

1926

◆ PALMISANO[®] ◆

VENEZIA



I DOLCI PIÙ AMATI
DAI VENEZIANI

VENETIANS' FAVOURITE SWEETS



FI

192

PALMI

VEN

CANTIERI & C.



OLCI

DELLA

VI

1926

Debutta alla Scala di Milano l'opera *Turandot* di Giacomo Puccini; esce nei cinema di tutto il mondo *Il figlio dello Sceicco*, l'ultimo film con Rodolfo Valentino; il Premio Nobel per la letteratura viene assegnato a Grazia Deledda... e a Venezia inizia una dolce storia d'amore per la qualità, che si tramanda da tre generazioni: la pasticceria del *Cav. Palmisano & C.*



1926. Giacomo Puccini's *Turandot* makes its debut at La Scala in Milan. "The son of the Sheikh", the last film with Rodolfo Valentino, goes out in cinemas around the world, Grazia Deledda is awarded with the Nobel Prize for literature... and in Venice begins a sweet love story for quality, which has been handed down for three generations: the pastry of Cav. Palmisano & C.



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'uovo 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.



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.



MUNICIPIO DI VENEZIA

N. 46618 Ig. Venezia, 22 Settembre 1926.

Il Commissario del Comune di Venezia

Vista la domanda presentata il 3 Settembre a. c.
e protocollata pari numero;

* Sentito il parere dei competenti uffici

autorizza

la ditta Bean Candido fu Luigi a "fabbricare, cuocere e vendere pane" nel locale a Burano - Via Galluppi 346, sotto la osservanza delle prescrizioni tutte del Regolamento d'Igiene.

Assieme al pane potranno essere vendute anche paste alimentari, farine, biscotti e dolciumi, escluso qualsiasi altro commercio.

La presente licenza dovrà essere tenuta costantemente nel locale di vendita, e resa ostensibile ad ogni richiesta, agli agenti del Comune,

d'ordine del Commissario

Il Medico Capo Uff. le Sanitario

1227

AG/

22 Settembre 1926. La licenza di inizio attività, intestata a Candido Bean, patrigno di Antonio Palmisano.

September 22, 1926: the start-up license, in the name of Candido Bean, Antonio Palmisano's stepfather.



Luigi Palmisano a lavoro in bottega negli anni '50.

Luigi Palmisano working in the bakery in the 1950s.



Venditore ambulante di Bussolai
(da una stampa del 1753).

Bussolai street vendor
(from a 1753 print).

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.

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.





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 95 anni, ogni giorno.



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 95 years, every day.

670

CALLE
GIANELLA

PANI



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.



IL GUSTO FRAGRANTE E ORIGINALE DELLA PASTICCERIA VENEZIANA



Venezia non è famosa solo per la sua magica atmosfera e per i capolavori d'arte, ma anche per i dolci tipici di Burano: i *Bussolà*, gli *Essi* e ancora tanti altri. Riscopri la bontà di queste ricette antiche, amorevolmente riproposte nella forma e negli ingredienti genuini.



THE ORIGINAL, FRAGRANT FLAVOUR OF VENETIAN CONFECTIONERY. Venice is famous not only for its magical atmosphere and works of art, but also for the typical cakes and biscuits of Burano: the *Bussolà*, the *Essi* and many others. Discover how good these old recipes are with their wholesome ingredients lovingly fashioned into new shapes.





