entriamo nel dettaglio.
Il campioncino di prodotto è davvero una strategia vincente da utilizzare in quanto, con un minimo sforzo, permette di ottenere e dare vantaggi. Per il cliente riceverlo significa innanzitutto sentirsi favorito, privilegiato, importante e fortunato, ma anche di conoscere un prodotto nuovo senza dover spendere soldi. Ciò equivale a sollevarsi dalla paura di fare un acquisto sbagliato e buttar via denaro. Per il negoziante, il donarlo consente di:
- Originare nel cliente quanto detto prima e permettere quindi ulteriore fidelizzazione;
- Essere usato come leva per direzionare gli acquisti dei clienti stessi verso il prodotto in questione;
- Generare in lui quel principio di reciprocità di cui parlavamo, che lo porta subito a fare un'azione per sdebitarsi come ad esempio compare da noi quel qualcosa in più o fare del buon passaparola della nostra attività.
Per questo, noi della Tumminello, forniamo ad ogni ordine, dei campioni monoporzione gratuitamente dei nostri prodotti, in modo che tu ed i tuoi collaboratori possiate stringere più a voi i vostri clienti, conquistarne dei nuovi e facilitarvi nel far conoscere ed apprezzare i nostri biscotti.
Provare per credere. Alla prossima!

Per contatti o porre domande,
la nostra Archimarketer
è a tua disposizione.
Scrivi a letiziaannasignorile@gmail.com

EMOZIONARSI DOLCE-MENTE

FUORI - DENTRO

ROMINA BONDINI

È sul sottile equilibrio tra gli opposti che si gioca la nuova sfida Tumminello le latte d'autore affidate alla creatività di Cinabro Carrettieri.

Il viaggio è fatto di colore e calore, di vista tatto e gusto. Il contenuto viene esaltato dal suo contenitore in un percorso costruito per passare dal fuori al dentro.

Si parte con l'emozione dei colori, in un universo cromatico dai toni brillanti che si impongono agli occhi. Un universo fatto di Sicilia, quella vera che ci stordisce con la sua confusionale solarità, quella dei vicoli colorati al cospetto del mare che la circonda, quella raccontata attraverso toni forti e fortemente espressivi.

Questo è il primo impatto con un oggetto, la latta, che risulta fredda al tatto, ma avvolgente e accogliente grazie ai colori e alle forme disegnate sulla sua superficie; il primo contrasto tra calore e freddezza, tra vista e tatto.

La prima tappa però è solo un passaggio e così dal fuori si passa al dentro, i toni si fanno sommessi e il calore del colore viene lasciato fuori; nasce però un nuovo calore che è quello che i biscotti sanno regalare al nostro palato.

Si è costretti a rallentare e a gustare un nuovo equilibrio, è il momento di fermarsi e permettere al nostro gusto di assaporare un'armonia preziosa.

E così, alla fine di questo viaggio ci troviamo con in mano una latta d'autore che porta in se' il perfetto contrasto tra il gusto equilibrato dei biscotti Tumminello e le prospettive impossibili che la mano di Cinabro Carrettieri impone al nostro occhio e regala al suo contenitore.

SCRIVIMI E PREPARATI

NEL PROSSIMO NUMERO PARLERMO DI PISTACCHIO

E DI TANTE ALTRE COSE BUONE E BELLE..

GRANISI BY BIOSCOTTI 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