

Palumbo S.r.l.: da Favara a tutta Italia tra nuovo raccolto e creme artigianali

Pubblicato: Mercoledì 8 Luglio 2026



Il conto alla rovescia per il **nuovo raccolto della stagione 2026-2027** è già iniziato nelle campagne siciliane. Ad agosto i campi vivranno le settimane più intense dell'anno, con proiezioni agronomiche che delineano un'annata eccellente per consistenza, sapore e profumo dei frutti.

In questo clima di forte fermento per il comparto agroalimentare dell'isola, si consolidano i programmi di crescita della **Palumbo Domenico S.r.l.**, solida realtà aziendale con **sede a Favara**, nell'agrigentino.

Attraverso lo sviluppo del proprio canale ufficiale <https://mandorleepistacchidisicilia.com/>, l'azienda ha completato un'importante evoluzione strategica e commerciale. Al posizionamento come fornitore di riferimento per **le mandorle e la frutta secca** sul territorio nazionale, si affianca una produzione autonoma di **pesti e creme spalmabili artigianali**, capace di servire capillarmente i laboratori di pasticceria, la rete dei negozi al dettaglio e i clienti privati.

L'investimento della famiglia Palumbo si muove lungo una direzione chiara: ridurre i passaggi intermedi e valorizzare la materia prima locale, rimettendo al centro la freschezza del prodotto legato alla terra.

Le proiezioni per il raccolto di agosto e la gestione della filiera

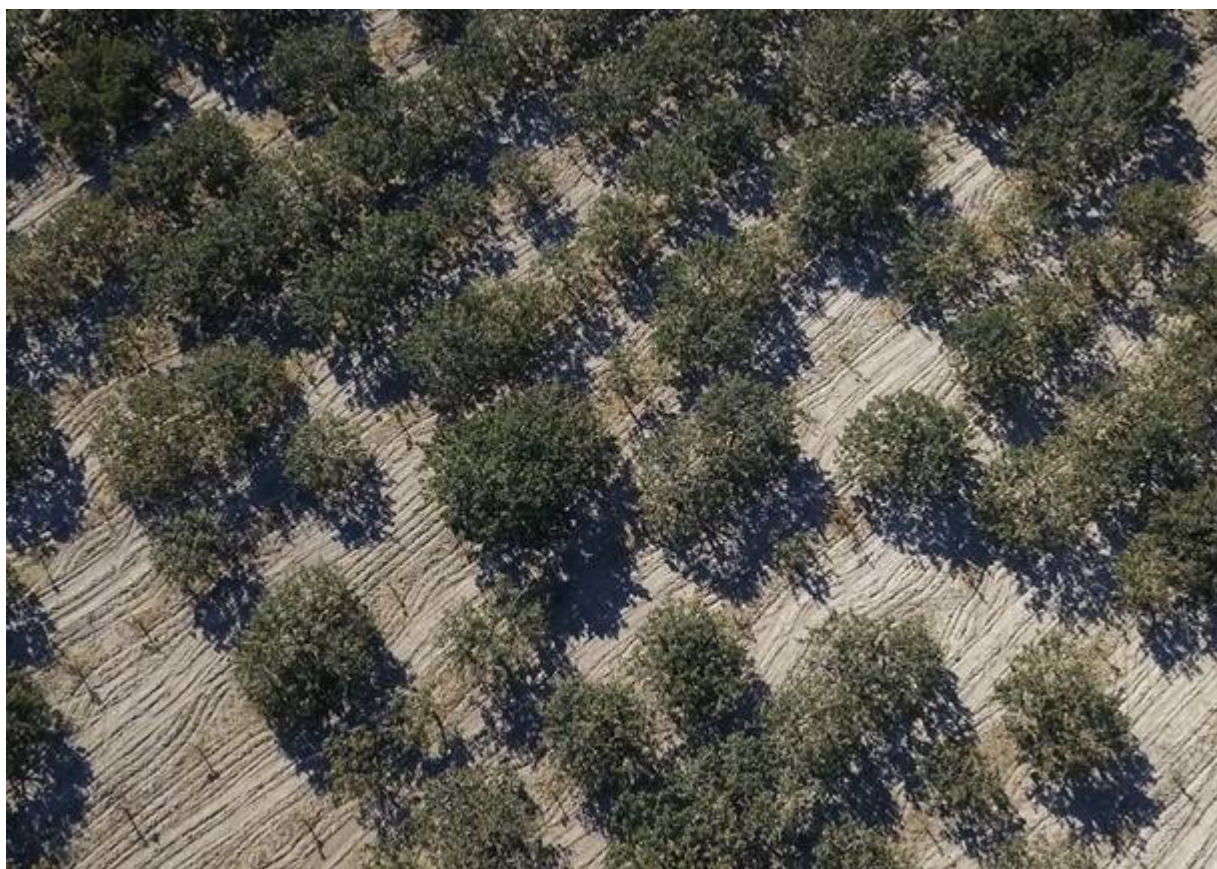
corta

Il territorio di Favara e le aree limitrofe della **provincia di Agrigento** godono di condizioni climatiche e geologiche ideali per lo sviluppo della **frutta secca Siciliana**. Il sole costante, la composizione del terreno e l'esperienza dei coltivatori locali permettono a mandorle e pistacchi di sviluppare un **profilo aromatico ricco di oli essenziali naturali**.

