



1926

◆ PALMISANO[®] ◆

VENEZIA

PASQUA 2024

IL GUSTO FRAGRANTE E ORIGINALE DELLA PASTICCERIA VENEZIANA... ANCHE A PASQUA.

Venezia non è famosa solo per la sua magica atmosfera e per i capolavori d'arte, ma anche per i dolci tipici. Riscopri la bontà di queste ricette antiche, amorevolmente riproposte nella forma e negli ingredienti genuini.

The original, fragrant flavour of venetian confectionery... even at Easter! Venice is famous not only for its magical atmosphere and works of art, but also for the typical cakes and biscuits. Discover how good these old recipes are with their wholesome ingredients lovingly fashioned into new shapes.







UNA DOLCE
TRADIZIONE
CHE SI RINNOVA
OGNI GIORNO

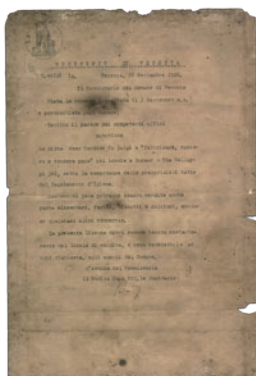


Nella laguna di Venezia, c'è un luogo famoso in tutto il mondo per i vivaci colori delle case dei pescatori, la bellezza dei merletti artigianali e la bontà dei dolci tipici: *l'isola di Burano*. Qui nel 1926, Antonio Palmisano inaugura assieme al suo patrigno Candido un forno nel quale le donne portano a cuocere il "bussolà", una ciambella di farina, zucchero, burro e tuorlo d'uova che per Pasqua diffonde la sua squisita fragranza, oppure gli "essi", biscotti a forma di esse preparati con lo stesso impasto, ed ancora altre specialità della tradizione buranella e veneziana. Dal forno di Antonio e del figlio Luigi, a partire dagli anni '50, queste specialità iniziano a raggiungere i negozi del centro storico di Venezia. Nel tempo, alla ricetta originale si aggiungono nuovi ingredienti, come il cacao, il cocco e tanti altri ancora, preparati con amorevole manualità e... con un pizzico di creatività in più. Sul finire degli anni '90 l'attività si trasferisce a Cavallino-Treporti, accanto alla località marittima di Jesolo, per dare spazio a nuove idee ed energie. Con la guida di Francesco Palmisano, figlio di Luigi, il laboratorio artigiano diventa un'azienda moderna, attenta alle molteplici esigenze dei consumatori ed alle nuove tendenze dell'alimentazione: senza perdere però i sapori ed i valori della tradizione. La gamma dei prodotti si amplia, raggiungendo gli spazi della grande distribuzione italiana, il catering di alto livello ed i mercati internazionali. Con i *Bussolai Ripieni*, ad esempio, Palmisano reinventa il tradizionale bussolà e crea la prima ciambellina ripiena al mondo: una golosa novità nel panorama degli snack, dedicata soprattutto ai bambini. Dal 2003 una sede ancora più moderna e spaziosa nell'entroterra veneziano accoglie la qualità, la ricerca, l'esperienza Palmisano. Questo permette di ampliare la gamma dei prodotti offerti con lievitati artigianali di alta qualità accanto ai quali vengono proposti prodotti più innovativi ma sempre legati in maniera inconfondibile al territorio e alla sua tradizione. Palmisano: una dolce storia che continua da 98 anni, ogni giorno.

