Alla scoperta del nuovo panettone Marron Noir di Fiasconaro

panettone-fiasconaro-marron-noir-ambientato-08582f7a

Direttamente da Castelbuono, l’antico borgo incastonato nei boschi del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo, sbarca anche quest’anno a Gourmandia (stand 76), in qualità di Official Partner, la brigata dell’azienda dolciaria Fiasconaro. E porta con sé una squisita novità, il Marron Noir, il panettone col cuore di castagna.

Bello a vedersi e tutto da gustare. È il nuovo panettone Marron Noir, l'ultimo nato di casa Fiasconaro. Un vero e proprio omaggio al Piemonte e alle sue specialità: arricchito con farina tostata di castagna e con miele di castagno, l'impasto accoglie al suo interno i più preziosi marroni della Valle Varaita (un suggestivo spicchio di terra in provincia di Cuneo, dove la castanicoltura ha origini antichissime) e un dosaggio calibrato di delicato cioccolato alla gianduia.

Una doppia glassatura lo rende ancora più invitante: la copertura fondente avvolge infatti una leggera crema di marroni. Il tocco finale? Un sontuoso Marron Glacé troneggia con fare autoritario sulla cima del panettone. Aspetto gourmand, carattere deciso, sapore esplosivo. Benvenuto, Marron Noir!

Uno show-cooking tutto da gustare
Il maestro pasticcere Nicola Fiasconaro e il figlio Mario (che del padre sta seguendo le orme) sono i protagonisti di uno show-cooking tutto da gustare e invitano il pubblico di Gourmandia alla scoperta del nuovo Marron Noir, panettone ‘fusion’ dal cuore made in Sicily e dall’involucro piemontese, con gianduia e marron glacé.

SALA SHOWCOOKING SAN BENEDETTO
Gourmandia - Fiere dell’ex Filanda
Via Mareno 1 – Santa Lucia di Piave (TV)
Domenica 14 maggio - Ore 13.00
Padre e figlio, tradizione e rivoluzione a confronto, due generazioni a confronto nel nome dell’alta

pasticceria.

www.fiasconaro.com