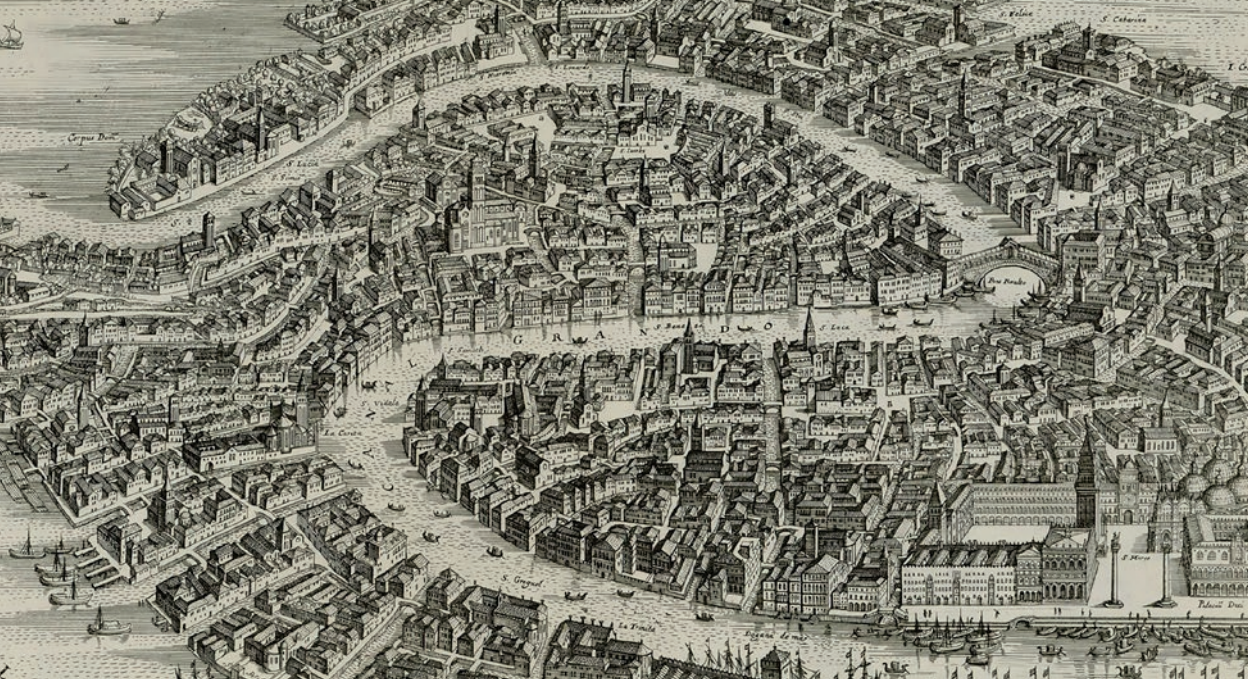
BUSSOLAI

I PIÙ FAMOSI BISCOTTI VENEZIANI

Semplici ciambelline dolci e profumate, fatte di un impasto ricco e consistente, a base di tuorli, burro, zucchero e farina. In origine venivano preparati nelle case dell'isola di Burano solo nel periodo di Pasqua e conservati a lungo, oggi invece si possono trovare durante tutto l'anno ed è consuetudine consumarli a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti come il vin santo o lo zibibbo.

THE MOST FAMOUS VENETIAN BISCUITS, RICH IN EGGS AND BUTTER. Sweet and fragrant donuts, made from a rich dough of egg yolks, butter, sugar and flour. Originally they were prepared in Burano by fishermen's wives as the donuts could kept long and could be a rich snack for their husbands. Later the donuts became an Easter cookie. Nowadays it can be found throughout the year and one eat it at the end of a meal along with excellent dessert wines such as *vin santo* or *zibibbo*.





ESSI

FORMA INCONFONDIBILE, RICCHI DI UOVA E BURRO

Biscotti dalla caratteristica forma ad "S", ispirata al Canal Grande. Condividono lo stesso impasto dei Bussolà e come loro vengono di consuetudine consumati a fine pasto assieme ad ottimi vini passiti.

UNMISTAKABLE SHAPE, RICH IN EGGS AND BUTTER. Biscuits with a characteristic "S" shape, inspired by the Grand Canal. They share the same dough as the Bussolà and, like them, are consumed at the end of a meal together with excellent passito wines.



“Signore mamme, trastullate i vostri bambini con questi gialletti; ma avvertite di non assaggiarli se non volete sentirli piangere pel caso molto probabile che a loro ne tocchi la minor parte.”

PELEGRINO ARTUSI,
“La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” (1891).

ZALETTI

CON FARINA DI MAIS E UVETTA SULTANINA

Saporiti biscottini che prendono il nome dal caratteristico colore giallino (“zaletto” in dialetto veneto) che gli deriva dall’utilizzo della farina di mais. L’impasto viene poi arricchito da burro e zucchero con l’uvetta che fa capolino.

WITH CORN FLOUR AND RAISINS. Biscuits whose name derives from the use of corn flour which is yellow (zàletto means “pale yellow” in Venetian dialect). The flour is used for cooking polenta which is a typical Venetian plate. The mixture is then enriched with butter and sugar with peeping raisins.





PEVERINI

CON CACAO E PEPE

I Peverini sono dei biscotti a base di pepe la cui produzione si può far risalire al 1800.

Venivano spesso venduti nei “*bacari*” (così come vengono chiamate le osterie a Venezia) in quanto il sapore piccante conferito dal pepe favoriva il consumo del vino.

