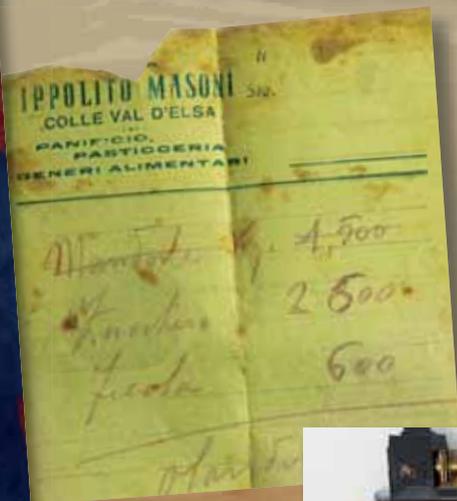




COLLEZIONE PRODOTTI

2020/2021

MASONI, I PRIMI TRENT'ANNI DELLA QUINTA GENERAZIONE



LA FAMIGLIA

L'azienda Masoni è prima di tutto una famiglia: il suo fondatore, Ippolito Masoni detto "Pottelli", creò un forno artigianale e bottega annessa a Colle Val d'Elsa insieme a sua moglie Petronilla Razzi nel 1885. Da allora, l'azienda è stata portata avanti da Ippolito e Petronilla, e nei decenni è cresciuta insieme ai loro figli e nipoti.

Seguire la storia di questa famiglia di pasticceri significa fare un piccolo viaggio nel tempo e nei cambiamenti che la Val d'Elsa ha vissuto dalla fine del 1800 e sta vivendo anche oggi. Il "Pottelli" e sua moglie si ritrovarono a gestire il loro forno anche durante periodi molto difficili come la Grande Guerra: il prezzo pagato dai colligiani in termini di caduti fu altissimo, e il forno di Ippolito e Petronilla contribuì ad aiutare e sfamare i soldati che andavano al fronte.

Negli anni '20 la ripresa che segue alla fine della Grande Guerra apre nuove possibilità di crescita nel territorio valdelsano; anche la ditta Masoni riesce a migliorare e ampliare la propria produzione, con il contributo di Giovanni, detto "Nanni", uno dei figli di Ippolito e Petronilla che ha deciso di mantenere e continuare l'attività, e di sua moglie Giuseppina "Beppina" Bonelli che andò a raffinare le sue conoscenze dolciarie dagli amici della bottega Maioli, storica pasticceria di Firenze, che la accolgono per un periodo di apprendistato; al suo ritorno a Colle, porta in azienda le sue nuove conoscenze insieme ad un grande entusiasmo per questo lavoro, in questo modo, abilità e creatività si incontrano con l'antichissima tradizione dei dolci senesi.

Il cambiamento dell'azienda e della sua produzione porta novità anche nel modo in cui la ditta Masoni si presenta e si promuove: al posto del forno nasce "L'Alimentaria", una vera grande pasticceria che arricchisce la vita dei colligiani, e che rimane per lungo tempo l'unica pasticceria di Colle Val d'Elsa.

Il figlio di Nanni e Beppina, Pietro, entra nell'azienda agli inizi degli anni '40 e la sua intraprendenza, le capacità come imprenditore, la voglia di migliorare e sviluppare l'attività lo rendono uno dei caposaldi della storia della famiglia Masoni, il suo nome compare, infatti, nell'attuale Ragione Sociale.

La Seconda Guerra Mondiale attraversa la Val d'Elsa mutando per sempre la sua storia: la Resistenza ha travolto questo territorio e la sua popolazione con un enorme tributo di dolore ma anche di condivisione e solidarietà. La famiglia Masoni si trova, insieme a tutti i colligiani, ad affrontare un momento davvero difficile: poche risorse, pochissime materie prime, e tanta sofferenza intorno. La creatività e la storia già lunga e ricca di questa pasticceria mostrano tutta la loro importanza: da un antico ricettario viene recuperata una ricetta semplice, il "panforte con fichi secchi e noci", che da dolce povero diventa un prodotto apprezzato, tanto da essere ancora oggi un punto di forza della produzione dell'azienda Masoni.

Con la ricostruzione e la ripresa economica, l'Alimentaria è pronta per essere rilanciata, si trasforma così nel laboratorio intestato a "Bonelli Giuseppina e Figlio".

Nasce l'idea di ampliare la produzione, fino alla decisione di renderla industriale, questo passaggio richiede la nascita di un nuovo marchio verso la fine degli anni '50, "Bonelli Masoni", e l'introduzione di forze fresche e innovative.

Anche questa volta, la famiglia sceglie di rimanere unita: Giovanna, figlia di Pietro e di Giuseppina Lupi, inizia a lavorare in fabbrica e successivamente anche Auro Arneccchi, marito di Giovanna, si impegna per lo sviluppo dell'azienda come amministratore e insieme costruiscono verso la fine degli anni '60 la nuova fabbrica, inaugurata con la lavorazione del 1969.

