

CARAMELLE ARTIGIANALI TOSCANE: LA DOLCEZZA DELL'ECCELLENZA



Breve guida a cinque aziende d'eccellenza che da anni portano avanti con passione un'antica tradizione regionale: caramelle toscane, dolci tentazioni artigianali.

Caramelle toscane: dolci coccole artigianali

"Posso resistere a tutto, tranne che alle tentazioni" (Oscar Wilde)

Chi non ama sgranocchiare una caramella? Se poi i dolcetti in questione sono caramelle toscane artigianali realizzate con materie prime d'eccellenza, diventano assolutamente irresistibili.

La caramella è quella piccola dolce tentazione che ci accompagna per tutta la vita. È un vero e proprio pec-

cato di gola, che riusciamo sempre e comunque a perdonarci. Se ci pensate bene, alla caramella sono legati i più teneri ricordi fin dalla prima infanzia. Le caramelle, infatti, riescono a far sorridere ogni bambino: sia che si ricevano come dono di consolazione o come premio, hanno il potere di regalare il buonumore.

Chissà, forse è per questo motivo che anche da adulti le gustiamo con piacere ogni qual volta ne abbiamo l'occasione. In un certo senso la caramella ci coccola, come a suo tempo hanno fatto i nostri genitori e i nostri nonni.



Caramelle toscane: cinque aziende d'eccellenza

Per andare incontro alle esigenze più disparate della clientela, esistono oggi sul mercato un'infinità di tipologie di caramelle, dalle forme più strane e dai colori e gusti più variegati.

La Toscana come anticipato, si distingue anche in questo settore, vantando marchi d'eccellenza che si sono fatti conoscere anche a livello internazionale. Conosciamo meglio queste caramelle toscane, dolci e gustose realtà che ci guideranno all'interno di un viaggio all'insegna della genuina tradizione.

Sono cinque le aziende di caramelle toscane artigianali che abbiamo selezionato, e che ci rendono estrema-

mente orgogliosi di condividere con loro la nostra amata regione.



Oligea, le caramelle toscane green

Il nostro viaggio tra le caramelle artigianali toscane, parte dalla provincia di Lucca. La nostra prima proposta, infatti, si trova nel comune di Massarosa. Stiamo parlando delle Caramelle Oligea.

A Massarosa la dolcezza è green

Il progetto Oligea (letteralmente “oli della terra”), nasce nel 2017 dalla società agricola biologica Versil Green. L’obiettivo è quello di realizzare una larga varietà di prodotti a base di olii essenziali, idroessenziali e idrolati biologici certificati, utilizzando ingredienti naturali al 100%, della filiera Toscana.

Grazie all’impegno fin dal 1999 della sua fondatrice Elena Giannini, l’azienda produce oggi, la prima filiera italiana agricola di eucaliptolo biologico, alla base delle principali lavorazioni della Versil Green. Ma non solo. La costante ricerca li ha portati a coltivare anche *tea tree*, piante officinali, fiori, canapa e luppolo.

Le caramelle biologiche Oligea

Ogni singola produzione, è realizzata nel pieno rispetto della filosofia green economy, sostenibilità e difesa ambientale. Le caramelle biologiche Oligea, si rifanno alla lavorazione artigianale, mediante l'utilizzo di paioli di rame. Gli ingredienti, anche abilmente miscelati insieme, danno vita a caramelle toscane che si possono gustare nelle tipologie di eucalipto, miele, propoli, orzo e sesamo.



Leggi anche: ["lo compro toscano": il gruppo FB di aziende per sostenere l'economia locale](#)





Armilla Tuscany: la dolcezza toscana è internazionale

Rimaniamo in provincia di Lucca, esattamente nel comune di Capannori, per presentarvi la seconda proposta di caramelle artigianali toscane, le Armilla Tuscany.

L'azienda sebbene sia di recente costituzione, è infatti nata nel 2014 grazie all'impegno del suo fondatore Gerard Malanca, vanta un curriculum di tutto rispetto. Armilla Tuscany si è già fatta conoscere a livello internazionale, esportando così il *made in Tuscany* oltre i confini italiani. Nel 2020 si è difatti distinta sul mercato di Austria, Gran Bretagna e Francia.

Armilla Tuscany, caramelle artigianali internazionali

Le caramelle Armilla Tuscany si avvalgono di lavorazione artigianale e dell'utilizzo di materie prime d'eccellenza quali frutta, miele, oli essenziali ed estratti naturali. Sono inoltre prive di agenti chimici e/o di natura industriale. Sono quindi banditi aromi, stabilizzanti, conservanti e gelatine di origine animale. Dato che anche l'occhio vuole la sua parte, Armilla Tuscany tiene molto a curare l'aspetto del confezionamento, a cui presta particolare attenzione.