A SWEET TRADITION THAT IS RENEWED EACH DAY. There's a place in the Venice lagoon that is famous worldwide for its brightly coloured fishermen's houses, its beautiful handmade lace and its delicious typical cakes and biscuits: the island of Burano. It was here that Antonio Palmisano, together with his stepfather Candido, in 1926 set up an oven to which the women brought the wonderfully fragrant "bussolà" - a ring cake made with flour, sugar, butter and egg yolks - to be cooked for Easter, or the "essi" biscuits prepared with the same mix but shaped like an "S", as well as other specialties traditionally made on Burano and in the Venetian area. In the fifties these specialties started to find their way from the oven of Antonio and his son Luigi to the shops in the historic centre of Venice. As time passed new ingredients, such as cocoa, coconut and many others, were added to the original recipe, prepared lovingly by hand and... with an extra pinch of creativity. In the late 90s the business moved to Cavallino-Treporti, near the seaside resort of Jesolo, where new ideas and new-found energy could be fully exploited. With Francesco Palmisano, son of Luigi, at the helm the artisan workshop turned into a modern company, keeping abreast of the innumerable customer demands and new food trends while maintaining traditional flavours and values. The product range increased and entered Italian supermarkets, top catering establishments as well as international markets. With the *Bussolai Ripieni*, for example, Palmisano gave a new twist to the traditional bussolà and created the world's first mini ring cake with filling: a delicious novelty amongst all the other snacks on the market, conceived mainly with children in mind. Since 2003, an even more modern and spacious office in the Venetian hinterland hosts quality, research and the Palmisano experience. This allows us to expand the range of products offered with high quality artisan leavened products alongside with innovative products, but always unmistakably linked to the territory and its tradition. Palmisano: a sweet story that has continued for 98 years, every day.

Venditore ambulante di Bussolai (da una stampa del 1753).
22 Settembre 1926: la licenza di inizio attività, intestata a Candido Bean, patrigno di Antonio Palmisano.
Luigi Palmisano a lavoro in bottega negli anni '50 e '60
I primi esperimenti di Francesco Palmisano in bottega fra gli anni '70 e '80

Bussolai street vendor (from a 1753 print).
September 22, 1926: the start-up license, in the name of Candido Bean, Antonio Palmisano's stepfather.
Luigi Palmisano at work in the bakery in the 50s and 60s
Francesco Palmisano's first experiments in the workshop between the 70s and 80s



LA RICERCA
DELLA BONTÀ,
DEL BENESSERE E
DELL'EQUILIBRIO



Palmisano è una realtà di eccellenza nel panorama della pasticceria italiana, capace di interpretare la cultura globale dell'alimentazione di oggi, con specialità che uniscono tradizione e innovazione, piacere e benessere. Una missione che inizia dalla rigorosa selezione degli ingredienti, tutti naturali e di qualità, attraverso una selezione dei fornitori che nel tempo diventa un rapporto di autentica fiducia e collaborazione. Prosegue nella sapienza artigianale del processo produttivo, in sintonia con le più rigorose certificazioni internazionali. Continua attraverso il contatto diretto con i propri clienti e con il mondo dell'alimentazione, anche attraverso la partecipazione alle principali fiere del settore, in Italia ed all'estero.



THE SEARCH FOR WHOLESOMENESS, WELLBEING AND EQUILIBRIUM. Palmisano is recognised as a firm of excellence in the Italian confectionery sphere and they are expert in keeping abreast of today's global food culture, offering specialties which are a blend of tradition, innovation, pleasure and wellbeing. The company's mission starts with the painstaking selection of completely natural, quality ingredients, having first carefully selected the suppliers with whom a true relationship of trust and cooperation is gradually built up. Then artisan skills and in-depth knowledge of the production process come into play, while ensuring that the process is also compliant with the most stringent international certification requirements. The final stage consists of direct contact with clients and with the food sectors, also helped by taking part in the most important specialised trade fairs both in Italy and abroad.



LA TRADIZIONALE “FUGASSA” VENEZIANA

La Pasqua a Venezia è addolcita dalla tradizionale focaccia (detta *fugassa*) che per preparazione ricorda molto la colomba. Tradizionalmente preparata in occasione dei matrimoni, la focaccia diventò il dolce tradizionale del periodo pasquale, particolarmente apprezzata perché consumata dopo i 40 giorni di digiuno della Quaresima. Entrò a far parte del cultura culinaria a tal punto che ne derivò un proverbio che recita: “*No xe Pasqua senza fugassa*”.

THE TRADITIONAL VENETIAN “FUGASSA”. Easter in Venice is sweetened by the traditional sweet focaccia (called “*Fugassa*” by *venetians*) which in preparation is very reminiscent of the colomba. Traditionally prepared for weddings, focaccia became the traditional dessert of the Easter period, particularly appreciated because it is consumed after the 40 days of fasting during Lent. It became part of the culinary culture to such an extent that it gave rise to a proverb which says: “*It’s no Easter without fugassa*”.



