

Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro: premiato Mario Fiasconaro

da-sinistra-emanuele-giorrdano-premia-il-giovane-pasticcere-mario-fiasconaro-b0a0329f

Un nuovo importante **riconoscimento** va ad arricchire il palma res dell'**azienda dolciaria siciliana Fiasconaro**: in occasione della giornata conclusiva della VII edizione della **Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro**, il giovane **Mario Fiasconaro ha ricevuto il riconoscimento speciale “Nuove Generazioni - La tradizione che si tramanda”**, dedicato ai nuovi talenti del comparto **dolciario artigianale. dell’arte pasticceria italiana**. Figlio d’arte del pluripremiato maestro Nicola Fiasconaro, il giovane Mario ha scelto di cogliere il testimone di famiglia e di dedicarsi con passione all’arte pasticceria.

Da Mario a Mario: la terza generazione Fiasconaro - La storia dell’azienda comincia nel 1953, quando l’allora 24enne Mario Fiasconaro avvia la propria attività di gelatiere e di pasticcere a Castelbuono (piccolo borgo medioevale nel cuore delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo) suo paese natio. È l’inizio di una lunga avventura. Gelati agli agrumi di Sicilia, ma anche cassate, cannoli, 'sfincioni', profiteroles e tante altre delicatezze: il successo è pressoché immediato, prima a livello locale e, in breve, a livello più allargato. L’abilità dei tre figli del fondatore (Fausto, Martino e Nicola, il pluripremiato primo pasticcere), che sono oggi a capo dell’azienda, porta negli anni a un costante ampliamento dell’attività. I prodotti Fiasconaro sono ormai apprezzati a livello internazionale, ma l’attenzione alla qualità in ogni fase produttiva è rimasta quella di una volta. **E la tradizione di famiglia continua**, la terza generazione sta compiendo i primi importanti passi nel mondo dell’alta pasticceria, come dimostra il **premio assegnato ieri al giovane Mario**.

Tutto il meglio della pasticceria italiana – Con l’avvicinarsi delle festività natalizie, anche quest’anno la Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro ha chiamato all’appello nel cuore della Capitale i più affermati pasticceri e artigiani dolciari per dar vita a una due-giorni tutta da gustare. **E così il pubblico ha potuto scoprire e gustare i migliori lievitati Made in Italy**. Fra questi, non poteva essere altrimenti, anche il **Panettone Albicocca e Cioccolato di Modica, novità Fiasconaro per il Natale 2015**, un dolce artigianale da forno realizzato con ingredienti selezionati provenienti

esclusivamente dal territorio siciliano.