WITH COCOA AND PEPPER. Peverini are biscuits made of pepper whose production can be traced back to 1800. They were often sold in the “*bacari*” (as the wine bars in Venice are called) because the spicy flavor conferred by pepper favored the consumption of wine.



GLI ALTRI



ARANCINI

Sfumature mediterranee all'arancia.
Mediterranean shades with orange scent.



BURANELLI AL CIOCCOLATO

Dolci barchette con gocce di cioccolato.
Sweet "boats" with chocolate drops.



DOLCI DEL GONDOLIERE

L'arte pasticceria veneziana incontra il cioccolato.
The Venetian art of pastry meets chocolate.



DOLCI DEL PESCATORE

Dall'antica arte pasticceria veneziana.
From the ancient Venetian art of pastry.



LIMONCINI

Friabili delizie al limone.
Crumbly delights with lemon.



VENEZIANI.



BURANELLI ALLE MANDORLE

Dolci barchette alle mandorle.
Sweet "boats" with almonds.



CIÀCOE ALLE MANDORLE

Golosi quadratini alle mandorle.
Gluttonous squares with almonds.



FRAGOLINI

Saporiti bastoncini alla fragola.
Tasty biscuits, with strawberry.



GOCCE

Il Bussolà con l'aggiunta di gocce di cioccolato.
The Bussolà with the addition of chocolate drops.



RUGHE

Delicati frollini della tradizione veneziana.
Delicate shortbread from the Venetian tradition.



SBREGHETTE

Dolci fette di biscotto con le mandorle.
Sweet cookie slices with almonds.



ETICHETTA ORO



MISTO VENEZIANO
MI310 (10x300g)



ARANCINI
AR310 (10x300g)



BURANELLI AL CIOCCOLATO
CI310 (10x300g)



BURANELLI ALLE MANDORLE
MA310 (10x300g)



BUSSOLÀ
BU310 (10x300g)



BUSSOLAI BURANÈI
69310 (10x300g)



CIÀCOE ALLE MANDORLE
CIA310 (10x300g)



ESSI
ES310 (10x300g)



FRAGOLINI
FR310 (10x300g)



GOCCE
G0310 (10x300g)



DOLCI DEL GONDOLIERE
DG310 (10x300g)



LIMONCINI
LI310 (10x300g)



DOLCI DEL PESCATORE
DP310 (10x300g)



PEVERINI
PE310 (10x300g)



RUGHE
RU310 (10x300g)



SBREGHETTE
SB310 (10x300g)



ZALETTI
ZA310 (10x300g)





LINEA SOUVENIR

L'abbinamento fra l'immagine di Venezia e il sacchetto è puramente casuale.
Pairing between Venice images and bags is purely coincidental.



MISTO VENEZIANO
MI2512M (12x250g)



ESSI
ES2512M (12x250g)



BUSSOLA
BU2512M (12x250g)



BURANELLI ALLE MANDORLE
MA2512M (12x250g)



BURANELLI AL CIOCCOLATO
CI2512M (12x250g)



DOLCI DEL GONDOLIERE
DG2512M (12x250g)



ZALETTI
ZA2512M (12x250g)



BUSSOLAI BURANÈI
69310M (10x300g)



SCRIGNO
MI308S (9x300g)



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi. The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.



CADEAU VENEZIA
MI150C (16x150g)



CADEAU ITALIA
MI150ITA (16x150g)



LATTA 400g
LAMI400 (8x400g)



LATTA 200g
LAMI200VE (12x200g)



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 10 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 10 different subjects.



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 5 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 5 different subjects.



CASSETTA BURANO

MI150CASA (12x150g)

Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 4 soggetti diversi.
The carton comes with assorted and random combinations of 4 different subjects.



PONTE DI RIALTO
PONTERI500 (7x500g)



REGALO VENEZIANO
GIFTBOXSOUVENIR (4x1Kg)

LINEA SELECTION



BISCOTTI VENEZIANI 250g
MILUXBAR8X250 (8x250g)



Il cartone viene fornito con combinazioni assortite e casuali di 9 soggetti diversi. The carton comes with assorted and random combinations of 9 different subjects.