Seguono anni di duro ma proficuo lavoro e nel frattempo la famiglia continua a crescere; il 1990 segna l'inizio di un nuovo corso, grazie all'iniziativa di Giovanna Masoni e dei suoi due figli, Massimiliano e Gianluca, che, con la collaborazione di validissimi collaboratori commerciali, danno alla ditta Masoni l'immagine attuale e la portano ad essere sempre più apprezzata in Italia e all'estero con la partecipazione a fiere nazionali e internazionali.

Nel 1993 viene acquisita una fabbrica di cioccolato artigianale con marchio "Lucia cioccolato" e comincia così anche la produzione delle uova di Pasqua.

Nel 2007 entra a far parte del gruppo anche una piccola torrefazione di caffè artigianale, per la tostatura dei chicchi viene usata una vecchia macchina alimentata a legna, nasce quindi il marchio "Caffè Coimbra", fatto con selezionati e pregiati caffè provenienti dal Brasile e dall'Africa.

Le nuove produzioni di cioccolato e caffè affiancano i marchi "Antica pasticceria Masoni" e "Bonelli Masoni" per soddisfare tutti i golosi clienti sia della grande distribuzione moderna organizzata, sia delle piccole botteghe di specialità alimentari e dolciarie.

Per produrre al meglio tutti gli articoli dei nuovi marchi, viene costruita nel 2008 una nuova fabbrica, uno stabilimento grande e moderno in grado di migliorare il livello produttivo e creare la giusta armonia tra i ritmi di produzione e le necessità di un settore sempre più esigente in termini di tempi e servizi di consegna ma sempre nel rispetto della qualità che proviene dalle radici dell'azienda e della famiglia. Nel nome di Ippolito, Petronilla, Giovanni (Nanni), Giuseppina (Beppina), Pietro, Giuseppina, Giovanna, Auro, e da trent'anni a questa parte Massimiliano e Gianluca, con il prezioso aiuto di Giovanna, la tradizione continua.....



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP), LA STRADA DELL'ECCELLENZA

Siena è terra di arte, cultura, e dolci antichissimi e straordinari, espressioni dirette della sua storia. La ditta Masoni è impegnata già da tempo nel riconoscere a questi prodotti il valore che meritano, e salvaguardarli attraverso una produzione che punta ad una altissima qualità. Dopo anni di impegno, con in percorso cominciato nel 2004, e con l'aiuto delle istituzioni senesi orgogliose, insieme all'intera comunità cittadina, delle antiche e prestigiose tradizioni, finalmente nel 2010 i Ricciarelli di Siena sono stati riconosciuti come il primo prodotto dolciario da forno italiano meritevole l'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.).

Con l'IGP è diventato obbligatorio l'uso di ingredienti naturali e selezionati, come le mandorle pure (che la Masoni usa da sempre), mentre fino a oggi era tollerato anche l'uso delle armelline (mandorle del nocciolo di albicocche) dal gusto simile ma dal costo sensibilmente inferiore; e poi arricchiscono la ricetta lo zucchero e l'albume di uovo di gallina.

Il Ricciarello ha la forma di una losanga ovalizzata, la superficie di colore bianco con diffuse crepature, la copertura di zucchero a velo e una consistenza morbida, non friabile.

Il marzapane fu importato nell'antichità probabilmente dall'Oriente, e divenne ben presto la ghiottoneria più prestigiosa della gastronomia senese e non mancava mai nei banchetti ufficiali.

All'inizio i marzapani lavorati nei conventi o nelle botteghe degli speciali erano chiamati "marzapanetti alla senese" o "morzelletti", e venivano venduti incartati in veline che riportano l'immagine di due cavalli alati (gli originali si trovano nel museo archeologico etrusco di Volterra).

Il nome "Ricciarelo" fu introdotto nell'ottocento, forse in onore di Ricciardetto della Gherardesca, un crociato che, come racconta il commediografo senese Parigi, rientrando a Siena introdusse l'uso di alcuni dolcetti arabi che ricordavano la forma arricciata delle babbucce dei Sultani.

Il profondo legame che unisce Siena ai suoi dolci e la tutela dell'indotto legato alla loro produzione sono all'origine del progetto Dulcis in Siena, che promuove, tutela e sostiene questo comparto economico. Quindi da oggi sulle tavole italiane e di tutto il mondo sarà possibile gustare il vero Ricciarello di Siena IGP: questa è una cosa veramente fondamentale perché unisce e rafforza il binomio tra qualità ed eccellenza dei prodotti tipici e territorio.

Nel 2014 a fare compagnia ai Ricciarelli di Siena IGP è arrivata la certificazione per il Panforte di Siena IGP, sicuramente il dolce senese più famoso al mondo, che ha alle spalle una lunghissima storia risalente al Medioevo, epoca in cui compaiono le prime ricette del Panpepato, progenitore del Panforte.

La produzione del Panpepato in origine composto da farina, miele, fichi secchi, pinoli e spezie come il pepe è documentata sin dal 1206, quando le monache di Montecelso ricevevano dai coloni i "panes piperatos et mielatos", quindi si presume che le origini risalissero almeno al XII secolo. Successivamente nel '300 la produzione veniva fatta nelle spezierie dove furono aggiunti ingredienti come le noci e le mandorle e frutti provenienti dal sud come i cedri e le arance; la vendita avveniva oltre che nelle spezierie anche nelle locande, nelle botteghe di alimentari e poi dai venditori ambulanti.

