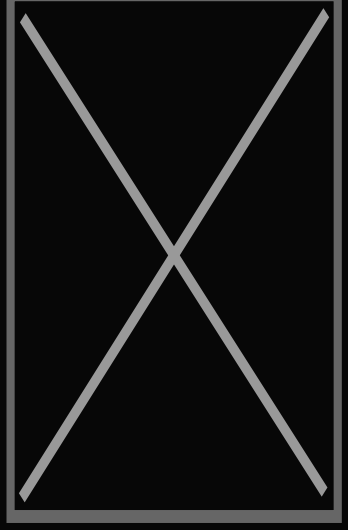
Marron Noir, la nuova colomba pasquale di Fiasconaro

03-fiasconaro-colomba-marron-noir-confezione-b1b789a7

Rende omaggio al Piemonte e alle sue specialità la nuova colomba Marron Noir di casa Fiasconaro, l'azienda dolciaria siciliana con sede a Castelbuono (antico borgo nel Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo) ma ormai famosa ovunque nel mondo. Da sempre attento alla valorizzazione delle materie prime della sua amata Isola, per una volta il pluripremiato Maestro Pasticcere Nicola Fiasconaro ha tratto spunto, nel creare questo nuovo dolce da forno, da una prelibatezza tipica di altri territori: il Marron Glacé, simbolo per antonomasia dell'arte dolciaria di scuola piemontese e frutto di una particolare lavorazione della castagna che viene prima sciroppata e poi coperta da una glassa di zucchero.

Bella a vedersi e tutta da gustare – La nuova colomba Marron Noir, nata per salutare la Pasqua 2018, suggella il connubio tra due Regioni caratterizzate da una radicata tradizione dolciaria: Sicilia e Piemonte. L'impasto di casa Fiasconaro (frutto di una lievitazione naturale e di un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore ed esclude l'utilizzo di conservanti) accoglie i più preziosi marroni canditi della Valle Varaita, un suggestivo spicchio di terra in provincia di Cuneo, dove da tempi remoti si producono castagne particolarmente pregiate. È stato poi studiato ad hoc un dosaggio calibrato di cioccolato alla gianduia che garantisce una profumata dolcezza. E per finire… una doppia glassatura rende la colomba ancora più gustosa, oltre che bella a vedersi nel suo manto scuro: la copertura al cacao avvolge una leggera crema di marroni. Un vero e proprio 'tocco magico' di alta pasticceria. Il risultato è un'esplosione di gusti che appaga e riempie il palato, fra sapori genuini e profumi delicati.



“Per questo mio nuovo dolce cercavo le migliori castagne. Le ho trovate in un angolo del Piemonte, nel cuore della Valle Varaita. La castagna Contessa, tipica di quella zona è una specie pregiata dal gusto spettacolare e dalla consistenza ideale per l’utilizzo in pasticceria.” afferma **Nicola Fiasconaro**, che insieme ai fratelli Fausto e Martino, guida l’azienda di famiglia a Castelbuono, antico borgo seminascosto nei boschi del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo.

‘Sua Maestà’ il Marron Glacé è il frutto di una particolare lavorazione pasticcera della castagna (e nello specifico della varietà denominata ‘marrone’) che viene prima sciroppata e poi coperta da una glassa di zucchero. La realizzazione dura più giorni e, particolarmente laboriosa, è resa complicata dal rischio di rompere il dolce durante i vari passaggi. Secondo la più accredita versione, le origini del Marron Glacé risalgono al '500 nel Cuneese, dove si raccoglievano (e dove si raccolgono tuttora) grandi quantità di castagne. A crearlo, pare, fu un cuoco di corte del Duca di Savoia Carlo Emanuele I. Un dato è certo: la ricetta compare già nel trattato Confetturiere Piemontese, stampato a Torino nel 1790.

Aneddoto o verità? Una dolce colomba sulle tavole di Pasqua - Correva l’anno 612 quando San Colombano, dopo aver rifiutato un banchetto predisposto in suo onore dalla regina Teodolinda, perché troppo sontuoso da consumarsi nei giorni di Quaresima, benedisse la tavola imbandita. E in quel preciso istante, per miracolo, la carne si trasformò in colombe bianche e il pane prese la forma di una colomba. È da questo episodio, tramandatosi nei secoli, che trae origine la tradizione, tutta italiana, di concludere il pranzo di Pasqua con una dolce e soffice colomba.