MURRINE, I VENEZIANI
MI5X350MUR (6x350g)



MURRINE, ESSI
ES5X350MUR (6x350g)



MURRINE, BUSSOLAI
BU5X350MUR (6x350g)



MERLETTI, I VENEZIANI
MI5X350MERL (6x350g)



MERLETTI, ESSI
ES5X350MERL (6x350g)



MERLETTI, BUSSOLAI
BU5X350MERL (6x350g)



ESSI SELECTION MONODOSE
ES30SEL6X10 (6x300g)



BUSSOLAI KILO
BUBAR1X3 (3x1Kg)



Essi KILO
ESBAR1X3 (3x1Kg)



PEVERINI KILO
PEBAR1X3 (3x1Kg)



ZALETTI KILO
ZABAR1X3 (3x1Kg)

I DOLCI



DOLCE DE COLOMBINA
DC312 (12x300g)



DOLCE DE CASANOVA
CA312 (12x300g)



PANFICO AL CIOCCOLATO
PC312 (12x300g)



PANFICO ALL'UVETTA
PU312 (12x300g)

BISCOTTI RIPIENI

DALLA TRADIZIONE VENEZIANA,
UN'IDEA PIENA DI ORIGINALITÀ



Dolci, fragranti, sorprendenti: sono i biscotti ripieni Palmisano, ispirati ai grandi classici della pasticceria veneziana, ma con un deliziosa farcitura. Solo chi conosce a fondo la tradizione poteva avere un'idea così innovativa... e così buona! Preferisci un morbido cuore di cioccolato, oppure un dolce ripieno di albicocca o ciliegia? È impossibile resistere ai nostri biscotti ripieni... provali tutti!

AN ORIGINAL IDEA BASED ON VENICE TRADITION. Sweet, fragrant, surprising: these are Palmisano's filled biscuits, inspired by the great classics of Venetian pastry, but with a delicious filling. Only someone who really knows traditions could have such an original idea... and so good! Do you prefer a soft chocolate centre, or a sweet apricot or cherry filling? It's impossible to say no to our filled biscuits: try them all!

BUSSOLAI RIPIENI



**BUSSOLAI RIPIENI
ALL'ALBICOCCA**
RA2512 (12x250g)



**BUSSOLAI RIPIENI
ALLA CILIEGIA**
RC2512 (12x250g)



**BUSSOLAI RIPIENI
ALLA CREMA CACAO**
RCC2512 (12x250g)

ESSI RIPIENI



ESSI RIPIENI ALL'ALBICOCCA
ESRA2512 (12x250g)



ESSI RIPIENI ALLA CILIEGIA
ESRC2512 (12x250g)



ESSI RIPIENI ALLA PESCA
ESRP2512 (12x250g)



ESSI RIPIENI ALLA CREMA CACAO
ESRCC2512 (12x250g)

BACI VENEZIANI



**BACI VENEZIANI RIPIENI
ALL'ALBICOCCA**
BVRA2512 (12x250g)



**BACI VENEZIANI RIPIENI
ALLA CILIEGIA**
BVRG2512 (12x250g)



BACI VENEZIANI RIPIENI ALLA CREMA CACAO
BVRCC2512 (12x250g)

LINEA HORECA



BUSSOLAI

M02BU40 (40x25g – 1 Kg)



ESSI

M02ES40 (40x28g – 1,12 Kg)



**BUSSOLAI RIPIENI
ALL'ALBICOCCA**

M02RA40 (40x25g – 1 Kg)



**BUSSOLAI RIPIENI
ALLA CILIEGIA**

M02RC40 (40x25g – 1 Kg)



**BUSSOLAI RIPIENI
ALLA CREMA CACAO**

M02RCC40 (40x25g – 1 Kg)



— CAV. LUIGI PALMISANO & C. —
PALMISANO

BASTICCIERI A VENEZIA DAL 1926

Prodotto e confezionato in Italia
Palmisano Cav. Luigi & C. S.p.A.
Via C. Nicotri, 22 - 30132 Borsari (PD) ITALIA
Tel. +39 0429 383377 - Fax +39 0429 383388
www.palmisano.it - 0429 383388

SFUSI

ESSI - 4070 (1Kg)
BUSSOLAI - 4080 (1Kg)
ZALETTI - 4010 (1Kg)
MISTO - 4090 (1Kg)



