A Milano si festeggia il Natale con il panettone... siciliano

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

Lasciandosi dietro una lunga e profumata scia, è arrivato a **Milano** da **Castelbuono**, antico centro medioevale nel cuore del Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, uno straordinario carico di **panettoni** appena sfornati dal maestro pasticcere **Nicola Fiasconaro**. Fragranti, variegati e dal gusto prorompente, sono destinati ad addolcire, in questo clima pre-natalizio, le numerose iniziative promosse in favore della cittadinanza dall'Assessorato alle Politiche Sociali, Salute e Diritti del **Comune di Milano**.

Grazie a una partnership che si rinnova nel tempo, le dolcezze siciliane di casa Fiasconaro sono ormai una squisita certezza per i tanti, tantissimi milanesi che, lungo tutto il corso dell'anno, partecipano in allegria agli **appuntamenti socio-ricreativi** nati sotto l'egida dell'Assessorato.

In questi giorni, per salutare il Natale, sono **circa 50 le feste organizzate in più punti della città**: all'interno dei Centri per la Terza età, nelle case di accoglienza per i più bisognosi o anche all'aria aperta, nei parchi, nelle piazze e nei cortili dei palazzi. Un esempio? L'appuntamento aperto alla cittadinanza in Largo Treves nel pomeriggio di mercoledì 21 dicembre dove, sotto le fronde tondeggianti del bagolaro centenario, si susseguono svariate e coinvolgenti iniziative ricreative e deliziose degustazioni 'finger food' aperte al grande pubblico. Fra un ballo, un torneo di carte, uno spettacolo teatrale e un coro a più voci alla Bela Madunina, per molte persone questa in Largo Treves e tutte le altre feste in programma si rivelano momenti di socializzazione importanti per svagarsi e per vincere la solitudine, magari gustando in compagnia una fetta di **Nero Sublime**, la dolcissima novità per il Natale 2016 frutto dell'estro di Nicola Fiasconaro: un panettone dall'aspetto sontuoso, spolverato con scaglie di cioccolato di Modica e farcito con fragoline di Ribera, due ingredienti speciali tipicamente siciliani. Un panettone squisitamente 'nero' per la più 'bianca' di tutte le Feste.

"Ero poco più che un ragazzo quando arrivai per la prima volta a Milano facendovi tappa nel mio percorso formativo finalizzato ad affinare il mio bagaglio di esperienze di giovane pasticcere. Me ne

innamorai a prima vista e questo amore è ancora vivo e forte”, racconta Nicola Fiasconaro. “Tornato in Sicilia, decisi di cimentarmi nell'intrigante sfida di **produrre un panettone che sapesse conquistare il cuore e il palato dei milanesi**. Oggi, insieme ai miei fratelli, ne produco tanti sia seguendo la ricetta tradizionale sia utilizzando materie prime della mia terra. È un onore per me sapere che in questi giorni in molti festeggeranno il Natale gustando, e speriamo apprezzando, questi panettoni che io faccio davvero col cuore”.