

15 Settembre 2023

PALERMO - L'estate sta finendo e si inizia già a pensare al rientro a scuola. C'è però un dolce pensiero a risollevarci gli animi: la Tortina di Tomarchio Pasticceria Siciliana che attende i più piccoli e non solo per una merenda "come una volta". L'iconica Tortina, con più di 60 anni di storia e ancora la stessa genuinità, sarà infatti un valido alleato di tutte le famiglie, anche per quest'anno scolastico.

Pochi ingredienti ma di qualità - si legge in una nota - che la rendono capace di rimanere al passo con i tempi nonostante la lunghissima tradizione che l'accompagna. Questo l'identikit del dolce confezionato, ormai diventato la merenda per antonomasia per generazioni di bambini, buona anche da inzuppare e da farcire. Quella della Tortina è una produzione che, nonostante i grandi volumi, rimane prevalentemente artigianale e proprio per questo mantiene quelle caratteristiche di freschezza e fragranza da sempre tanto apprezzate. Tre le varianti oltre alla Classica: la Golosa, l'Integrale e la Mediterranea.

Nella preparazione della Tortina non vengono utilizzate materie prime Ogm, coloranti e conservanti proprio per preservare la naturale genuinità che la contraddistingue dalle altre merende confezionate in commercio. Grazie al metodo di produzione "Just in Time" la Tortina viene realizzata il giorno stesso in cui dev'essere consegnata al punto vendita (o inviata direttamente al cliente grazie allo shop online ufficiale). Questo comporta una sosta in magazzino quasi nulla e consente l'arrivo sugli scaffali di un prodotto fresco e fragrante. La decisione di non aggiungere conservanti e quindi di definire un breve periodo di scadenza permette poi al consumatore di gustare un dolce praticamente appena sfornato, a tutto vantaggio non solo della salubrità ma anche del gusto. La Tortina Tomarchio inoltre è naturalmente priva di lattosio, adatta quindi da sempre anche agli intolleranti.

"Il profumo della Tortina calda è il profumo di casa, per noi ma anche per tanti siciliani. Per chi acquista direttamente dai nostri punti vendita sul territorio non è strano aprire la confezione e trovare una Tortina da poco uscita dal forno. Infatti, appena le Tortine vengono preparate, le confezioniamo e le mandiamo subito a tutti i negozi. Quello che cerchiamo di fare, da sempre, è garantire un prodotto quanto più casalingo e fresco possibile. Per questo i genitori, abituati a mangiare la Tortina, la scelgono con fiducia anche per i figli"- commenta con orgoglio Angelo Tomarchio.

Ogni bimbo ha il proprio carattere e ogni carattere esprime una propria preferenza verso gusti più o meno elaborati. Proprio per accontentare tutti, la Tortina negli anni si è evoluta e alla Classica, preparata come una volta, con farina, olio, zucchero, lievito e uova, si sono aggiunte altre tre varianti. La Golosa con cacao puro belga e zucchero di canna grezzo per soddisfare anche il palato più ghiotto; l'Integrale con 100% farina integrale, olio extravergine

d'oliva e zucchero di canna grezzo per far felice anche chi, anche a merenda e a colazione, vuole puntare alla leggerezza e la Mediterranea, preparata con olio extravergine di oliva di altissima qualità.

La Tortina, che nel territorio siciliano viene venduta in tutte le insegne della grande distribuzione e nei punti vendita di Tomarchio Pasticceria Siciliana, grazie all'e-commerce, vola in tutto il mondo. Elemento essenziale di ogni "pacco da giù" e goloso sfizio per tutti gli Italiani buongustai, ormai la Tortina è entrata nel cuore di tutti coloro i quali amano le cose semplici, i gusti buoni e tradizionali, che fanno grande la pasticceria italiana nel mondo.

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.