CHICCHI

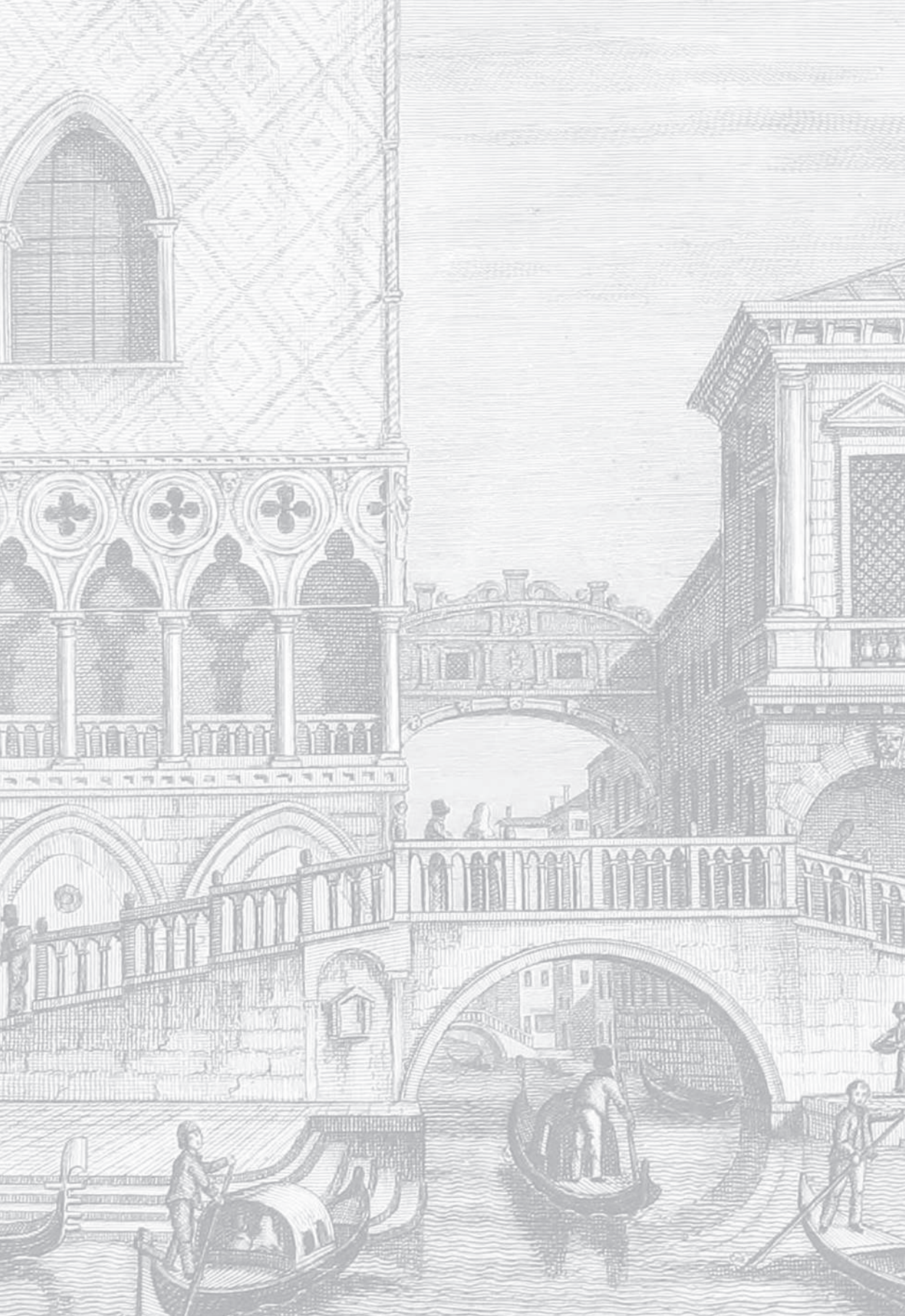
CAFFE_M (300x3,5g — 1,1Kg)



ESPOSITORE

ESPOSITORE IN LEGNO
PRODOTTI ASSORTITI



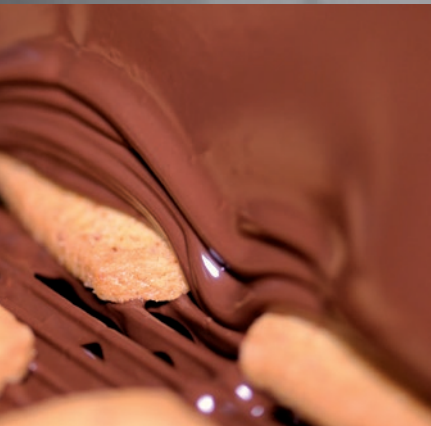




UN OTTIMO PARTNER NEL MONDO DELL' ALIMENTAZIONE

Palmisano mette il proprio patrimonio di esperienza, conoscenza e ricerca nel campo della pasticceria, a disposizione di tutti i settori dell'alimentazione contemporanea: dalla grande distribuzione, agli alimenti dietetici o dedicati a chi ha esigenze particolari, come i diabetici ed i celiaci.

