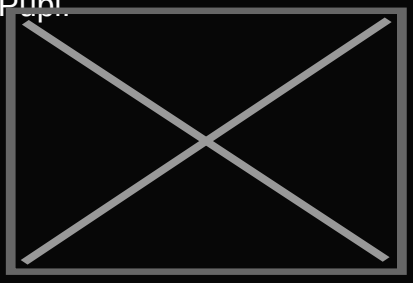
# Fiasconaro presenta il Panettone del Natale 2018

panettone-fiasconaro-agli-agrumi-e-zafferano-di-sicilia-dolcegabbana-orizzontale-credits-foto-davide-gallizio-

Ha davvero la Sicilia nell’anima e nel cuore la nuova delizia gourmand di casa Fiasconaro, l’azienda dolciaria famosa nel mondo con sede a Castelbuono, antico borgo arroccato nel verde del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo. È un tripudio di sapori che rimandano all’Isola. Un’eccellenza di alta pasticceria capacedi fondere l’amore per la produzione artigianale e il coraggio di sperimentare. È il sontuoso Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia, pensato per festeggiare il Natale 2018, disponibile in selezionati punti vendita su tutto il territorio nazionale.

Siciliani al 100% i limoni, le arance e i mandarini da cui nascono i canditi che lo caratterizzano: frutti succosi, baciati dal sole, che rappresentano al meglio il carattere talvolta un po’ aspro ma al contempo tanto dolce di questa magica terra.Siciliano doc lo zafferano, spezia rara e preziosa, che arricchisce l’impasto conferendogli straordinarie qualità organolettiche. Siciliano, l’estro del pluripremiato primo pasticcere Nicola Fiasconaro sempre attento, nell’interpretare le più classiche regole dell’arte dolciaria, a esaltare ingredienti e materie prime provenienti esclusivamente dal suo territorio di riferimento. Siciliano, infine, il look che lo contraddistingue, firmato Dolce&Gabbana, straordinario brand-icona dell’alta moda. Una splendida, coloratissima scatola in latta da collezionare, fatta disegnare appositamente, in una duplice versione, dalle più celebri maestranze artistiche dell’Isola che, per l’occasione, si sono ispirate ai motivi decorativi del carretto e ai personaggi dell’Opera dei Pupi.



L’alta scuola pasticcera e l’eccellenza della moda si incontrano sulle vie del made in Italy per accompagnare i palati più esigenti alla ricerca del Buono e alla scoperta del

Bello. Un dolce tutto da gustare e tutto da ammirare, dal gusto prorompente e dal packaging emozionante. *“Canditi dei nostri agrumi e zafferano della nostra terra: c’è davvero la quinta essenza della Sicilia in questo panettone. Quando da ragazzo andai a Milano per affinare le mie tecniche di pasticcere rimasi stregato dalla maestosità di questo dolce tipicamente meneghino. Imparai le tecniche di lavorazione, le regole di lievitazione, i lunghi tempi di produzione. Tornato in Sicilia, ho cercato di re-interpretarlo senza mai, però, snaturare la ricetta originaria. Oggi, accompagnato da un brand simbolo del bello Made in Italy, sforno un nuovo prodotto così orgogliosamente siciliano nel pieno rispetto della sua matrice milanese.”* afferma **Nicola Fiasconaro**.

Una storia di eccellenza - Diffusi dagli Arabi in Europa, gli agrumi e lo zafferano hanno trovato, nel corso dei secoli, un terreno fertile in Sicilia tanto da essere soprannominati 'pomi d’oro' e 'oro rosso'.Oggi questi due tesori si fondono in un impasto straordinariamente fragrante custodito da un involucro esclusivo. È una storia tutta italiana di eccellenza, di saperi e di sapori. Una storia destinata a proseguire in futuro.