FOCACCIA ARTIGIANALE VENEZIANA

L'originale e autentica Focaccia Veneziana. È preparata secondo un'antica ricetta di famiglia, tramandata di padre in figlio da oltre 95 anni. È una focaccia a lievitazione naturale realizzata a mano utilizzando esclusivamente ingredienti di altissima qualità, arricchita con una squisita glassa, mandorle spezzate e granella di zucchero.

The original and authentic Venetian Focaccia (simply “*Fugassa*” for Venetians). It is prepared according to an ancient family recipe, handed down from father to son for over 95 years. It is a naturally leavened focaccia made by hand using only the highest quality ingredients, enriched with an exquisite icing, almonds and granulated sugar.



*Xe Pasqua, xe Pasqua, che caro che gò!
Se magna ea fugassa, se beve i cocò.*

(FILASTROCCA VENEZIANA)

LE COLOMBE

Oltre alla colomba classica proponiamo sfiziose specialità arricchite con ingredienti di altissima qualità; soffici proposte da gustare durante le feste pasquali.

In addition to the classic colomba we offer delicious specialties enriched with the highest quality ingredients; soft proposals to enjoy during the Easter holidays.



COLOMBA ARTIGIANALE

CLASSICA

La Colomba è uno dei classici dolci della tradizione pasquale. La nostra viene realizzata a mano con procedimento a lievitazione naturale utilizzando esclusivamente ingredienti di altissima qualità, l'impasto è arricchito di pasta d'arancio con una squisita glassa, mandorle spezzate e granella di zucchero.

The Colomba is one of the classic sweets of the Easter tradition. Ours is handmade with a natural leavening process using only the highest quality ingredients, the dough is enriched with orange paste with an exquisite icing, almonds and granulated sugar.





COLOMBA ARTIGIANALE
PASSIONE VENEZIANA

Questa esclusiva proposta ti farà scoprire profumi, gusti ed emozioni uniche. La colomba artigianale “Passione veneziana” è impastata a mano con ingredienti di altissima qualità ed è arricchita da deliziosi pezzi di morbida pera. A coronare il tutto una squisita glassatura al cioccolato fondente **con granella dei nostri biscotti veneziani**: un vero tocco della più autentica tradizione locale.

This exclusive proposal will make you discover unique scents, tastes and emotions. The “Venetian Passion” artisan colomba is hand-kneaded with the highest quality ingredients and enriched with delicious pieces of soft pear. To top it all off, an exquisite dark chocolate glaze **with grains of our Venetian biscuits**: a real touch of the most authentic local tradition.



COLOMBA ARTIGIANALE
BELLINI

Scopri la deliziosa e raffinata colomba artigianale “Bellini” ispirata al celebre cocktail veneziano. Impastata a mano con cura e maestria è arricchita da morbidi pezzi di pesca bianca, per regalarti un’esperienza unica di gusto e profumi. La glassatura rosa, arricchita da granella dei nostri biscotti veneziani, conferisce un ulteriore tocco di raffinatezza e golosità per una Pasqua indimenticabile.

Discover the delicious and refined artisanal colomba “Bellini” inspired by the famous Venetian cocktail. Kneaded by hand with care and skill, it is enriched with soft pieces of white peach, to give you a unique experience of taste and aroma. The pink glaze, enriched with grains of our Venetian biscuits, gives a further touch of refinement and gluttony for an unforgettable Easter.

LINEA TRASPARENTE

La nostra linea di lievitati classici proposti in una semplice confezione trasparente con nastro e cartellino.

Our line of classic products offered in a simple transparent packaging with ribbon and tag.



FOCACCIA VENEZIANA

1000g – FOCACCIAP3X1000 / 8011402875877

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8

750g – FOCACCIAP4X750 / 8011402875839

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



COLOMBA CLASSICA

1000g – COLOMBAP3X1000 / 8011402875884

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8

750g – COLOMBAP3X750 / 8011402876980

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



LINEA SCATOLE

Per i vostri regali abbiamo pensato a queste esclusive proposte: eleganti scatole ideali come dono per parenti e amici o perché no... da fare a sé stessi!

