Fiasconaro forma le giovani promesse della pasticceria

l-1249-nicola-fiasconaro-panettone-6b523499

La possibilità di seguire uno stage di una settimana presso i propri laboratori: questo il ‘superpremio’ messo a disposizione dall’azienda dolciaria siciliana Fiasconaro all’intero team di giovani pasticceri che si aggiudicherà il primo posto all’edizione 2016 del concorso SigepGiovani che da ben 25 anni chiama all’appello le migliori scuole professionali di cucina di tutta Italia.

L’appuntamento è fissato negli spazi della Fiera di Rimini per lunedì 25 gennaio nell’ambito del Forum Pastry&Cultry in programma nel corso di Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali. Emblematico il tema di quest’anno della competizione: ‘Cioccolato… che passione!’

Duplice l’obiettivo. Da un lato stimolare la creatività dei giovani concorrenti stimolandoli a mettere in pratica quanto appreso in aula e dall’altro incoraggiare fra di essi un interscambio di conoscenze. I rappresentanti delle 12 scuole ammesse, per un totale di 48 studenti, si daranno battaglia, fra forni e fornelli, lungo tutta la giornata per realizzare squisiti mignon, un dolce da passeggio e una pralina. Tutti, rigorosamente, a base di fine cioccolato.

Ai componenti della Giuria Tecnica l’arduo compito di individuare la squadra migliore i cui componenti, oltre ai meritati trofei, si aggiudicheranno utili manuali professionali, attrezzature tecniche da utilizzare in comune e, appunto la possibilità di frequentare lo stage, comprensivo di vitto e alloggio, presso l’azienda Fiasconaro che, con sede a Castelbuono (antico borgo medioevale nel cuore delle Madonie, a poca distanza da Palermo), costituisce oggi un punto di riferimento assoluto nel settore dell’alta pasticceria.

«È un piacere, lo dico col cuore, offrire la possibilità di vivere un momento di formazione all’interno della nostra realtà a giovani meritevoli che stanno studiando le tecniche di base della bianca arte della pasticceria. Anche io, poco più che ragazzo, ho frequentato stage presso laboratori e aziende

dolciarie lontane dalla mia Sicilia. Ho studiato e metabolizzato ogni insegnamento. E poi, aggiungendo del mio, ho cercato di mettere in pratica quanto appreso» afferma il pluripremiato pasticcere **Nicola Fiasconaro**.

www.fiasconaro.com