Fiasconaro, tanti dolci siciliani per l'estate milanese

nicola-e-mario-fiasconaro-464ce470

Per tanti milanesi che d’estate restano in città, le iniziative aperte al pubblico e promosse dal Comune rappresentano una bella occasione di socializzazione. Feste di piazza, ritrovi nei centri socio-ricreativi, appuntamenti culturali, rendez-vous collettivi nei cortili e per le vie di quartiere anche solo per un ballo all’aperto o una merenda in compagnia... in questi giorni sempre più caldi sono davvero tante le occasioni di svago che l'Assessorato ‘Politiche Sociali, Salute e Diritti’ guidato da **Pierfrancesco Majorino** ha in programma per la cittadinanza, con un occhio di riguardo per le persone più bisognose.

Tenendo fede a una ‘squisita’ (e ormai di lunga data) tradizione, il maestro pasticcere siciliano **Nicola Fiasconaro** si è rimboccato le maniche e giù a Castelbuono, lo splendido borgo nel verde del Parco delle Madonie dove ha sede la sua azienda a circa 100 Km da Palermo, ha deciso di sfornare un nuovo carico di piccoli dolci e sontuosi **panettoni** – proprio quei panettoni che lo hanno reso famoso ovunque nel mondo - da far arrivare all’Assessorato affinché vengano distribuiti sulle tavole e sui banconi dei prossimi eventi in programma. Per la gioia di tutti i palati.

Uno su tutti, come ogni anno, l’evento più atteso: la **festa di Ferragosto in Piazza del Cannone**, a ridosso del Parco Sempione. Musica, cori (spesso, va da sé, in meneghino stretto), intrattenimento, giochi all’aperto… e tutta la bontà firmata Fiasconaro che i milanesi hanno ormai imparato a conoscere e a riconoscere fin dal primo boccone. È questa l’occasione, fra l’altro, per scoprire in anteprima la fragranza del nuovo **panettone agli Agrumi di Sicilia**, pensato appositamente per il prossimo Natale.

“Proprio a Milano tanti anni fa, quando ancora ragazzo venni per affinare le mie attitudini da pasticcere, imparai a conoscere il panettone. Me ne innamorai e provai a farlo studiando le tecniche di lavorazione e le regole di lievitazione. Poi, tornato in Sicilia, ho sempre cercato di interpretarlo senza mai però snaturare la ricetta originaria. Il mio nuovo panettone ne è un esempio lampante: canditi dei

nostri agrumi e zafferano della nostra terra… un prodotto così orgogliosamente siciliano nel pieno rispetto della sua matrice milanese”, afferma Nicola Fiasconaro.