We have thought of these exclusive proposals for your gifts: elegant boxes, ideal as a gift for relatives and friends or why not... to treat yourself!



FOCACCIA VENEZIANA
750g – FOCSCB6X750 / 8011402877468
PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



COLOMBA CLASSICA

750g — COLSCATOLA6X750 / 8011402875815

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 20 / STRATI BANCALE: 4



FOCACCIA VENEZIANA

750g — FOCSCATOLA6X750 / 8011402875457

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 20 / STRATI BANCALE: 4

IN CARTATI A MANO

Le nostre specialità proposte in due linee di incartati a mano: un festoso motivo pasquale per le colombe e un elegante incarto ispirato ai decori di Palazzo Ducale per la classica focaccia veneziana.

Our specialties offered in two hand-wrapped packs: a festive Easter motif for the *colombe* and an elegant wrapping inspired by the decorations of *Palazzo Ducale* for the classic venetian *focaccia*.



FOCACCIA DUCALE

750g - FOCIM4X750 / 8011402875990

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8





COLOMBA CLASSICA

750g – COLIM3X750 / 8011402877482

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 1



COLOMBA PASSIONE VENEZIANA

750g – COLPVM3X750 / 8011402877499

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



COLOMBA BELLINI

750g – COLBLIM3X750 / 8011402895349

PEZZI PER CARTONE: 3 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8

IL BUSSOLÀ

IL DOLCE PASQUALE DI BURANO

A Venezia non c'è Pasqua senza fugassa, ma questo non è l'unico dolce della tradizione nella Serenissima. A Burano infatti il dolce tipico di queste feste è il Bussolà. Durante la Settimana Santa, le donne di casa avevano la consuetudine di prepararne abbondanti quantità, che successivamente portavano dai fornai per la cottura, poiché in passato molte abitazioni non disponevano di forno in cucina. Il loro delizioso aroma, derivante dalla presenza di uova e burro invadeva le calli, rendendo l'aria piacevolmente profumata. Tale fragranza era così avvolgente che le donne avevano anche l'abitudine di conservarli e utilizzarli per profumare la biancheria negli armadi.

BUSSOLÀ: BURANO'S EASTER CAKE. In Venice there is no Easter without fugassa, but this is not the only traditional dessert in the Serenissima. In fact, in Burano the typical Easter dessert is Bussolà. During Holy Week, the women of the house had the custom of preparing abundant quantities of this dessert, which they subsequently took to the bakers for cooking, since in the past many homes did not have an oven in the kitchen. Their delicious aroma, deriving from the presence of eggs and butter, invaded the calluses, making the air pleasantly scented. This fragrance was so enveloping that women even had the habit of keeping them and using them to perfume linen in wardrobes.



BUSSOLÀ PASQUALE DECORATO A MANO

500g - BUPASQ8X500 / 8011402875860

PEZZI PER CARTONE: 8 / CARTONI PER BANCALE: 35 / STRATI BANCALE: 5





NUOVA

MISTO VENEZIANO

250g - LAMI250QUAD / 8011402895325

PEZZI PER CARTONE: 7 / CARTONI PER BANCALE: 108 / STRATI BANCALE: 9

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 3 soggetti diversi.



CIOCCOLATA

Rosoncini di cioccolato, dolcezza veneziana in ogni morso. Confezionati in eleganti astucci in latta con vedute della città ad acquerello: un'esperienza indulgente che unisce arte e sapore.

Chocolate *rosoncini*, Venetian sweetness in every bite. Packaged in elegant tin cases featuring watercolor city views: an indulgent experience that combines art and flavour.



