



Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

CARTELLA STAMPA

1) SEMPLICEMENTE UNICI

2) UN'ECCELLENZA ITALIANA DAL 1894

3) IL MUSEO DEL CONFETTO "MUCCI GIOVANNI"

4) UNA STORIA CHE SI RINNOVA

5) I COLORI DELLA DOLCEZZA. SOLTANTO DALLA NATURA

6) LA MANDORLE DI "AVOLA" E DI "TORITTO", LA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" TONDA GENTILE DELLE LANGHE, IL "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP", IL PINOLO ITALIANO, LA FAVA DI CACAO CRIOLLO

7) BIEN VIVRE

8) CREATIVITÀ, TECNICA, PASSIONE

9) GLI IRRINUNCIABILI

10) LE CONFEZIONI

11) CERTIFICAZIONI



Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

SEMPLICEMENTE UNICI

Le specialità **Mucci Giovanni** sono il delizioso compendio di un ingegno secolare, affinato dall'esperienza e impreziosito da un lavoro certosino eseguito ancora con metodi artigianali secondo i dettami dell'alta tradizione confettiera.

"Qualità" è l'imperativo categorico di una famiglia che dedica attenzione, passione e ricerca nella creazione di piccoli capolavori dell'arte dolciaria da offrire nei momenti lieti della vita. Una famiglia che coltiva una forte ambizione, nobile ed elevata: accrescere **l'emozione di una festa**.

Confetti e dragées **semplicemente unici**, amabili complici della felicità per chi li assapora.

UN'ECCELLENZA ITALIANA DAL 1894

La storia comincia nel lontano 1894.

Il fondatore Nicola Mucci, avvia, in quell'anno, il primo opificio in pieno centro storico a pochi passi dalla Cattedrale di Andria.

Intorno al 1920, crea "Mandorla Imperial", un nuovo confetto, unico, realizzato con la pelata di Bari ricoperta da uno strato di cioccolato bianco e leggermente confettata. E' un vero e proprio trionfo. Per soddisfare le numerose richieste inaugura eleganti e raffinate caffetterie nelle quali gustare le specialità di Casa *Mucci*, ormai note anche oltre regione.

L'evoluzione di quel primo confetto porta, nei successivi Anni '30, alla creazione dei famosi "**Tenerelli Mucci**"[®], confetti dal cuore tenero, realizzati con le **mandorle pugliesi di Toritto** - oggi anche presidio Slow Food - e con "**Nocciole Piemonte Igp**", ricoperte da un doppio strato di cioccolato e velati da un sottilissimo strato di confettatura delicatamente colorata.

Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

MUSEO DEL CONFETTO "MUCCI GIOVANNI"

Nel corso dei 120 anni di operosa attività, la **Mucci Giovanni** riceve numerosi riconoscimenti che attestano la qualità superiore delle proprie produzioni rispettose delle originali ricette e dell'alta confetteria artigianale.

Un patrimonio di storia, di saperi, di tradizioni che la **famiglia** ha voluto onorare e perpetuare nel tempo con il **Museo del Confetto "Mucci Giovanni"**, riconosciuto dal *Ministero per i Beni e le Attività Culturali* quale luogo particolarmente significativo.

Ospitato in una **palazzina d'epoca** rappresenta oggi la sede storica della fabbrica di confetti. Frutto della paziente e appassionata ricerca, raccoglie in **quattro sezioni**, documenti, utensili, apparecchiature, stampini usati una volta per la produzione di confetti, caramelle e cioccolato. Al piano superiore, affrescato da valenti artisti locali con scene allegoriche, sono riuniti i riconoscimenti e i premi che Mucci ha collezionato nel corso della sua storia. Il percorso è supportato da video e culmina con la splendida boutique che offre la possibilità di degustare l'intero assortimento.

UNA STORIA CHE SI RINNOVA

Innovazione, naturalità, storia, qualità, tradizione.

Questi i punti fermi della Famiglia Mucci, direttamente impegnata nel garantire ai propri prodotti qualità e gusto incomparabili. Accostamenti raffinati e originali, creatività imprenditoriale, onestà professionale sono alla base della preparazione delle innumerevoli **specialità** tutte realizzate con materie prime scrupolosamente selezionate tra le migliori al mondo.

Gli attuali eredi, sono gelosi custodi dei segreti che racchiudono storie di dolcezze e di piaceri. Storie capaci di generare emozioni intense.

