I panettoni siciliani Fiasconaro in Piemonte e Toscana

immagine-panettone-fiasconaro-albicocca-cioccolato-di-modica-e4df3e14

Camminando decisa sulle strade del gusto, l'azienda dolciaria siciliana **Fiasconaro** fa tappa in questi giorni in Piemonte e in Toscana. È infatti contemporaneamente presente a Pinerolo (TO) all'evento **Panettone in Vetrina** e a Firenze alla **Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro**.

PANETTONE IN VETRINA – Pinerolo (TO) Auditorium Baralis (3-4 dicembre 2016, ingresso libero)
Giunto alla dodicesima edizione, Panettone in Vetrina è ormai diventato un appuntamento tradizionale per i piemontesi e non solo. Due giorni per celebrare questo magnifico dolce che proprio a Pinerolo ha visto compiersi una tappa fondamentale della sua storia: fu qui che nel 1922 nacque la cosiddetta versione bassa con glassa di nocciole. Per dar vita alla kermesse, da tutta Italia arrivano i migliori pasticceri. E dalla Sicilia (per la precisione da Castelbuono, splendido centro medioevale incastonato nel cuore del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo) arriva anche, portando con sé un carico di panettoni davvero squisiti, la squadra Fiasconaro, 'azienda dolciaria che è ormai diventata sinonimo di eccellenza e di qualità in tutto il mondo.

FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO – Firenze, Auditorium al Duomo (3-4 dicembre 2016, ingresso libero)
Dopo la tappa di Roma di due settimana fa, approda a Firenze la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, manifestazione che promuove il vero Made in Italy nel settore dei lievitati. Nel cuore pulsante di una delle città più belle del mondo si danno appuntamento i migliori pasticceri del Paese: due giorni di dolcezze e prelibatezze, un'occasione unica, per il pubblico, per gustare fino in fondo la fragranza dei più buoni panettoni prodotti in Italia. Fra questi, inevitabilmente, anche quelli firmati Fiasconaro. Uno su tutti: il nuovo Nero Sublime, un panettone sontuoso nato per salutare il Natale 2016. Spolverato con scaglie di cioccolato di Modica (RG) e farcito con fragoline di Ribera (AG), questo dolce racchiude in sé le peculiarità che contraddistinguono da sempre l'azienda: utilizzo di

materie prime accuratamente selezionate e provenienti esclusivamente dalla Sicilia e grande attenzione per la qualità.

Di premio in premio - La qualità del Nero Sublime è stata subito apprezzata a livello internazionale: si è infatti aggiudicato le 3 Stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) al Superior Taste Award 2016 di Bruxelles promosso dall'International Taste & Quality Institute - iTQi (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità), l'organizzazione leader mondiale nella degustazione di alimenti e bevande 'dal gusto superiore'.

Pochi giorni fa un nuovo riconoscimento è andato ad arricchire il palmares dell'azienda: a Milano, in occasione dell'evento di presentazione del libro 'Sottosopra. Come rimettere la Sicilia sulle sue gambe' di **Davide Faraone** (sottosegretario di Stato del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), svoltosi nella sede del Circolo della Stampa, il Maestro Pasticcere **Nicola Fiasconaro** ha ricevuto in omaggio dall'Associazione La Tua Milano un'immagine su legno della antica sede dello stabilimento Alemagna, ovvero dell'azienda che a partire dagli anni 20, sotto la guida del grande Gioacchino Alemagna, ha fatto la storia del settore dolciario italiano. "Al Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro un ricordo straordinariamente simbolico: una preziosa rappresentazione della sede di un'azienda icona della nostra Milano. Che la porti nella sua Sicilia a dimostrazione dell'affetto e della stima di noi milanesi", ha commentato **Gianni Potenza**, presidente dell'Associazione La Tua Milano, nel consegnare il riconoscimento.