

Confetti Mucci Giovanni, ad Andria dal 1894

scritto da Lucilla Mazzella | 27/11/2015



Ad Andria, dal 1894, la Mucci Giovanni produce confetti e dragées che esprimono un trionfo di sapori, profumi, conoscenza e tradizioni familiari.



Siamo nel 1894, quando Nicola Mucci decise di fondare il primo opificio per la produzione di confetti, cioccolato e caramelle nel centro storico di Andria. Da lì a poco, questo nome conquisterà tutta l'Italia per l'eccellenza e la bontà dei suoi prodotti.

Negli anni '20 l'[Azienda Mucci](#) creò la "**Mandorla Imperial**", un confetto unico, realizzato con la Pelata di Bari ricoperta da uno strato di cioccolato bianco e leggermente confettata. Ma è il 1930 l'anno della svolta decisiva con la creazione dei famosi "**Tenerelli Mucci**", dei deliziosi confetti dal cuore tenero, realizzati con le mandorle pugliesi di Toritto e con le "**Nocciole Piemonte Igp**", ricoperte da un doppio strato di cioccolato e velati da una sottilissima patina di confettatura delicatamente colorata.

Innovazione, naturalità, storia, qualità e tradizione sono i punti fermi della famiglia Mucci che ha deciso di puntare su questi cinque fattori, ritenuti tutti indispensabili per chi ha fatto, del proprio lavoro, una missione orientata a soddisfare le esigenze dei consumatori.

La Mucci si è anche allineata alla continua evoluzione del mercato e aderisce alle esigenze dei consumatori creando anche **confetti senza glutine** e utilizzando esclusivamente aromi e colori naturali che ne garantiscono l'alta qualità esaltandone il gusto inimitabile.



La **Mucci Giovanni**, per la realizzazione delle ricette, impiega solo materie prime di prima scelta tra le quali ricordiamo le **mandorle di Avola**, migliore varietà al mondo, la **mandorla di Toritto** presidio Slow Food come i **pistacchi verdi di Bronte** o la **nocciola tonda gentile delle Langhe "Piemonte"**. I **semi di cacao** impiegati appartengono alla varietà "Criollo", antichissima pianta coltivata dai Maya.

Ampio spazio anche alla creatività ed infatti l'azienda, nell'ultimo anno, ha puntato a una nuova combinazione di gusti. Dall'abbinamento di **cioccolato e oliva** è venuta l'idea dei "**Ciokoli**", olive nere dolci pugliesi conosciute come le "**Celline**", imbevute in delizioso liquore Rhum e rivestite di cioccolato fondente.

Ma esistono un serie di prodotti definiti "irrinunciabili" e senza tempo come le "**Dragées**" confetti ripieni di liquore o al caffè espresso, i classici confetti alla mandorla di "**Pizzuta di Avola**", i caratteristici **fruttini di marzapane**, i "**Capricci**" preparati con uvetta e cherry, "**Donna Micheline**" al tartufo, "**Regina Elisabeth**" e i "**Cristalli di Limoncello**".

Quando si assaggia un articolo Mucci si comprende che si è davanti a un prodotto superiore e ci si abbandona ad una sensazione di piacere che coinvolge tutti sensi. Chi li ha provati è stato conquistato dal loro gusto sublime, chi non li ha assaggiati dovrà farlo il prima possibile.

Il Museo del Confetto "Mucci Giovanni"

L'azienda Mucci Giovanni è un universo di cultura, storia e tradizioni tutte esposte e "raccontate" nel **Museo del Confetto "Mucci Giovanni"**, riconosciuto dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali quale luogo particolarmente significativo e facente parte del circuito "*Locali Storici d'Italia*".

Il museo è ospitato in una palazzina storica ed è diviso in quattro sezioni che raccolgono documenti, utensili, apparecchiature e stampini di una volta. Inoltre sempre nello stesso edificio si trova un'incantevole **boutique dove è possibile fermarsi e degustare tutti prodotti dell'azienda Mucci**.

Tutte le informazioni sulla Mucci Giovanni, suoi prodotti e i recapiti sono disponibili sul sito web ufficiale dell'azienda: www.muccigiovanni.it.