Con il passare del tempo fu cambiata la ricetta cercando di venire incontro ai gusti dei consumatori, diminuendo il pepe e aumentando la frutta candita ottenendo un gusto più delicato, fino ad arrivare al Panforte Margherita, così chiamato in onore della Regina Margherita, che nel 1887 visitò Siena e le fu offerto come specialità dolciaria tipica.

La strada della qualità continua per la Masoni attraverso l'adesione a Assocantuccini, che riunisce molti produttori di Cantuccini toscani alle mandorle, con lo scopo di tutelare e valorizzare uno dei prodotti tipici della regione; questo famoso biscotto (sicuramente uno dei prodotti dolciari italiani più famosi nel mondo) ha raggiunto la prestigiosa certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il nome di Cantuccini Toscani IGP nel 2016 e si unisce al Panforte di Siena IGP e ai Ricciarelli di Siena IGP di cui la ditta Masoni già si pregia.

Queste associazioni fra imprese del luogo sono molto importanti e significative, perché danno un segno di unità d'intenti verso la promozione e valorizzazione dei prodotti della zona e della tradizione, cercando di limitare imitazioni e contraffazioni possibili nella nostra era di globalizzazione, garantendo qualità al consumatore.



LE ATTIVITÀ

Nei trenta anni di gestione della 5ª generazione, Giovanna, Massimiliano e Gianluca hanno scelto di dedicare il loro tempo non solo alla produzione, ma anche ad attività che potessero unire la promozione dell'azienda alle loro passioni personali. Sono così nate alcune importanti sponsorizzazioni nel campo dello sport e dello spettacolo, accanto alla partecipazione ad eventi fieristici nazionali e internazionali.

L'immagine ha un ruolo rilevante nell'attività di marketing di un'azienda, soprattutto quando deve presentare un prodotto che racchiude in sé valori legati alla tradizione, al territorio, alla qualità. Per questo l'azienda Masoni per la creazione del suo packaging ha scelto di collaborare con professionisti, designer, pittori e artisti locali come Alessandro Bellucci, Filippo Lenzerini e Rita Petti, pittrice di un drappellone del Palio di Siena; i legami con l'arte si sono sviluppati nel tempo, anche con la sponsorizzazione di mostre di artisti riconosciuti a livello internazionale, come Carlo Pizzichini.

Il rapporto con il mondo dello sport è partito dalla Val d'Elsa, attraverso la collaborazione con le associazioni sportive locali più importanti, come la Colligiana Calcio e il Tennis Club di Poggibonsi, per poi ampliarsi, fino ad arrivare alla sponsorizzazione di eventi di rilievo come il Torneo Nazionale Open di tennis e le Piaggeliadi di Firenze, giochi dove gli studenti si cimentavano nelle varie discipline olimpiche. Altro evento di grande rilievo che l'azienda ha seguito era il Concorso Nazionale di Equitazione, che si svolge nella splendida cornice del Borgo la Bagnaiola. Sempre legato allo sport è il Premio Ciclistico "Giglio d'Oro", assegnato ogni anno ad uno dei grandi nomi di questa disciplina, come Moser, Saronni, Bugno, Chiappucci, Cipollini e Bettini, sponsorizzato per anni dalla ditta Masoni.

Anche nell'ambito dell'intrattenimento ha visto in questi ultimi trent'anni un impegno costante da parte dell'azienda Masoni, con una particolare attenzione verso i giovani, grazie alla collaborazione con l'Associazione G.R.G. La Badia di Colle Val d'Elsa, impegnata nella ricerca e nel sostegno di talenti locali; collaborazione molto importante è anche quella con l'agenzia di intrattenimento "Infospettacoli" con la quale sono stati sponsorizzati vari concerti di artisti famosi della musica leggera italiana, come Claudio Baglioni, Renato Zero, Francesco De Gregori, Fiorella Mannoia, Edoardo Bennato, i Nomadi, Elisa, i Pooh, Eros Ramazzotti, Laura Pausini. Molto gratificante è il rapporto

con il Teatro Verdi di Firenze, dove vengono organizzate serate di degustazione di prodotti tipici abbinati agli spettacoli. Sono stati sostenuti anche personaggi e attori comici oggi conosciuti a livello nazionale: tra tutti va ricordato, per l'affetto e la riconoscenza, Giorgio Panariello.