L'intera produzione è acquistabile direttamente sul sito armillatuscany.com o presso i punti vendita che



desiderano offrire il formato pocket-size. La filosofia dell'azienda, è quella di non affidarsi a grossisti o rivenditori, perché ama intrattenere personalmente i rapporti con il cliente, mantenendo quel contatto diretto di fiducia reciproca. Purtroppo questa pratica sta gradualmente andando perdendosi. Per quanto riguarda la produzione di queste caramelle toscane, il prodotto principe di Armilla Tuscany è dato dalle squisite e variegate gelées. Assolutamente da menzionare sono anche i sesametti, deliziosi mini-croccanti a miele d'acacia e sesamo, e le storiche ginevrine.



Caramelle Fallani, caramelle d'orzo e altre bontà

Trasferiamoci in provincia di Firenze nel comune di Empoli, per conoscere la nostra terza proposta. Si tratta della più vecchia azienda artigianale di caramelle della nostra selezione, le Caramelle Fallani.

Le caramelle all'orzo più famose della Toscana

La famiglia Fallani, leader del settore, vanta una tradizione secolare, basti pensare che l'apertura del suo laboratorio risale al 1926. La fama che precede le squisite caramelle all'orzo, lavorate come da tradizione tramandata nel tempo, mediante cottura a fuoco diretto, sono assolutamente uniche. Numerosi sono i riconoscimenti e le certificazioni ottenute dalla famiglia Fallani, vedi il premio Fiorino d'Oro nel 2008, la cer-

tificazione IFS e quella biologica, nonché la formazione per la produzione di caramelle senza glutine.

Nuove leccornie in casa Fallani

Sebbene le caramelle Fallani mantengano come già detto la tradizionalità della lavorazione, col tempo sono stati in grado di offrire al cliente un servizio sempre più professionale e personalizzato. È possibile, ad esempio, scegliere anche la forma della caramella, aldilà dell'indiscussa genuinità certificata. La varietà dei dolcetti Fallani è pressoché illimitata. Si trovano difatti caramelle, lecca-lecca, confetti e gommose tradizionali dai gusti più disparati. Tutte sono realizzate con prodotti d'eccellenza biologici che spaziano dalla frutta al miele fino alla verdura. Sono inoltre disponibili caramelle bio, senza glutine e/o lattosio, energetiche, dietetiche, e perfino caramelle e lecca-lecca con aggiunta di cannabis sativa utilizzando olio di canapa.





Siva Srl, le caramelle della salute

Per la nostra quarta proposta di caramelle toscane artigianali, dobbiamo spostarci a Montevarchi, in provincia di Arezzo, dove nasce la SIVA Group. Non troverete le caramelle della Siva ovunque, tutta la sua produzione è infatti destinata a farmacie e parafarmacie. Come è intuibile, l'obiettivo principale della società è l'aspetto salutistico del prodotto. Da questo principio è stato deciso di dividere in due settori la pro-

duzione: la Divisione Benessere e la Linea Gusto e Bontà.

La lavorazione delle caramelle, avviene con metodo tradizionale e artigianale della cottura a fuoco diretto, impiegando esclusivamente ingredienti di origine naturale. Nascono così caramelle e gelées, che uniscono tra loro ingredienti inaspettati e rigorosamente genuini, in grado di sprigionare gusti sorprendenti all'insegna del principio salutistico. Tra le numerose offerte si trovano anche prodotti senza glutine e zuccheri aggiunti.

LINEA CAMELLE DURE



LINEA CAMELLE GELÉES



PRODOTTO IN ITALIA

Caramelle Chiellini: dalla signora Rosa con amore

Terminiamo la carrellata di dolci bontà artigianali toscane, con la nostra quinta proposta, la storica azienda delle Caramelle Chiellini. Si tratta di un'attività familiare nata nel 1953, che, seguendo le antiche ricette e lavorazioni della nonna, la signora Rosa, si sono fedelmente tramandate, generazione dopo generazione, fino ai nostri giorni.

L'azienda ha nel tempo ampliato la sua produzione. Dalla specialità iniziale delle "orzine", le squisite caramelle di orzo, lavorate a fuoco vivo, colate su un piano di marmo e successivamente spezzate, oggi sono svariate le tipologie offerte. La lavorazione si mantiene comunque sempre artigianale, con cottura a fuoco diretto e successiva colatura. L'impiego, inoltre, di prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata, ne garantisce la genuinità.

Le caramelle Chiellini si dividono principalmente tra quelle a base di orzo, miele e carruba. Non mancano le variazioni, con aggiunta di sesamo o propoli. Di più recente produzione, sono invece i lecca-lecca, le gustose caramelle gommosse alla frutta e le intramontabili liquirizie.





Leggi anche: [Miele biologico: buone prassi toscane](#)



Avete l'acquolina in bocca, vero? Non dovete far altro che cedere a queste allettanti proposte. Regalatevi l'emozione di assaggiare le squisite caramelle toscane artigianali! Ci volete raccontare qualche cosa in più? Allora lasciate un commento sulle nostre pagine [Facebook](#) e [Instagram](#).



PER APPROFONDIRE:





[Uova di cioccolato artigianali a Firenze, le coccole pasquali che mettono tutti d'accordo](#)





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!





Spumanti toscani, il futuro è ricco di bollicine

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



