Le dolcezze di Fiasconaro sono a Golosaria

fiasconaro-9c9b8fc9

Nuovo appuntamento milanese per l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro. Lo dice il nome stesso, è un appuntamento decisamente goloso. Dal **17 al 19 ottobre** torna nel capoluogo lombardo (MiCo - Milano Congressi, Fiera MilanoCity – viale Scarampo angolo via Colleoni) Golosaria, la rassegna che accende i riflettori sulle eccellenze gastronomiche italiane e sui migliori produttori artigianali del Paese selezionati da Paolo Massobrio, il noto giornalista di economia agricola e di enogastronomia. Ce n'è davvero per tutti i gusti: paste, formaggi, salumi, birra, vino e, naturalmente, dolci.

In qualità di partner della manifestazione, Fiasconaro anche quest'anno è presente con un proprio stand (10 S) pronto ad accogliere i visitatori gourmand desiderosi di scoprire 'il lato più dolce della Sicilia' e di degustare tante prelibatezze: torroni, torroncini, cubaite, ma anche ottimi panettoni, vera e propria specialità del maestro Nicola Fiasconaro che, a Castelbuono (antico borgo nel cuore delle Madonie, in provincia di Palermo), insieme ai fratelli Fausto e Martino, guida l'azienda che si posiziona oggi come un punto di riferimento assoluto nel settore dell'alta pasticceria.

È tempo di Show Cooking – Segniamolo in agenda: domenica 18 ottobre (dalle ore 17.00 alle ore 17.45) al piano terra di Golosaria, presso un apposito spazio dotato di una cucina e di un palco, Roberto Conti, il noto chef del ristorante milanese Trussardi alla Scala, tiene un 'gustoso' Show Cooking dal titolo 'La modernità del panettone'.È questa l'occasione per stupire il pubblico con una rivisitazione in chiave provocatoria del panettone Fiasconaro. Ad accogliere gli ospiti anche Fausto Fiasconaro che a Castelbuono gestisce il punto vendita dell'azienda.

36 ore di lievitazione naturale - Segno di riconoscimento inconfondibile dei panettoni, così come degli altri prodotti da forno Fiasconaro, è la lievitazione naturale, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che, pur escludendo l'utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una 'vita' sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.

Panettone Albicocca e Cioccolato di Modica: la novità Fiasconaro per il Natale 2015
Dolce artigianale da forno realizzato con ingredienti selezionati provenienti esclusivamente dal

territorio siciliano, il Panettone Albicocca e Cioccolato di Modica è la novità Fiasconaro per il Natale 2015. È una vera delicatezza, un panettone ricoperto di glassa e granella di nocciole e arricchito con canditi d'albicocca e cioccolato di Modica. Ancora oggi prodotto in maniera artigianale secondo l'antica tradizione azteca tramandata dagli spagnoli, il cioccolato di Modica, cittadina in provincia di Ragusa, è una prelibatezza conosciuta in tutto il mondo. Lavorato a freddo, ha un colore non uniforme, si presenta granuloso ed è particolarmente friabile. Il suo aroma è quello tipico del cacao tostato

Fiasconaro Panettone King: qualità 3 Stelle

Ottimo da gustarsi tutto l'anno, il King è un dolce artigianale da forno con canditi freschi di arance di Sicilia, farina di grano siciliano e pregiata uva sultanina profumata e aromatizzata con vino liquoroso malvasia dell'Isola di Lipari. La qualità del King è apprezzata a livello internazionale. Si è infatti recentemente aggiudicato le 3 stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) al Superior Taste Award di Bruxelles promosso dall'International Taste &QualityInstitute - iTQi (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità), l'organizzazione leader mondiale nella degustazione di alimenti e bevande 'dal gusto superiore'.

Fiasconaro

L'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro si posiziona oggi come un punto di riferimento assoluto nel settore dell'alta pasticceria. Affermata sul mercato nazionale e internazionale, è una realtà moderna e in continua espansione in cui convivono un forte spirito imprenditoriale e una costante ricerca della qualità nel pieno rispetto dei più alti standard della tradizione gastronomica italiana. Oggi i prodotti Fiasconaro, dopo aver valicato i confini siciliani, sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, in molti Paesi europei (Austria, Belgio, Cipro, Repubblica Ceca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Ungheria, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Romania, Slovacchia, Spagna, Svezia, Svizzera, Regno Unito) oltre che negli USA, in Canada, in Brasile, in Giappone, in Australia e in Nuova Zelanda.