Fiasconaro: premio alla qualità per il Panettone King

panettone-king-gr500-fiasconaro-1d5b1551

Fiasconaro conquista Bruxelles con il suo Panettone King, vincitore delle 3 stelle del Superior Taste Award. In questo modo un nuovo, importante premio internazionale arricchisce il medagliere dell'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro rimarcando e sottolineando l'alta qualità dei suoi prodotti.

Il maestro pasticcere Nicola Fiasconaro, accompagnato dai fratelli Fausto e Martino, ha ritirato il premio il 4 giugno pomeriggio nei magnifici spazi del Concert Noble, storico palazzo nel cuore della capitale belga.

Un Premio alla Qualità

Al Superior Taste Award di Bruxelles promosso dall'International Taste & Quality Institute concorrono prodotti food&beverage provenienti da tutto il mondo e sottoposti al giudizio di una giuria internazionale composta dai massimi esperti del settore: vi fanno parte infatti ben 120 chef e intenditori di bevande, membri delle 15 più prestigiose associazioni culinarie e di sommelerie europee (fra esse anche la Federazione Italiana Cuochi) accuratamente selezionati da iTQi. A essi il compito di degustare 'alla cieca' i singoli prodotti assegnando a ciascuno di essi un punteggio da 1 a 100 e prendendo in considerazione le principali caratteristiche: dal gusto all'aspetto, dall'aroma alla consistenza e al sapore. La media dei punteggi ottenuti determina il risultato finale. E, verdetto insindacabile, il conferimento di 1, 2 o 3 Stelle a seconda del risultato:

o Gusto Notevole: punteggio tra 70 e 80 (1 Stella)

o Gusto Eccellente: punteggio tra 81 e 90 (2 Stelle)

o Gusto Eccezionale: punteggio superiore a 90 (3 Stelle)

Panettone King: qualità a 3 stelle

Giudizio unanime sulla qualità del Panettone King. Non a cqualitaaso la Giuria iTQi gli ha conferito le 3 Stelle riconoscendogli un punteggio complessivo di 92,8 e voti parziali sempre al top (come dimostra il grafico qui a lato). 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.

Segno di riconoscimento inconfondibile di tutti i prodotti da forno Fiasconaro, è la lievitazione naturale, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che ha origine nella "madre", un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina. È un procedimento dell'antica tradizione dolciaria che richiede una maestria particolare del pasticcere e che, pur escludendo l'utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una 'vita' sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.