



Pasticceria Tomarchio: 60 anni di storia tra tradizione siciliana e innovazione

La storica pasticceria catanese raggiunge un traguardo importante e festeggia il suo 60esimo compleanno. A guidarla, una lunga tradizione familiare che non rinuncia all'innovazione e si proietta al futuro, esportando l'inconfondibile gusto della Sicilia in tutta Europa

Catania, dicembre 2022 - Tomarchio, la pasticceria catanese da sempre simbolo di **genuinità** e **rispetto per il territorio**, spegne 60 candeline e ripercorre la sua storia e gli elementi principali che l'hanno resa negli anni una vera e propria "istituzione" in ambito dolciario. Ciò che è sempre rimasto immutato in questo percorso sono i **valori**, tramandati di generazione in generazione, che sono stati la base sulla quale si è sviluppato il marchio. Consapevoli e convinti che il successo di una realtà non possa prescindere dal **legame di fiducia** con i propri consumatori, la famiglia Tomarchio si è da sempre fatta garante di qualità e genuinità. I dolci prodotti, infatti, sono realizzati, per scelta, **senza conservanti e additivi** e con **materie prime siciliane**. La territorialità è infatti fondamentale per l'azienda in quanto, oltre a dare valore alle proprie produzioni, permette di contribuire allo sviluppo del **tessuto economico locale**.

La storia di una famiglia siciliana

Tutto ha inizio **a metà degli anni '50**, quando il signor Angelo Tomarchio apre la sua attività specializzata nella **produzione di pasticceria secca tradizionale**. Il cambio di passo avviene alla fine degli **anni '60** quando viene impastata per la prima volta la celebre **Tortina** e, dopo il successo riscosso dal dolce ormai iconico, viene inaugurato il primo stabilimento rimasto operativo fino al **2018**. L'acquisto del nuovo sito produttivo, situato ad **Aci Sant'Antonio**, è stato reso possibile grazie alla buona gestione di **Filippo Tomarchio**, a cui Angelo Tomarchio ha passato il testimone negli anni 2000. Dal 2017, ad affiancare Filippo al timone dell'azienda, ci sono i figli **Angelo e Francesco**: rispettivamente classe '88 e '93, entrambi laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, con un Master in Sviluppo delle PMI e Management. Avendo trascorso molto tempo all'interno dei laboratori fin dall'infanzia, la strada da percorrere è stata per loro subito chiara: seguire le orme della propria famiglia e dare il via alla terza generazione di Tomarchio. Con loro, **un team di 50 persone** che lavora tra la sede produttiva e i 4 punti vendita, situati a **Misterbianco (CT), Aci S. Antonio (CT), Gravina di Catania (CT) e Catania**.

"Essere testimoni e anche detentori di una tradizione dolciaria che vanta 60 anni di storia è per noi non solo motivo di orgoglio ma soprattutto di responsabilità. Stiamo crescendo, ma



per noi resta fondamentale continuare a garantire la qualità e la genuinità dei nostri prodotti. Grazie alle nuove tecnologie e all'innovazione, l'obiettivo è quello di riuscire a far conoscere e perchè no, anche conquistare, i palati di consumatori di tutta Italia e non solo." commentano Angelo e Francesco Tomarchio.

La Tortina, simbolo dell'unicità di Tomarchio

Se in origine veniva venduta porta a porta e prodotta a mano nel piccolo laboratorio di nonno Angelo, grazie allo sviluppo dell'azienda e all'impiego di macchinari sempre più efficienti è arrivata a essere prodotta su larga scala, cercando comunque di mantenere il processo produttivo il più artigianale possibile. I macchinari utilizzati originariamente sono stati sostituiti con attrezzature più tecnologiche, ma ciò che rende ancora unica la Tortina, rispetto alle tante altre merendine in commercio, è la sua scadenza a breve termine, questo perché come da tradizione e precisa scelta valoriale di Tomarchio, al suo interno non vengono utilizzati conservanti.

"I nostri clienti possono rendersi conto della genuinità e freschezza delle nostre Tortine osservando semplicemente il lotto: questo coincide sempre con la data di produzione dell'alimento" - dichiara Angelo Tomarchio.

