Doppia trasferta per i panettoni siciliani firmati Fiasconaro

l-1249-nicola-fiasconaro-panettone-8ac45f35

Doppia trasferta sulle strade del gusto, in questo scorcio d’autunno, per l’azienda dolciaria siciliana Fiasconaro che, direttamente da Castelbuono (l’antico centro incastonato nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo) si mobilita in forza per essere contemporaneamente presente (il 19 e il 20 novembre) a due manifestazioni cult per il mondo dell’alta pasticceria: Una Mole di Panettoni in quel di Torino e la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro in programma a Roma.

UNA MOLE DI PANETTONI - Torino, Hotel Principi di Piemonte (19-20 novembre, ingresso libero)
Sabato 19 e domenica 20 novembre, torna a Torino (siamo alla quinta edizione) Una Mole di Panettoni, manifestazione nata per celebrare questo storico dolce che ormai non si gusta più solo a Natale ma lungo l’intero corso dell'anno e non si produce più, come una volta, solo in Piemonte e in Lombardia, ma ovunque, lungo tutta la Penisola. Un grande panettone in formato extra-large, 10 kg di bontà assoluta: è questa la sorpresa che Nicola Fiasconaro ha in serbo per sabato pomeriggio e che propone in degustazione ai visitatori del suo stand. Un'occasione unica per assaporare fino in fondo il frutto della maestria di uno dei più grandi pasticceri italiani che, insieme ai fratelli Fausto e Martino, ha saputo trasformare l’azienda di famiglia da piccola realtà locale a indiscusso punto di riferimento internazionale. Tutto ciò mantenendo una spiccata connotazione di artigianalità e uno stretto rapporto con il proprio territorio. Per questa edizione della kermesse torinese, Nicola Fiasconaro recita anche un ruolo ufficiale partecipando, in qualità di ‘testimonial dell’alta pasticceria’, alla cerimonia taglio del nastro inaugurale insieme alle autorità locali.

FIERA NAZIONALE DEL PANETTONE E DEL PANDORO – Roma, Tempio di Adriano (19-20 dicembre, ingresso libero)
Puntuale anche quest’anno, torna a Roma (sabato 19 e domenica 20 novembre) la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro, manifestazione che promuove il vero Made in Italy nel settore dei lievitati.E l’azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, famosa nel mondo per i suoi panettoni, non poteva

certo mancare all’appuntamento. Per il maestro pasticcere Nicola Fiasconaro, è questa l’occasione per vivere e condividere insieme ai visitatori due momenti importanti. Domenica pomeriggio (intorno alle ore 17.00) è infatti il protagonista di un dibattito aperto al pubblico con il grande chef Rossano Boscolo, patron del Campus Etoile Ecademy, la prestigiosa scuola di cucina di Tuscania (VT) a cui lo stesso Nicola, poco più che ragazzo, fece riferimento. Una chiacchierata informale, quella in calendario alla Fiera, alla riscoperta - fra il serio e il faceto - del lato più dolce di due splendide carriere che si sono incrociate e re-incrociate più volte nel corso del loro lungo cammino. *“Rossano Boscolo è stato uno dei mie più cari e importanti maestri: dialogare oggi con lui a cuore aperto è per me una gioia immensa”* sottolinea **Nicola Fiasconaro**. E inoltre, sempre nel corso del pomeriggio di domenica, gli organizzatori della fiera hanno deciso di conferire un prestigioso riconoscimento alla qualità di casa Fiasconaro: una Menzione Speciale per il nuovo panettone Nero Sublime.

prodotti_2016_natale_nerosublime-940x600Un Nero Sublime per un bianco Natale -Spinto dal costante desiderio di innovare l’arte dolciaria, il pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro ha recentemente dato vita al panettone Nero Sublime, che, vera e propria novità per il Natale 2016, va ad integrare una gamma prodotti già ricca e articolata. Il nome è emblematico e ne sintetizza l'essenza. Spolverato con scaglie di cioccolato di Modica (RG) e farcito con fragoline di Ribera (AG), questo dolce racchiude in sé le peculiarità che contraddistinguono da sempre l’azienda: utilizzo di materie prime accuratamente selezionate e provenienti esclusivamente dalla Sicilia e grande attenzione per la qualità. Qualità che è stata subito apprezzata a livello internazionale: il Nero Sublime si è infatti aggiudicato le 3 Stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) al Superior Taste Award 2016 di Bruxelles promosso dall’International Taste &Quality Institute - iTQi (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità), l’organizzazione leader mondiale nella degustazione di alimenti e bevande ‘dal gusto superiore’.

www.fiasconaro.com