Fiasconaro presenta due specialità pasquali

fiasconaro-colomba-oro-di-manna-1c545084

Mille sapori, mille fragranze, mille primizie. La Sicilia è Terra Madre e il suo suolo, da sempre, regala ottime materie prime capaci di ispirare e impreziosire piatti e ricette. Non a caso l'Isola vanta una radicata cultura gastronomica e una straordinaria tradizione dolciaria. Lo sa bene il pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro che a Castelbuono, antico borgo incastonato nel Parco delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, seleziona con la massima cura i migliori prodotti del territorio per poi utilizzarli come preziosi ingredienti quando sforna le sue dolci bontà. È una regola ferrea che trova riscontro anche nella colomba Oro di Manna e nella colomba Nero Sublime, pronte a imbandire le tavole in festa durante tutto il periodo di Pasqua.Ingredienti selezionati e lavorazione artigianale nel segno di una qualità Made in Sicily che non conosce compromessi, per un'esplosione di gusti che unisce l'Italia.

Buone a mangiarsi e belle a vedersi - Linee semplici, colori soffusi e atmosfere pacate caratterizzano le confezioni delle due colombe. Un packaging ricercato capace di raccontare, con illustrazioni artistiche create ad hoc, il territorio e l'essenza di questi dolci così legati al territorio dell'Isola e le fasi di lavorazione più antiche e tradizionali.



Una bianca delizia –**La colomba Oro di Manna** è una vera e propria

'specialità della casa' che richiama la tradizione della terra di Sicilia. Uno su tutto l'ingrediente che la caratterizza: la manna, ovvero quello straordinario dolcificante naturale che si ottiene dalla resina di una particolare specie di frassino e che permette una riduzione dell'utilizzo di zucchero raffinato. Rivestita di glassa bianca e ricoperta da una colata di mannetti, questa colomba viene proposta con una crema di manna spalmabile.

La manna: dono del cielo, frutto della terra –Oggi la manna è prodotta esclusivamente in una ristretta area della Sicilia, ovvero nel comprensorio del Parco delle Madonie dove ancora si coltiva il frassino da manna. La si ottiene, seguendo tecniche tramandate da generazione in generazione, praticando con una roncola precise incisioni sul tronco da cui sgorga un succo - inizialmente amaro - che messo ad asciugare elimina le impurità e si solidifica in stalattiti dal sapore aromatico del miele. Un curiosità: Il nome deriva dall'ebraico MânHu? (cosa è?), ovvero la domanda - come narra la Bibbia - che gli ebrei stremati rivolsero a Mosè che li stava guidando nel deserto nel veder cadere dal cielo un cibo sconosciuto, miracolosamente mandato da Dio.



Una nera bontà -Sono rigorosamente 'Made in Sicily' gli ingredienti speciali che rendono unica la colomba **Nero Sublime**. Sotto lo scuro manto di una 'doppia copertura' di confettura extra e cioccolato fondente, il soffice impasto è impreziosito da un'abbondante spolverata di scaglie di cioccolato di Sicilia e da una irresistibile farcitura di fragoline. È un vero e proprio trionfo di sapori che si sposano armoniosamente evocando al palato gli inconfondibili retrogusti dell'Isola.Alla colomba viene abbinata una crema spalmabile al cioccolato di Sicilia.

Il cioccolato e le fragoline di Sicilia -Prodotto ancora oggi in maniera artigianale e lavorato a freddo, il cioccolato di Sicilia che caratterizza questa colomba ha un sapore intenso e un colore particolarmente scuro dai riflessi bruni. Granuloso e friabile, ha un retrogusto molto accattivante che richiama al palato il cacao tostato. Di colore rosso intenso e particolarmente aromatiche, le piccole fragoline utilizzate per la farcitura, sono coltivate ai piedi di alberi di agrumi (che le proteggono dal sole) e vengono raccolte rigorosamente a mano.