Mario Mucci, amministratore della azienda, ci racconta: *"In ogni singolo bonbon che produciamo c'è un'anima. Non soltanto quella fisica rappresentata da una nocciola, da una mandorla o da una gustosa essenza rara racchiusa in un sottilissimo velo di zucchero. C'è un sapere che si rivela sorprendentemente nell'esplosione di piacere che crocchia in bocca. In quel preciso momento si avverte l'unicità nel senso più ampio del termine. Unicità per il pregio e la rarità degli ingredienti; unicità per la pienezza del gusto e perché le nostre specialità, diverse le une dalle altre sono tangibili testimoni di una manifattura artigianale rivelatrice di gesti pazienti, delicati, premurosi. E' la bellezza della vita che i nostri valenti Maestri trasferiscono ogni giorno nel loro lavoro"*.

"Ricordo - continua Mario - quando, bambino, mi aggiravo tra le bassine di rame che giravano lente con il loro carico di dolcezze e le decoratrici che con piccoli pennelli sfumavano colori naturali sui fruttini di marzapane.

Ancora oggi, quando sono lontano da Andria, nella memoria mi sovengono le note fragranti della cannella e del coriandolo, della vaniglia e del cacao, le stesse fragranze che si colgono visitando il nostro opificio".

Nel nuovo stabilimento alle porte di Trani, passato e presente si fondono; le bassine in rame che roteano giorno e notte sempre sotto la scrupolosa assistenza di artigiani danno ancora vita a creazioni inimitabili.

Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

I COLORI DELLA DOLCEZZA. SOLTANTO DALLA NATURA

I colori sono indissolubilmente legati alla vita. E alla vita lieta, alla felicità, all'amore. Sono tanto determinanti da ispirare eventi e comportamenti. La bellezza, l'armonia, l'entusiasmo s'intonano al colore. Ecco perché, i prodotti **Mucci Giovanni** sono proposti nei colori della vita ed alcuni vengono decorati e pitturati a mano dagli artigiani che lavorano pazientemente in azienda.

Mario Mucci descrive la loro passione: *"Sono dei veri e propri scultori e maestri del colore; non è facile giungere a determinare le giuste tonalità di colore. Prima di guarnire un dragée o un confetto si confrontano decine di sfumature per scegliere quella giusta. Si modellano artigianalmente arancini, pere, ciliegie, albicocche, limoni, olive e tanti altri frutti ancora e si decorano pazientemente a mano, uno per uno, utilizzando solo ed esclusivamente colori naturali. Un discorso a parte merita la "ghiaia", una nostra specialità con i toni e le sfumature dei ciottoli di mare tanto da farli apparire perfettamente identici a sassolini, indistinguibili da questi ultimi. L'effetto è davvero sorprendente".*

LA MANDORLA DI "AVOLA" E DI "TORITTO", LA "NOCCIOLA PIEMONTE IGP" TONDA GENTILE DELLE LANGHE, IL "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP", IL PINOLO ITALIANO, LA FAVA DI CACAO CRIOLLO

Piccoli frutti della terra: le mandorle di Avola, le pugliesi di Toritto, la nocciola tonda gentile delle langhe "Piemonte" tutelata dall'Indicazione Geografica Protetta, i Pistacchi Verdi di Bronte DOP, le fave di cacao criollo. Capolavori della natura selezionati con cura e lavorati secondo le tradizionali ricette per realizzare i classici confetti della festa e per creare sorprendenti dragées.

La **"Pizzuta di Avola"** è l'indiscussa regina delle mandorle. Croccante, dolce, deliziosa, affusolata. La migliore mandorla al mondo. E non è solo buona. Possiede anche notevoli proprietà benefiche. Ha, infatti, una quantità di sostanze antiossidanti superiore ad altre cultivar.

Prospera in un circoscritto lembo della Sicilia ed è, per la sua incomparabile eleganza e per le pregiate caratteristiche organolettiche, insostituibile nella preparazione dei classici confetti bianchi delle nozze, simboli di fertilità e prosperità. Ricoperta da un sottilissimo strato di zucchero profumato alla vaniglia, è perfetta per rendere indimenticabili i momenti più belli.