Per chi ama il sapore di sempre, la **Classica** è la scelta ideale, preparata come una volta, impastando sapientemente i cinque ingredienti che ne conferiscono il gusto e la morbidezza inconfondibile: farina, olio, zucchero, lievito e uova. Oltre a questa, la Tortina è disponibile anche in altre versioni e personalità: **Golosa**, con cacao puro belga e zucchero di canna grezzo; **Integrale**, con 100% farina integrale, olio extravergine d'oliva e zucchero di canna grezzo e **Mediterranea**, preparata con olio extravergine di oliva.

La tortina è sicuramente il cavallo di battaglia dell'azienda, che sul territorio siciliano viene prevalentemente venduta in tutte le insegne della grande distribuzione e nei punti vendita a insegna Tomarchio. Inoltre, grazie all'e-commerce aziendale, la morbidezza e l'inconfondibile gusto della Tortina raggiungono le tavole di tutta Italia, ma anche quelle all'estero, in particolare di **Germania e Francia**.

Oltre alle celebri Tortine, Tomarchio offre **frollini, biscotti al pistacchio** e alla **mandorla, torroncini**, dolci delle feste e della tradizione, **miele, confetture, creme, cioccolato, vini e liquori**.

Fra tradizione e desiderio di innovazione

Sebbene la filosofia di Tomarchio sia fortemente orientata al rispetto della tradizione, l'azienda ha da sempre accolto i cambiamenti e l'innovazione in maniera proattiva. All'interno del laboratorio, infatti, convivono fianco a fianco i più moderni macchinari, e anche alcune impastatrici storiche considerate delle vere e proprie opere d'arte. Quelle che invece sono



state dismesse dopo numerosi anni di onorato servizio, sono esposte nei diversi punti vendita, come se si trovassero all'interno di un museo.

Il nuovo moderno impianto, inaugurato nel 2018, è nato dal desiderio di **superare l'obsolescenza** del precedente stabilimento e dall'obiettivo di ottenere una **capacità produttiva maggiore**. Questo impianto utilizza alcune tecnologie che permettono di **mimare i processi artigianali**, replicando i movimenti svolti dalle mani esperte. Qui gli ingredienti vengono lavorati con estrema attenzione: ad esempio, la frutta secca viene **lavorata a freddo** e ciò permette di **preservare olii essenziali e caratteristiche organolettiche**.

L'innovazione si riflette anche nello sviluppo **digital e social**, oltre che nella voglia di rinnovare l'immagine del brand, guidato da due giovani personalità dallo sguardo moderno ma che nutrono un grande rispetto per la tradizione e la storia. Il processo di ammodernamento ha dapprima visto protagonista il **logo**, ovvero l'elemento visivo che rappresenta il brand, coinvolgendo in un secondo momento anche il **packaging**, sempre riconoscibile dal consumatore ma più attuale e al passo con i tempi.

Grazie allo store online - presente dal 2014 ma valorizzato in particolar modo durante la pandemia - è inoltre possibile raggiungere ogni angolo d'Europa, portando le bontà siciliane anche oltre confine. È infatti proprio attraverso questo canale che diversi consumatori europei, in particolare **tedeschi e francesi**, acquistano i prodotti Tomarchio, conosciuti anche e soprattutto grazie al tradizionale ed efficace strumento del passaparola, utilizzato dai numerosi siciliani presenti all'estero. L'obiettivo dell'azienda è quello di raggiungere sempre più consumatori sfruttando le potenzialità che la tecnologia e l'innovazione sono in grado di offrire, pur tenendo sempre presenti i valori capisaldi di Tomarchio.

A proposito di Tomarchio

La pasticceria siciliana Tomarchio nasce alla fine degli anni Cinquanta come azienda specializzata nella lavorazione della frutta secca. Negli anni Sessanta nasce la Tortina, uno dei prodotti di punta della pasticceria anche al giorno d'oggi. Con una tradizione portata avanti di generazione in generazione, oggi Tomarchio è sinonimo di genuinità e rispetto per le materie prime e del territorio. I dolci sono disponibili sia nella Grande Distribuzione che nelle piccole botteghe, oltre che sullo store online.

Contatti Ufficio Stampa:

Angelica Malvestio | angelica.malvestio@disclosers.it (339 6030067)

Chiara Guerra | chiara.guerra@disclosers.it (340 9098075)

Melissa Casula | melissa.casula@disclosers.it (349 0924067)