Avere un frutto eccellente sulla pianta è solo il primo passo, poiché, la vera differenza la fanno i tempi di lavorazione. La velocità con cui la mandorla o il pistacchio vengono raccolti, privati del mallo, asciugati e avviati alla vendita o alla trasformazione è l'unico modo per preservare intatta la freschezza originaria.

Lavorare la materia prima a ridosso della raccolta agostana consente all'azienda Palumbo Domenico S.r.l. di mantenere intatte le **proprietà nutrizionali e organolettiche** originali. Questo livello di controllo della filiera rappresenta il pilastro su cui **Domenico Palumbo** ha edificato il nuovo corso della sua impresa, decidendo di valorizzare il prodotto sia nella distribuzione sia nella propria linea di trasformati.

“Abbiamo deciso di chiudere la filiera per garantire un controllo totale sulla qualità”, spiega il titolare Domenico Palumbo. “Oggi non ci limitiamo a selezionare i frutti migliori, ma produciamo direttamente le nostre creme spalmabili al pistacchio, alla nocciola e alla mandorla, oltre ai pesti siciliani. È un lavoro di precisione artigianale: vogliamo che chi assaggia una nostra crema senta la purezza della materia prima, senza compromessi. Questi prodotti sono già disponibili online sul nostro sito e, per chi si trova in zona, direttamente in azienda qui a Favara.”



Come nascono i pesti e le creme spalmabili nel laboratorio aziendale

La scelta di produrre condimenti pronti e spalmabili dolci nasce dall'esigenza di unire la comodità di un

vasetto pronto all'uso alla qualità della ricetta tradizionale. Tutto il lavoro si basa sul rispetto della **materia prima**, gestita attraverso metodi lenti che mettono al centro la sensibilità dell'artigiano in ogni passaggio.

La tostatura, ad esempio, non segue tempi standard ma viene regolata di volta in volta in base all'umidità del singolo lotto di mandorle o pistacchi. Questo accorgimento permette di liberare gli **aromi naturali** senza bruciare o aggredire la parte esterna del seme. Anche le fasi successive di raffinazione e miscelazione avvengono a temperature costantemente monitorate, per evitare che lo sfregamento delle lame scaldi gli ingredienti, alterandone il sapore e i nutrienti. Da questo processo nascono **prodotti vellutati e densi**, in cui la frutta secca è l'ingrediente principale della composizione, restituendo il sapore tipico delle storiche ricette gastronomiche dell'isola.

Una rete distributiva pensata per tutelare la freschezza

Un elemento chiave del percorso del brand è la sua capacità di dialogare con interlocutori differenti attraverso una presenza commerciale flessibile e integrata. Palumbo Domenico S.r.l. opera stabilmente **come partner strategico per le realtà del territorio siciliano**, rifornendo pasticcerie, laboratori alimentari e attività ricettive che cercano partite di mandorle e pistacchi dalle caratteristiche certe, costanti e di provenienza tracciabile. Al tempo stesso, l'azienda risponde con prontezza alle richieste del **consumatore finale** che desidera utilizzare un prodotto d'eccellenza per l'uso domestico o per un omaggio gastronomico.

Per raggiungere questo pubblico diversificato, la distribuzione si sviluppa in modo equilibrato su più canali. Da un lato c'è la presenza nei negozi specializzati, nelle gastronomie e nelle boutique alimentari attente alle produzioni artigianali regionali, dove il contatto con il prodotto e il consiglio del negoziante orientano l'acquisto consapevole. Dall'altro, lo **store online ufficiale** abbatte i confini geografici, permettendo di ordinare le specialità e riceverle direttamente **a casa in tutta Italia**, con la certezza di una gestione logistica attenta. Questa compresenza di canali permette all'azienda di rimanere vicina sia al professionista sia al privato, garantendo a ciascuno lo stesso livello di attenzione.

Un nuovo design per valorizzare i prodotti siciliani

Per accompagnare questa crescita commerciale e dare il giusto risalto alle nuove linee di produzione, Palumbo Domenico S.r.l. ha recentemente completato un lavoro di aggiornamento grafico che ha portato al lancio di un **nuovo packaging**. La scelta di rinnovare la veste visiva **dei pesti e delle creme** nasce dalla volontà di presentare il prodotto con un'immagine coordinata, elegante e pulita, capace di raccontare la cura riposta in ogni fase della lavorazione. Il nuovo design è stato studiato non solo per assicurare una corretta conservazione nel tempo delle proprietà organolettiche, ma anche per comunicare con chiarezza i **valori del brand**.

“Per noi l'identità è tutto”, conclude Domenico Palumbo. “Il nuovo packaging non è solo un fatto estetico, ma riflette il valore che diamo alla nostra terra. Vogliamo presentare i prodotti siciliani con un'eleganza che sia all'altezza della loro bontà. Un prodotto d'eccellenza deve essere riconosciuto subito, deve raccontare una storia di cura e attenzione sin dal primo sguardo.”

L'introduzione della nuova veste grafica rappresenta un tassello coerente all'interno di una visione imprenditoriale di ampio respiro. Con il **raccolto di agosto** ormai alle porte, il consolidamento della distribuzione territoriale nei negozi e l'espansione dei canali di vendita, l'azienda di Favara si conferma un **modello di valorizzazione nel panorama agroalimentare del Mezzogiorno**, capace di coniugare le tradizioni agricole alle dinamiche del mercato contemporaneo.

Segui Palumbo SRL su [Facebook](#) e [Instagram](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it