Come attività commerciali la ditta Masoni partecipa a vari eventi e fiere del settore dolciario per farsi conoscere nei mercati di tutto il mondo, partecipa quindi negli anni a vari eventi, come le Fiere Internazionali "Anuga" e "ISM" che si svolgono a Colonia, il "SIAL, Salon des professionnels de l'alimentaire" di Parigi, "Tutto Food" di Milano, il "Cibus" di Parma. In questo modo, le specialità dolciarie Masoni si sono aperte a nuove aree europee e mondiali, e oggi raggiungono clienti sia in Europa, e cioè in particolare Germania, Svizzera, Inghilterra, Scandinavia, Francia, Malta, sia nel mondo, e quindi Nuova Zelanda, Emirati Arabi, Australia, Canada e Stati Uniti. Un pensiero speciale va ad un momento particolarmente commovente della vita dell'azienda Masoni e della famiglia che la dirige: nel marzo del 1996 il Papa Giovanni Paolo II ha visitato Colle Val d'Elsa, in quell'occasione ogni azienda donò qualcosa al pontefice: la Masoni preparò un gigantesco uovo di cioccolata (28 kg) decorato a mano da Gianluca con l'immagine della creazione di Michelangelo; questo incontro, condiviso con tutti i colligiani, e l'intensità che lo ha contraddistinto rimarranno un ricordo molto caro e intimo della storia di questa azienda (**foto in copertina**). Nel dicembre del 2000 la ditta Masoni è stata invitata a partecipare alla trasmissione televisiva "La Vecchia Fattoria", condotta su Raiuno da Luca Sardella, dove Gianluca e Massimiliano hanno presentato e preparato in diretta uno dei dolci più importanti della produzione, il Panforte Fichi e Noci, recuperato da una ricetta antica e rilanciato in quell'anno (**foto 1**).

Altre partecipazioni importanti sono state quella di Giovanna alla trasmissione "I soliti ignoti" condotto all'epoca (2010) da Fabrizio Frizzi (**foto 2**) e quella di Massimiliano alla stessa trasmissione nel febbraio 2020, questa volta condotta da Amadeus (**foto 3**), partecipazioni che hanno dato ulteriore lustro e visibilità alla ditta Masoni.

Riconoscimento molto importante è stato anche il "Premio Citta' di Colle val d'Elsa" assegnato a Giovanna Masoni nel 2011, premio che viene dato dal comune di Colle val d'Elsa ogni anno a cittadini che hanno dato lustri al paese con le loro attività imprenditoriali o culturali, e Giovanna lo ha dedicato con forte commozione ai suoi familiari che l'hanno aiutata nel lavoro.





LA COLLEZIONE DEI PANFORTI

PAG. 6



LA COLLEZIONE DEI RICCIARELLI

PAG. 14



LA COLLEZIONE DEI CANTUCCINI

PAG. 18



LA COLLEZIONE DELLE SPECIALITÀ

PAG. 22

I NOSTRI MARCHI DI QUALITÀ

La ditta Masoni ha coniato questi marchi per dimostrare e per sottolineare la continua ricerca e selezione della qualità e dell'autenticità delle materie prime.



I nostri prodotti non contengono grassi idrogenati.



Usiamo solo frutta candita di alta qualità, 100% italiana.



L'unico grasso che usiamo nei nostri dolci è il burro, come da tradizione.



Usiamo solo cioccolato puro, evitando surrogati di minore qualità.



Usiamo solo mandorle pure, evitando le armelline, ricavate dai noccioli di albicocche e quindi di minor pregio.



I nostri prodotti non contengono olio di palma.



Usiamo solo uova di galline allevate a terra.



La nostra farina è 100% italiana e poco raffinata per poter donare ai nostri dolci un sapore più autentico.



I nostri prodotti sono realizzati con materie prime naturali, non trattate con organismi geneticamente modificati.



Usiamo solo mandorle pure, raffinate con macine di granito, secondo la tradizione.



PANPEPATO

Tra tutti i tipi di panforte, il panpepato è quello più rustico, e probabilmente anche il più antico. Nasce nei conventi dove i frati mescolavano i vari ingredienti, tra cui le spezie, come la cannella e il pimento, che danno il caratteristico sapore "forte" al panpepato.

Panpepato

Gigante a taglio 5.000 g cod. 101 /

3.000 g cod. 102

Artigianale 750 g cod. 103 / 500 g cod. 104 /

250 g cod. 105



PANPEPATO

Tra tutti i tipi di panforte, il panpepato è quello più rustico, e probabilmente anche il più antico. Nasce nei conventi dove i frati mescolavano i vari ingredienti, tra cui le spezie, come la cannella e il pimento, che danno il caratteristico sapore "forte" al panpepato.



Panpepato

Incartato 450 g cod. 106 / 350 g cod. 107 /
250 g cod. 108 / 100 g cod. 109



PANFORTE

DI SIENA I.G.P.



Il Panforte Margherita fu preparato per la prima volta nel 1879 in occasione di una visita a Siena della Regina Margherita per assistere al Palio. Fu l'occasione per presentare un Panforte che rispecchiasse meglio l'evoluzione del gusto e la preferenza dei consumatori.

Dal 2014 il Panforte Margherita diventa Pandorte di Siena IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Panforte di Siena IGP

Gigante a taglio 5.000 g cod. 111 /

3.000 g cod. 112

Artigianale 750 g cod.114 / 500 g cod. 115 /

250 g cod. 116





PANFORTE

DI SIENA I.G.P.

Il Panforte Margherita fu preparato per la prima volta nel 1879 in occasione di una visita a Siena della Regina Margherita per assistere al Palio. Fu l'occasione per presentare un Panforte che rispecchiasse meglio l'evoluzione del gusto e la preferenza dei consumatori.