Un servizio di "prodotti a marchio" che spazia da specialità classiche a prodotti originali, farciti con diversi gusti o ricoperti al cioccolato, fino alle barrette. Con ricette e forme tradizionali, oppure studiate in esclusiva, in sintonia con le nuove correnti del food design. Sempre con una qualità curata con passione artigianale e garantita da un processo controllato e certificato in ogni sua fase: dalla scelta degli ingredienti, alla preparazione, al confezionamento, come in tutti i prodotti Palmisano.



AN EXCELLENT PARTNER IN THE FOOD SECTOR. Palmisano puts its wealth of experience, knowledge and research in confectionery at the disposal of all contemporary food sectors, whether for the retailing and distribution industry, for dietary foods or for those with special needs such as diabetics and coeliacs.

A service of “branded products” ranging from classic specialties, original products with different flavour fillings or covered in chocolate, to snack bars. Made with traditional recipes and shapes or studied exclusively for the company in line with new food design trends.

Quality is always a key factor that true craftsmen strive for and is today also guaranteed by a controlled and certified process, starting with the selection of the ingredients through to preparation and packaging – applicable to all Palmisano products.



NON SOLO TRADIZIONE...

Palmisano non perde mai di vista le proprie origini di piccolo laboratorio artigianale sull'isola di Burano, nel quale venivano sfornati i dolci tipici della tradizione. Ma al tempo stesso, investe notevoli risorse nella ricerca, anche in collaborazione con istituti specializzati ed università, per sviluppare prodotti moderni, dedicati ai consumatori di oggi e di domani.



Tutti i prodotti Senza Pensieri e Alevo sono notificati al Ministero della Salute.

All Senza Pensieri and Alevo products are notified to the Italian Ministry of Health.

NOT ONLY TRADITION... Palmisano never loses sight of its origins as a small confectionery workshop on the island of Burano, where it first used to bake the typical traditional cakes and biscuits. At the same time, however, it invests considerable resources in research, also working together with specialised institutes and universities to develop modern products for today's and tomorrow's consumers.



Abbiamo pensato a chi è intollerante al glutine, ma vuole gustarsi un dolce break o un delizioso snack, in casa e fuori casa. Due linee di prodotti per soddisfare tutti i desideri e le esigenze. **Senza glutine**, oppure **senza glutine e zuccheri aggiunti**. Ma sempre... Senza Pensieri!

We have also thought about those who have a gluten intolerance but would so like to enjoy a sweet snack whether at home or out... Two lines of products to satisfy all desires and needs. Simply **gluten-free** or **gluten-free and no added sugar**. Whatever... *Senza Pensieri!*

Scopri tutti i prodotti "Senza Pensieri" su:
Discover all the "Senza Pensieri" products on:

dolcisenzapensieri.it



Il cambiamento negli stili di vita, alimenta nuove esigenze: **meno calorie, più proteine, carboidrati sotto controllo, maggiore contenuto di fibre**. Per questo nasce Alevo: non solo una nuova linea di prodotti, ma un nuovo modo di nutrirsi. Una gamma di specialità a base di ingredienti naturali ed alternativi, selezionati per dare dei valori speciali a quello che mangiamo. Proposte che ricercano un nuovo equilibrio fra proteine e carboidrati, con in più la leggerezza dell'**olio extravergine d'oliva e la garanzia dell'assenza di glutine**. Perché con Alevo il domani dell'alimentazione, inizia oggi.

Changes in lifestyles create new requirements: **less calories, more protein, carbohydrates under control and more fibre content**. Alevo is the answer: it represents not only a new line of products but a new way of eating. A range of specialties with natural and alternative ingredients carefully selected to give special value to what we eat. Products that offer a new protein-carbohydrate balance plus the lightness that comes from using **extra virgin olive oil**, while being guaranteed **gluten-free**. That's because with Alevo tomorrow's diet starts today.

Scopri tutti i prodotti Alevo su:
Discover all the Alevo products on:

alevo.it



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

