Lievito madre: l'ingrediente segreto dei panettoni Fiasconaro

maxresdefault-8-fc8eeb71

Ultimo appuntamento pre-natalizio con ‘I lunedì di Mixer’.

Questa volta abbiamo voluto coinvolgere un ospite d’eccezione… perché siamo quasi a Natale, il momento in cui si consuma un dolce tipico della tradizione Lombarda: il panettone. Ma prima di presentarvi il nostro ospite, che di Lombardo ha poco, vogliamo raccontarvi una storia.

Erano gli anni ’50 e nel centro di Castelbuono, nel cuore del parco delle Madonie, in provincia di Palermo, **Mario Fiasconaro** aveva appena aperto il suo bar-pasticceria. Un luogo del gusto (ancora oggi in attività) dove sfornava tutti i dolci tipici della tradizione siciliana, dalle cassate ai cannoli, sfizi salati con cui conquistava i palati.

Qualche tempo dopo è arrivato Nicola, suo figlio, che ha avuto l’intuizione di non proseguire sulla strada della tradizione, specializzandosi nell’**arte della lievitazione**. Affascinato dal lievito madre e dalla maturazione degli impasti, Nicola capì di voler eccellere in qualcosa in cui gli altri ancora non si erano specializzati.

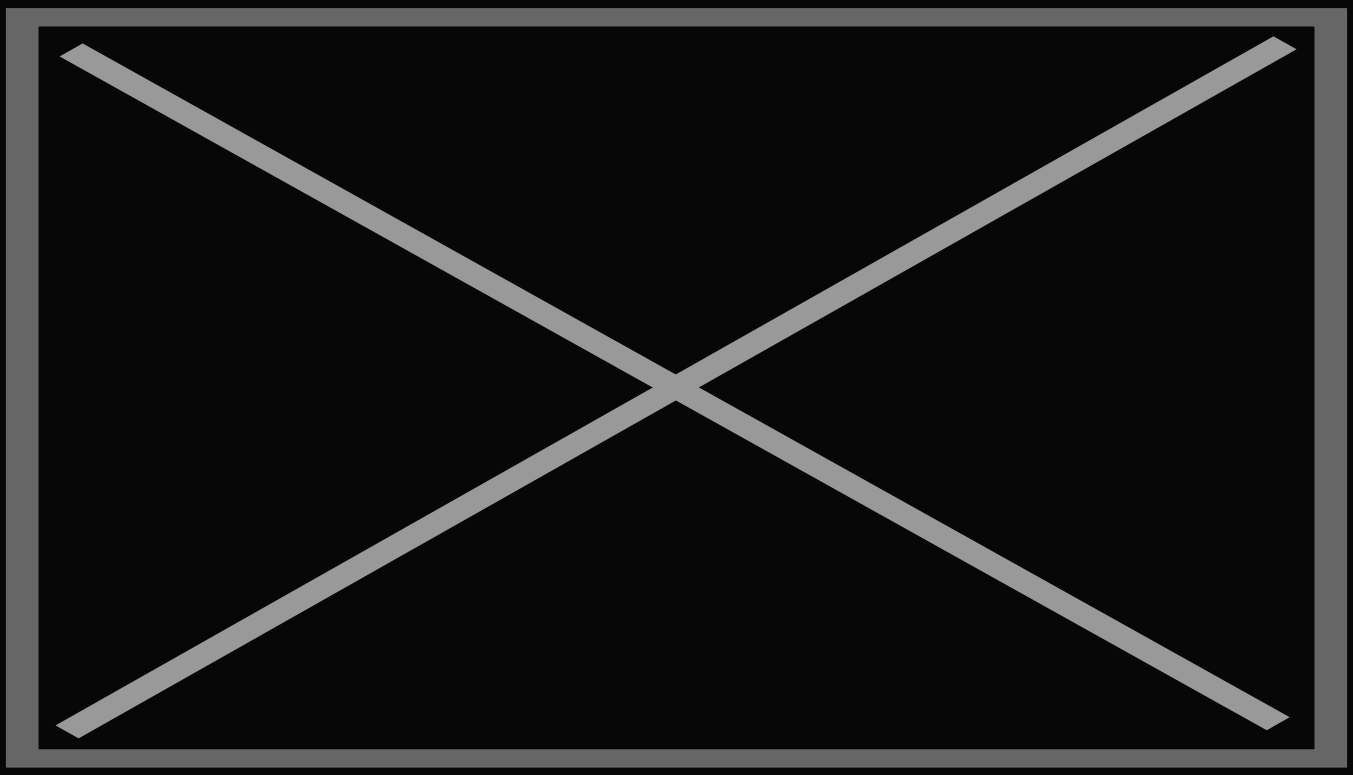
Nasce così, con l’aiuto dei fratelli di Nicola (Martino che si occupa dell’amministrazione dell’azienda e Fausto che gestisce il locale di piazza Margherita), quello che sarebbe diventato l’impero Fiasconaro specializzato nella produzione del **panettone e dolci per le feste**.

Questa volta abbiamo con noi **Mario**, figlio di Nicola, la terza generazione **Fiasconaro**.

Mario ci racconta il segreto del Panettone Fiasconaro, che ormai è considerato uno dei migliori panettoni al mondo, partendo proprio dal farci conoscere il segreto di questa bontà: il lievito madre, protagonista assoluto oggi per chi lavora con prodotti da lievitazione.

Buona visione e **Buon Natale** da tutta la redazione di **mixerplanet.com**!

[caption id="attachment_197478" align="alignnone" width="696"]



GUARDA IL VIDEO, CLICCA SULL'IMMAGINE[/caption]