Dal 2014 il Panforte Margherita diventa Panforte di Siena IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Panforte di Siena IGP

Incartato 450 g cod. 132 / 350 g cod. 133 /
250 g cod. 134 / 100 g cod. 135



PANFORTE

DI SIENA I.G.P.



Con il tempo e il cambiamento delle esigenze dei consumatori, si e' avuta la necessita' specialmente all'estero dove il prodotto e' meno conosciuto, di vedere il profilo interno del prodotto stesso e di conseguenza la composizione visiva degli ingredienti; con questa confezione innovativa la Masoni presenta il dolce piu' famoso della tradizione senese in maniera piu' visibile e trasparente sia nella parte superiore che nella parte interna resa evidente dal taglio del Panforte stesso.

Questa bella scatola colorata rettangolare puo' essere esposta anche impilata con le altre e permette in ogni maniera di far vedere il prodotto al consumatore, così come negli altri prodotti della tradizione dolciaria senese.

Panforte di Siena IGP

Scatola 370 g cod. 117



PANFORTE

FICHI E NOCI

Questo particolare tipo di panforte nasce da un'idea di Giuseppina Bonelli! Siccome in tempo di guerra scarseggiavano le materie prime, lei si inventò un panforte con la frutta secca allora disponibile in Toscana e cioè i fichi secchi e le noci; oggi questo panforte è diventato per la Masoni uno dei prodotti più venduti e apprezzati anche per chi non ama i canditi essendone privo; fichi e noci, due ingredienti che una volta erano considerati poveri, ma oggi insieme si valorizzano e danno vita ad un prodotto unico e vincente!



Panforte Fichi e Noci

Gigante a taglio 3.000 g cod. 840

Incartato 450 g cod. 842 / 350 g cod. 843 /

250 g cod. 844 / 100 g cod. 845



PANFORTE

AL CIOCCOLATO

Questo dolce dal sapore pregiatissimo viene preparato con una macedonia di frutta candita, mandorle e nocciole tritate e ciliege candite a pezzi che si sposano perfettamente con la finissima polvere di cacao aggiunta nell'impasto, il tutto avvolto da un involucro di cioccolato extra fondente dal sapore deciso.

Panforte al cioccolato

Gigante a taglio 3.000 g cod. 850

Incartato 450 g cod. 853

Incartato 250 g cod. 854



PANFORTE

ALBICOCCHE E PERE

Questo nuovo Panforte dagli ingredienti particolari e' una novita' inventata dalla ditta Masoni per dare ai consumatori un sapore diverso, piu' gentile e delicato.

I canditi di albicocca e pera conferiscono morbidezza e dolcezza al prodotto, mentre le nocciole tostate tritate gli danno croccantezza, il risultato e' notevole e pieno di gusto.



Panforte albicocche e pere

Gigante a taglio 3.000 g cod. 860

Incartato 450 g cod. 862 / 350 g cod. 863 /
250 g cod. 864 / 100 g cod. 865



RICCIARELLI

DI SIENA I.G.P.



Una curiosa storia narra di una suora dei servi di Maria che nel Medioevo, per errore, tostò troppo il marzapane senese, il risultato furono i ricciarelli, tostati e arricciati dall'alta temperatura, ma delicati e saporiti; vengono preparati tritando lo zucchero e le mandorle poi si aggiungono albume e miele; dopo che sono stati formati, vengono spolverati di zucchero a velo e cotti in forno.

Dal 2010 i Ricciarelli alle mandorle diventano il primo prodotto dolciario in Italia a fregiarsi della prestigiosa certificazione europea (IGP) diventando così i Ricciarelli di Siena IGP

Ricciarelli di Siena IGP

Vassoio 2.000 g cod. 198

Cilindro 900 g cod. 199

Bauetto 480 g cod. 200 / 240 g cod. 201 / 120 g cod. 202





RICCIARELLI

DI SIENA I.G.P.

Una curiosa storia narra di una suora dei servi di Maria che nel Medioevo, per errore, tostò troppo il marzapane senese, il risultato furono i ricciarelli, tostati e arricciati dall'alta temperatura, ma delicati e saporiti; vengono preparati tritando lo zucchero e le mandorle poi si aggiungono albume e miele; dopo che sono stati formati, vengono spolverati di zucchero a velo e cotti in forno. Dal 2010 i Ricciarelli alle mandorle diventano il primo prodotto dolciario in Italia a fregiarsi della prestigiosa certificazione europea (IGP) diventando così i Ricciarelli di Siena IGP

Ricciarelli di Siena IGP

Scatola 360 g cod. 203 / 180 g cod. 204



RICCIARELLI

AL CIOCCOLATO

Questi dolcetti vengono preparati raffinando zucchero, mandorle e albume d'uovo, ottenendo un impasto morbido e aromatico, che si sposa perfettamente con la copertura di cioccolato extra fondente che li avvolge, creando un connubio di sapori dal gusto inconfondibile.