Nel marzo del 2012, la prestigiosa rivista *Gambero Rosso*, in una classifica nazionale di produttori di confetti alla mandorla, assegna il primo posto a Giovanni Mucci per ***'Avola Extra pelata 37/38***. Questa la valutazione pubblicata per l'occasione:

Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it



*L'Avola Extra pelata 37/38" Mucci Giovanni ci fa entrare nel mondo magico del confetto gourmet. Un confetto fine, elegante, equilibrato, nel quale si uniscono selezione della materia prima, perfezione della ricetta, esperienza ultracentenaria. La mandorla viene lavorata solo con gomma arabica e vanillina prima della confettatura nelle antiche bassine di rame. **Niente amido**. Il confetto si presenta puro in tutta la sua luce. Il naso è deliziosissimo con vaghe note dolci, vanigliate e di mandorla fresca. Al palato la confettatura sottilissima e friabile abbraccia un'eccellente mandorla, piatta e croccante: il sottile strato di zucchero, lascia esprimere le caratteristiche note aromatiche fresche, piene e delicate del frutto. Giuste intensità e persistenza. Consistenza perfetta.*

La mandorla **di Toritto** in Puglia e il **"Pistacchio Verde di Bronte DOP"** in Sicilia sono anche presidi **Slow Food**. Per la grande pastosità, la fragranza e il sapore intenso, sono frutti particolarmente apprezzati nell'alta pasticceria. Mucci utilizza le mandorle di Toritto per realizzare i suoi famosi **"Tenerelli Mucci"**® ed i dragées al cioccolato mentre il **"Pistacchio Verde di Bronte DOP"** – **Presidio Slow Food** è confettato con un leggerissimo strato di zucchero conservando intatto l'intenso aroma originario.

Dalle magnifiche qualità organolettiche, la **"Nocciola Piemonte IGP"**, la sola utilizzata in azienda, è impiegata esclusivamente dopo una attenta tostatura che ne esalta i pregi e ne valorizza l'incontro armonico con il cioccolato.

I **semi di cacao** appartengono alla varietà **"Criollo"** la cui pianta, originaria del Messico e coltivata dai Maya, dà semi bianchi, molto profumati e poco amari: un bouquet complesso e armonico. Le varietà importate dalla **Mucci Giovanni** provengono dalle migliori **piantagioni del Perù e di Grenada**. Sapientemente tostate per esaltarne fragranza e aromi, sono ricoperte di eccellente cioccolato fondente e, sottoposte a leggera confettatura, diventano pregevoli dragées.

Mucci Giovanni s.r.l.
Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894



Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

BIEN VIVRE

Mucci Giovanni pone grande attenzione al benessere dei consumatori. I confetti e i dragées sono realizzati con l'impiego di ingredienti finissimi e con l'utilizzo esclusivo di **aromi e di colori naturali** che ne garantiscono l'alta qualità esaltandone il gusto ineguagliabile. Tutti i prodotti **non contengono glutine** e possiedono anche importanti proprietà salutistiche.

E' noto, infatti, il potere antiossidante del cacao e le sue proprietà energetiche, stimolanti e antidepressive. Anche i **frutti a guscio** come le mandorle, le nocciole e i pistacchi posseggono virtù **benefiche** universalmente riconosciute. Grazie alla presenza di polifenoli, di importanti vitamine, di minerali e di oligoelementi, questi preziosi frutti contribuiscono a combattere il colesterolo "cattivo" e a prevenire problemi cardiovascolari.

Molte specialità, inoltre, sono prodotte anche nella versione **senza zucchero**: il piacere della dolcezza senza rinunce.

CREATIVITÀ, TECNICA, PASSIONE

L'arte è la sintesi di creatività, conoscenza, passione. Restiamo incantati al cospetto di un capolavoro, soggiogati da un moto spontaneo dell'animo.

Una sintesi che oggi si realizza nel nuovo opificio dove abili Artigiani danno vita, con procedimenti lenti, ad una varietà di confetti, dragées e specialità, unici per espressione e fattezze.

Un meraviglioso elenco di delicatezze capace di appagare non solo gli intenditori più esigenti ma tutti coloro che credono nella qualità senza compromessi.

La **Mucci Giovanni** sperimenta e crea nuove sensazioni grazie alla continua **ricerca e valorizzazione** di materie prime eccellenti, all'accostamento degli ingredienti più raffinati, al perfezionamento delle tecniche di produzione.

Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

GLI IRRINUNCIABILI

Le prelibatezze Mucci Giovanni sono riconosciute ed apprezzate a livello internazionale. Accanto ai **“Tenerelli Mucci”**® specialità tipica di Andria, realizzate con mandorle e nocciole ricoperte di cioccolato, figurano i dragées ripieni di **liquore, caffè espresso, scorzette d’arancia candite**, i classici **confetti alla mandorla di “Pizzuta di Avola”** ed i caratteristici **fruttini di marzapane**.

Sono altrettanto degni di nota:

Capricci, uvetta e cherry

La migliore uva australiana “sei corone”, passita su graticci, imbevuta di delizioso liquore Cherry e ricoperta di cioccolato fondente. Un incantesimo ammaliatore.

“Donna Michelina” Tartufata

Una selezione sceltissima di mandorle del “Presidio Slow Food” di Toritto (Ba) circondate da una sottilissima sfoglia di caramello speziato con chiodi di garofano, cannella e vaniglia del Madagascar. Un doppio strato di cioccolato bianco e fondente e, poi, una spolverata di cacao amaro perfezionano una specialità davvero unica. Dedicato agli appassionati del cioccolato alla continua ricerca di eccellenze.

“Regina Elisabeth”

Il bergamotto è il più prezioso degli agrumi, adoperato, per gli oli essenziali che contiene la sua scorza, nella preparazione dei profumi più intensi e dei liquori più aromatici. Il cioccolato bianco, la pregiata mandorla “Pizzuta di Avola” pelata e una leggera confettatura ne fanno un confetto esclusivo. La “Regina Elisabeth” è proposta anche nelle varianti limone, arancia e mandarino ricorrendo, anche in tal caso, all’utilizzo di soli oli essenziali.

Cristalli di Limoncello

Pregiato liquore di Limoncello avvolto in uno strato di sottili cristalli di zucchero. Per realizzare questa specialità occorrono oltre dieci giorni di paziente e certosino lavoro. Il consiglio è di gustarli ghiacciati in special modo a fine pasto. Il risultato è sorprendente: un prodotto dalla fragranza e dai profumi mediterranei straordinario. Irrinunciabile.

Mucci Giovanni s.r.l.

Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894





Semplicemente Unici

muccigiovanni.it / museodelconfetto.it

LE CONFEZIONI

Anche nelle confezioni, Mucci è coerente con i propri valori e con la propria filosofia aziendale: qualità e sobria eleganza. Astucci serigrafati, veri **scrigni di felicità**, da aprire nella festa o in compagnia delle persone care per coltivare il gusto della vita. **Otto specialità**, tra le più richieste, incartate con il sistema a doppio fiocco e confezionate con pregiata "carta" per alimenti, stampata con colori innocui, sono fornite in eleganti **astucci da regalo** da 100 gr..

Raffinati, poi, i **cofanetti regalo** da 400 gr., stampati a caldo nel color rame per le specialità al liquore, in brown per i dragées al cioccolato e in argento per i confetti classici. I prodotti sono incartati in confezione monodose per salvaguardarne la freschezza e la fragranza.

Molte specialità, inoltre, sono distribuite in **confezione monodose** Incartate con il sistema a doppio fiocco. Sono ideali per il "**benvenuto**" di hotel, alberghi, bed and breakfast, agriturismo o come simpatico "congedo" di fine pasto in ristoranti, enotavole e gourmanderie, ovvero per accompagnare il caffè, al bar e in caffetteria.

In ultimo, i pratici **espositori da banco** a mangiatoia: un comodo dispenser per la vendita dei singoli dragées.

LE CERTIFICAZIONI

Mucci Giovanni pone grande attenzione alla diverse culture e religioni e guarda oltre i confini nazionali.

Nel gennaio 2016 ha ottenuto la certificazione **HALAL** per offrire i propri prodotti a musulmani.

Nel luglio 2018 ha ottenuto certificazione **KOSHER**, per offrire prodotti agli ebrei.

Mucci Giovanni s.r.l.
Via Andria Km 1,290 - 76125 Trani (BT)
Tel. 0883.586.935 - Fax. 0883.582.236
E-mail: mucci@muccigiovanni.it
Pec: muccigiovannisrl@pec.valorelegale.it
C.C.I.A.A. Bari n°218420 CC.Postale n°16007700
Iscriz.Trib.Trani n° 4771- Cap.soc € 99.000,00 i.v
Reg.Imprese Bari / C.F./PIVA IT00746430727



Mucci Giovanni
dal 1894



8