ROSONCINI DI CIOCCOLATO

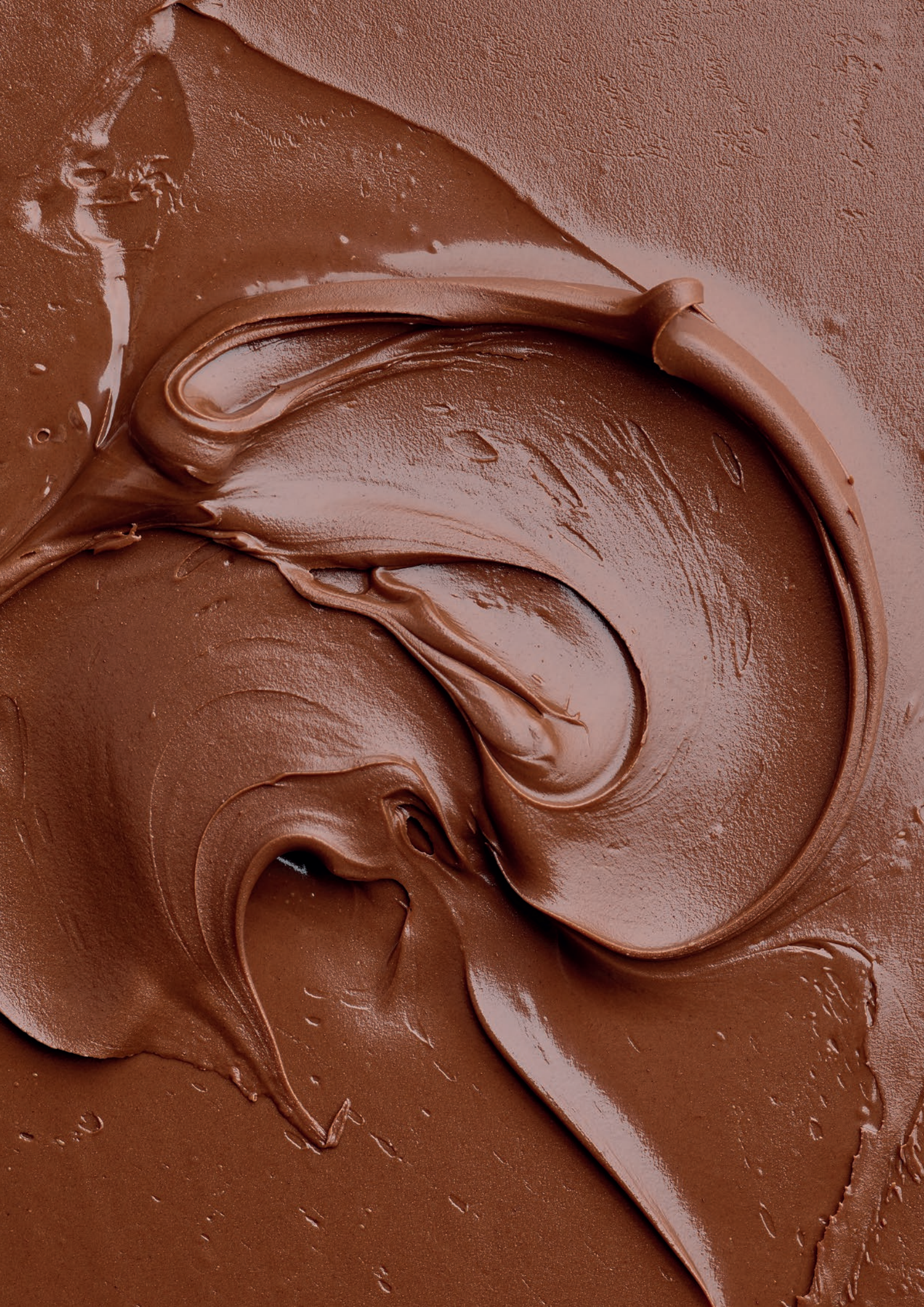
100g FONDENTE - ROSCIOCF16 / 8011402877703

100g AL LATTE - ROSCIOCL16 / 8011402877710

PEZZI PER CARTONE: 16 / CARTONI PER BANCALE: 120 / STRATI BANCALE: 6

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 6 soggetti diversi.







Dolci Palmisano S.r.l.

Sede: Via San Martino SX, 668
30142 Burano (VE) Italia

Laboratorio: Via E. Bugatti, 32
30016 Jesolo (VE) Italia

T +39 0421 351377 · F +39 0421 359484

dolcipalmisano.it