Ricciarelli al cioccolato

Vassoio 2.000 g cod. 206

Bauletto 240 g cod. 208

Scatola 180 g cod. 210



RICCIARELLI

AL CACAO

Dalla ricetta dei famosi Ricciarelli fatti con le mandorle, lo zucchero e l'albume di uovo mescolati e raffinati, nascono e entrano nell'assortimento delle specialità dolciarie della Masoni, i Ricciarelli al cacao con aggiunta nell'impasto di cioccolato puro fondente e di cacao magro in polvere per dare gusto e profumo di cioccolato a questi prelibati dolcetti

Ricciarelli al cacao
Bauletto 240 g cod. 228



CANTUCCINI

TOSCANI I.G.P.

L'origine risale probabilmente all'alto Medioevo; I Cantuccini venivano offerti nelle occasioni di festa con il Vin Santo o, visto il loro alto valore energetico, a chi partiva per lunghi pellegrinaggi o doveva sostenere lavori particolarmente pesanti. Dal 2016 i Cantuccini alle mandorle diventano Cantuccini Toscani IGP a seguito del raggiungimento della prestigiosa certificazione europea.

Cantuccini toscani I.G.P.

Cilindro 2.300 g cod. 700

Sacchetto 400 g cod. 701 / 250 g cod. 702

Astuccio 250 g cod. 703



CANTUCCINI

ALL'ARANCIA E AL CIOCCOLATO

Per allargare la gamma e affiancare ai già famosissimi Cantuccini toscani alle mandorle sono nati i Cantuccini all'arancia e i Cantuccini al cioccolato, sostituendo le mandorle con altri preziosi componenti: i primi sono ripieni di cubetti di arancia candita e di una delicata pasta di arancia mentre i secondi hanno un intenso colore scuro dovuto al cacao contenuto e a profumatissimi pezzetti di cioccolato extra fondente puro, in poche parole due delizie per il palato, da gustare anch'essi con vini liquorosi in ogni occasione.

Cantuccini al cioccolato

Sacchetto 250 g cod. 707

Cantuccini all'arancia

Sacchetto 250 g cod. 710





CANTUCCINI

ALLO ZAFFERANO

Un altro tipo di cantuccino si aggiunge alla già folta gamma dei famosi biscotti della ditta Masoni, i Cantuccini allo zafferano sono biscotti molto semplici fatti da ingredienti genuini come lo zucchero, la farina e le uova con aggiunta di zafferano in polvere ; Questa e' una spezia molto conosciuta e apprezzata in Toscana e in tutta Italia, e da' al biscotto un sapore inconfondibile, deciso ma delicato al tempo stesso, anche questo ideale per zuppare nel vino liquoroso per un dessert molto azzeccato.

Cantuccini allo zafferano

Sacchetto 250 g cod. 713



CAVALLUCCI E BERRIQUOCOLI

Le origini di questi biscotti risalgono al medioevo. I Cavallucci sono dei biscotti rustici preparati con zucchero, farina, nocciole, arancio candito e semi di anice che dà il sapore caratteristico al cavalluccio. Più ricchi e gustosi si presentano i berriquocoli che, oltre agli ingredienti dei cavallucci, sono impreziositi da canditi di cedro e noci.

Cavallucci alle nocciole

Sfusi 5.000 g cod. 301
Cilindro 3.000 g cod. 302
Sacchetto 400 g cod. 304

Berriquocoli alle noci

Sfusi 5.000 g cod. 305
Cilindro 3.000 g cod. 306
Sacchetto 400 g cod. 307



**NUOVO
FORMATO**



MINI CAVALLUCCI

Questi piccoli biscotti sono la versione ridotta dei famosi Cavallucci fatti con farina, zucchero, arancio candito, nocciole e semi di anice, sono dei veri e propri morsi di cavalluccio e col suo sapore inconfondibile al primo assaggio l'uno tira l'altro, ideale accompagnarli con del vino liquoroso per renderli ancora piu' speciali.

Mini Cavallucci

Sacchetto 300 g cod. 309



CAVALLUCCI

INTEGRALI

La differenza con i Cavallucci tradizionali è data dal tipo di farina usata, in questo biscotto viene usata la farina integrale, farina che deriva da chicchi di grano poco raffinati e in cui vengono usati tutti i componenti del seme. La farina integrale ha un colore più scuro e valori nutrizionali più ricchi, quindi più fibre alimentari, più vitamine, più proteine e sali minerali; questo cavalluccio ha un sapore più intenso proprio grazie alla farina integrale contenuta.

Cavallucci Integrali

Sacchetto 400 g cod. 311



TORRONE

CON MANDORLE

L'esatta etimologia del termine Torrone non è nota, è probabile che derivi dal verbo latino "torréo" il quale significa, tra l'altro, abbrustolire, arrostitire, tostare, essendo primo ed indispensabile ingrediente la mandorla abbrustolita o tostata, insieme allo zucchero e all'albume di uovo.



Torrone con Mandorle

Gigante a taglio 2.000 g Morbido cod. 716 /
Al cioccolato cod. 718

Scatola 200 g Classico cod. 720 /
Morbido cod. 722 / Al cioccolato cod. 724



COPATE

ALLE MANDORLE

La Copata è un dolce rotondo di origine antichissima, si può definire "il Torrone di Siena"; preparato con zucchero, miele, albume di uovo e mandorle finemente tritate; l'impasto viene poi schiacciato fra due ostie.

