Fiasconaro a Londra per presentare i suoi prodotti

lo-stand-fiasconaro-alla-oespeciality-fine-food-fair1-di-londra-d740374a

Incontrare oltre 700 produttori di cibi e di bevande artigianali provenienti da ogni dove. Conoscere le eccellenze dell'agroalimentare mondiale. Scoprire i menù più rivoluzionari creati da grandi chef di fama globale. Seguire le più recenti tendenze e le nuove idee che animano i percorsi dell'enogastronomia internazionale. Aggiornarsi in merito agli ultimi avanzamenti del dibattito globale sui grani temi della sostenibilità sulle questioni sanitarie connesse al magico mondo del food & beverage… tutto questo è possibile alla 'Speciality & Fine Food Fair', il grande evento che si tiene a Londra in questi giorni (3-5 settembre) negli spazi dell'Olympia Exhibition Centre (Hammersmith Road).

Fra gli espositori 'targati' Italia, anche il team dell'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro che ha sede a Castelbuono, splendido borgo medioevale incastonato nei boschi del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo. Nata poco più di 60 anni fa come piccola realtà familiare (il 'via lo dette il 'mitico' don Mario, aprendo nel 1953 una piccola gelateria nella piazza centrale di Castelbuono), oggi l'azienda Fiasconaro è considerata a livello globale un punto di riferimento per l'alta pasticceria.

E non a caso, il suo stand (il numero 1350) alla fiera di Londra è stato letteralmente preso d'assalto dai visitatori desiderosi di scoprire, gustare e assaporare le tante specialità siciliane (presentate per la prima volta nel nuovo accattivante packaging dalle linee elegantemente moderne) e soprattutto il panettone Marron Noir, il nuovo dolce nato dall'estro del pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro.



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.

www.fiasconaro.com