

Fiasconaro e Dolce&Gabbana insieme per celebrare il panettone



Dall'incontro fra la creatività di Dolce&Gabbana e l'arte dolciaria di Fiasconaro non poteva che scaturire una ricetta unica: il panettone tipicamente milanese rivisitato con i sapori della Sicilia. Gli ingredienti comuni di questo straordinario connubio fra Nord e Sud sono il rispetto della tradizione e il coraggio di sperimentare, la ricerca della perfezione e la scoperta del Bello. Ma è stato soprattutto l'amore per il prodotto artigianale interamente "Made in Italy", a fondere insieme l'eccellenza della moda e della pasticceria.

Nei prossimi mesi, questa magica combinazione di stile e gusto offrirà ai gourmet più esigenti due originalissime dolci creazioni: il panettone da 1 kg al Pistacchio di Sicilia ricoperto di cioccolato bianco, con crema di Pistacchio morbida da spalmare preparata in un apposito barattolo; e il panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia sia da 1 kg che da 100 g.

Diffusi dagli Arabi in Europa, il pistacchio, lo zafferano e gli agrumi hanno trovato, nel corso dei secoli, un terreno così fertile in Sicilia, che sono stati soprannominati “l'oro verde”, “l'oro rosso” e “i pomi d'oro”. L'alta qualità artigianale di questi dolci sarà preservata anche grazie alle splendide scatole in latta, fatte disegnare appositamente dalle più celebri maestranze artistiche siciliane: i colori vivaci e i soggetti rappresentati, che si ispirano ai motivi decorativi del carretto e ai personaggi dell'Opera dei Pupi, trasformeranno questi contenitori di latta in preziosi oggetti da collezione. Il panettone da 1 Kg è accompagnato da un vassoio, anch'esso in latta, decorato secondo la speciale creatività del progetto, disponibile solo presso punti vendita selezionati da Dolce&Gabbana.

Una lievitazione naturale, che giunge a compimento dopo una lunga fermentazione, non solo garantirà ai panettoni ineguagliabile leggerezza e fragranza, ma ne esalterà anche tutte le materie prime. Grazie a questi panettoni, la moda di Dolce&Gabbana e l'arte pasticceria di Fiasconaro si potranno amalgamare in un impasto dal sapore straordinario, che racconta una storia tutta italiana di eccellenza, sapere, passione e amore per il buon cibo.