Copate alle mandorle
Scatola 100 g cod. 730



PAN DE'SANTI

Il Pan de' Santi è un antichissimo dolce lievitato che veniva preparato nelle spezierie e farmacie medioevali, in occasione delle feste dei primi di novembre (dei Santi e dei Morti). Gli ingredienti principali sono: zucchero, farina, noci, uvetta e spezie.



Pan de' Santi
500 g cod. 740



TORTA LUCIA

FONDENTE & AL LATTE

Soltanto la sapiente arte pasticceria della Masoni poteva preparare una leccornia così golosa e sfiziosa come la Torta Lucia. Una delizia di cioccolato tutta da gustare, ripiena di wafer, gianduia e pasta di nocciola.

Torta Lucia

Incartata 400 g Fondente cod. 800 /
Latte cod. 801



BISCOTTI

NATURALI

Questi biscotti vengono preparati con le farine dei migliori cereali e impreziositi dagli stessi cereali soffiati che gli conferiscono una fragranza e una leggerezza tali da renderli adatti ad ogni momento della giornata, dalla colazione all'ora del tè.



Chicchi al riso / Rustici al farro /
Spighe ai cereali

350 g cod. 821 / 350 g cod. 823 /
350 g cod. 825



BISCOTTI

TIPICI

I Brutti ma boni sono biscotti di colore bruno di forma rotondeggiante fatti con la granella di nocciole; il caratteristico nome deriva loro dalla particolare rugosità della superficie del dolce appena cotta; i dolci sono cotti quando diventano "brutti".

Dolci tipici del sud della toscana (Montalcino e dintorni) gli Ossi di morto, fatti con zucchero, albume e mandorle, devono il loro "sinistro" nome ai caduti nelle battaglie di Montaperti e di Montalcino. Il Pane del pescatore è un frollino molto ricco di uvetta, mandorle e pinoli che veniva preparato nei forni fiorentini e consumato, tra gli altri, dai pescatori che si recavano a pescare sull'Arno.

**Brutti ma boni/Ossi di morto/
Pane del Pescatore**

300 g cod. 831/250 g cod. 833/
350 g cod. 835



CIOCCOLATO

A TAGLIO

Cioccolato a taglio con nocciole tostate

1000 g Fondente cod. 880 / Latte cod. 883 /
Bianco cod. 886

500 g Fondente cod. 881 / Latte cod. 884 /
Bianco cod. 887

Cioccolato assortito

Fondente 2.500 g cod. 900 / 1.000 g cod. 901 /
500 g cod. 902

Latte 2.500 g cod. 905 / 1.000 g cod. 906 /
500 g cod. 907

Bianco 2.500 g cod. 910 / 1.000 g cod. 911 /
500 g cod. 912

Nocciolato assortito

Fondente 2.500 g cod. 915 / 1.000 g cod. 916 /
500 g cod. 917

Latte 2.500 g cod. 920 / 1.000 g cod. 921 /
500 g cod. 922

Bianco 2.500 g cod. 925 / 1.000 g cod. 926 /
500 g cod. 927



IL TERRITORIO

La Toscana.....una regione famosa in tutto il mondo per le sue bellezze naturalistiche, architettoniche, storiche e per le specialità gastronomiche, in Toscana sorgono città fra le più belle del pianeta come Pisa, Lucca, Firenze, Arezzo, Siena e tantissimi paesi e borghi medievali pittoreschi, vanta un territorio vario, mare, fiumi, pianure, colline e montagne ed è divisa in zone e valli con ognuna una propria identità e bellezza particolare.

La Val d'Elsa è un'area fra le più importanti della provincia di Siena, ricca di boschi selvaggi e grandi aree non urbanizzate, colline dolci e colline più alte alternate a torrenti, campi coltivati e casolari che in lontananza appaiono come isole in un grande mare verde.

