

Festa di Sant'Agata: Pasticceria Tomarchio la celebra con le sue olivette

In occasione della festività di Sant'Agata (dal 3 al 5 febbraio), patrona della città di Catania, la storica pasticceria Tomarchio è all'opera nella preparazione delle olivette, i dolci tipici dedicati alla Santa.

Anche quest'anno è già boom di vendite: i catanesi non rinunciano alla tradizione e scelgono il gusto classico di un dolce senza tempo.

Catania, febbraio 2023 - Nel cuore delle festività agatine, la nota pasticceria **Tomarchio** (<https://www.tomarchio.eu/>) si prepara a celebrare la santa patrona proponendo ai catanesi e non solo il dolce tipico della tradizione: le **olivette di Sant'Agata**. Insieme al torrone, le olivette sono infatti una parte fondamentale dei festeggiamenti, tipicamente consumate durante i tre giorni di celebrazione della patrona, **dal 3 al 5 febbraio**.

Le olivette di **Pasticceria Tomarchio** hanno una ricetta semplice che privilegia ingredienti legati al territorio. Sono infatti realizzate con un **impasto di mandorla e zucchero** a cui viene aggiunto **olio essenziale di limone per un gusto ancora più delicato, adatto a grandi e piccini**. La versione classica è quella dalla **colorazione verde**, ma Pasticceria Tomarchio - non rinunciando mai alla creatività dei propri abili pasticceri - le propone anche **al mandarino** e in una variante **ricoperta di cioccolato fondente**.

"I preparativi per Sant'Agata sono già iniziati, anche nei nostri laboratori che profumano di cioccolato, mandorle e limone e i più affezionati hanno già iniziato ad accaparrarsi le nostre celebri olivette, per non arrivare impreparati durante le celebrazioni. Come ogni anno sentiamo molto questa festività e ci inorgoglisce sapere che, in giorni di festa, i catanesi ci scelgono per i loro momenti di convivialità in famiglia o per fare un dono a una persona cara" racconta **Angelo Tomarchio**.

Non tutti sanno che legata all'origine delle olivette vi è infatti una affascinante **leggenda che narra la storia di Agata**, giovane cristiana che - durante la fuga dai soldati romani di Quinziano - si fermò per allacciarsi un sandalo. Si dice che in quel preciso punto **nacque un ulivo**, che le permise di nascondersi e cibarsi. Per questo motivo, durante i tre giorni di festa è tradizione per i catanesi raccogliere le olive per consumarle o donarle, per augurare **fertilità**. Da qui la caratteristica forma del dolce, che ricorda appunto un'oliva.

Le olivette di Sant'Agata sono disponibili in confezioni da 9 pezzi nei punti vendita fisici situati a **Misterbianco (CT)**, **Aci S. Antonio (CT)**, **Gravina di Catania (CT)** e **Catania**, ma possono essere anche acquistate tramite lo **store online** (<https://www.tomarchio.eu/#prodotti>).



“Abbiamo notato anche quest’anno sempre maggiore interesse intorno alle olivette e questo non può che farci felici. Possiamo quasi parlare di un “boom” di richieste: è bello vedere come i catanesi mantengono un contatto sincero con le tradizioni, con i gusti semplici di questa terra a cui noi siamo così profondamente legati” conclude **Angelo 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)