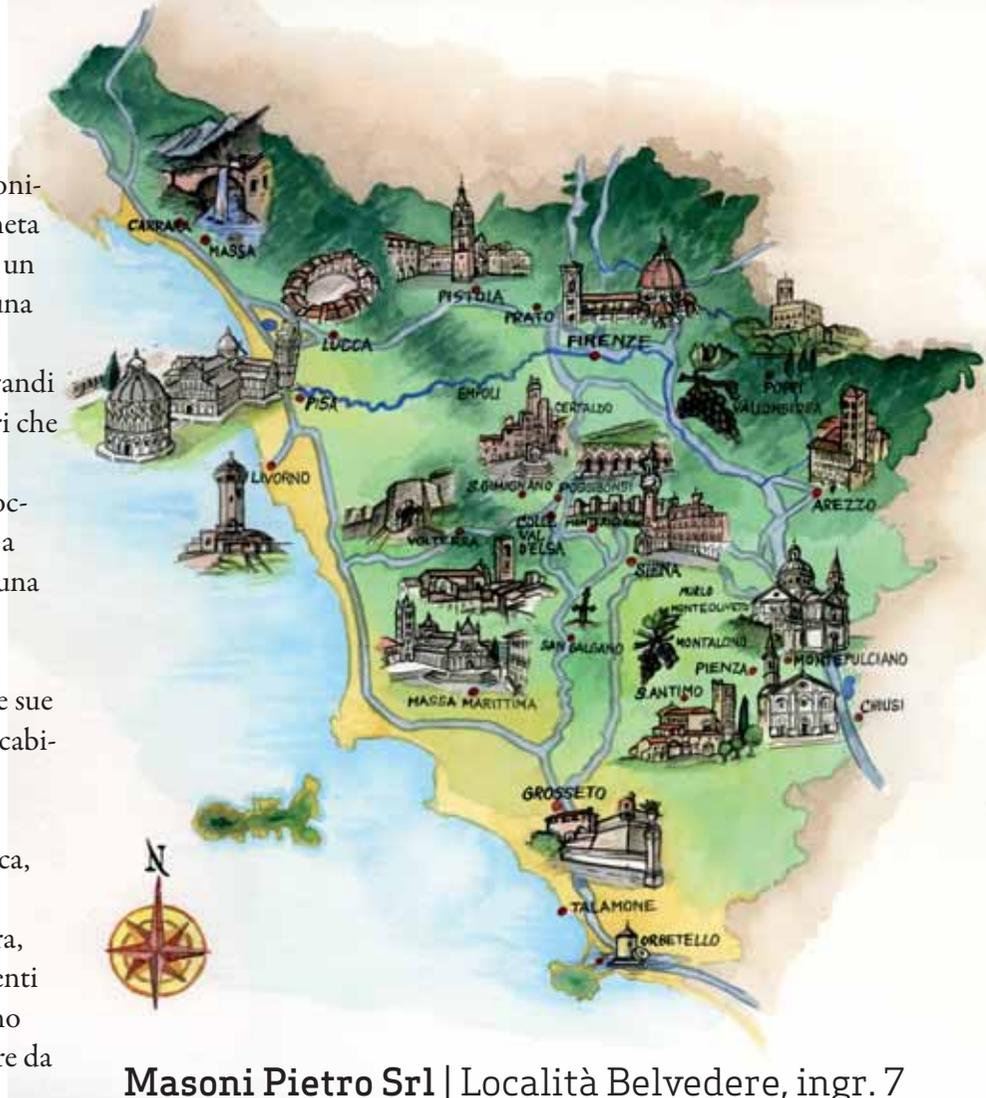
È in questa terra che l'azienda Masoni è nata, a Colle Val d'Elsa, un antico borgo medievale arroccato su un poggio, che possiede un'architettura e un'organizzazione urbanistica uniche rispetto a molti altri borghi senesi, una passeggiata all'interno della parte più antica, chiamata Castello, è una scoperta di palazzi e finestre, decorazioni, scorci e viste bellissime.

Poco fuori dall'area colligiana, si trovano due tra i luoghi più belli e amati di tutta la Toscana: San Gimignano e Monteriggioni. San Gimignano, patrimonio universale dell'UNESCO, con le sue torri che si alzano nel cielo, visibili già in lontananza tra le colline, offre un panorama indimenticabile e conserva un'atmosfera medievale che difficilmente si può incontrare in un altro luogo; Monteriggioni, con la sua fortificazione costituita da torri disposte in forma quasi rotonda e la posizione che la rendeva una sentinella importantissima nella strategia difensiva della Siena antica, continua ancora oggi a stupire il visitatore per la sua intatta bellezza.

Allargando lo sguardo sull'intera provincia di Siena, si attraversano luoghi ricchi di arte e cultura, paesaggi inaspettati in cui natura e uomo convivono da lungo tempo in armonia, creando ambienti naturali di grande suggestione, come quello del Chianti, con le vigne (famoso e apprezzato il vino Chianti in tutto il mondo), gli olivi, i casali e le ville, che formano un'immagine tanto particolare da essere diventata quasi un marchio della bellezza delle terre toscane.

La Val d'Arbia, scenario di battaglie e momenti importantissimi nella storia della Repubblica Senese; la Val d'Orcia con le coltivazioni a perdita d'occhio e piccoli gioielli di architettura come Pienza, la "città ideale" voluta da Papa Pio II; le Crete, con il loro paesaggio lunare e magico e il volto che cambia in maniera netta al passaggio di ogni stagione.....e Siena, una città che ha conservato inalterata la magia del passato, ancora oggi legata a tradizioni millenarie ed in cui la tradizione dolciaria continua a ripetersi assolutamente unica e valorizzata dai produttori, eppure anche innovativa cercando di stare al passo con i tempi e i gusti, aggiungendo novità ai prodotti della tradizione.

La famiglia e l'azienda Masoni è nata qua ed ha deciso sin dall'inizio della sua ormai lunghissima attività di rimanere legata al suo territorio di origine, di portare avanti un percorso fatto di creatività e cultura del cibo, ma anche di rispetto e riconoscenza verso una terra così generosa.



Masoni Pietro Srl | Località Belvedere, ingr. 7
53034 Colle Val d'Elsa (Siena - Italia)
Tel.+39 0577 930989 / fax +39 0577 931833
www.masonipietro.it - info@masonipietro.it



BONELLI MASONI