Torino: torna " Una mole di Panettoni "

immagine-panettone-fiasconaro-albicocca-cioccolato-di-modica-e4df3e14

Torna a Torino ‘*Una Mole di Panettoni’*, manifestazione interamente dedicata alla migliore produzione di questi ottimi dolci lievitati e che, giunta alla sua quarta edizione, è ormai diventata un appuntamento fisso per i protagonisti dell’alta pasticceria italiana. Fra essi, non poteva essere altrimenti, anche l’azienda dolciaria siciliana **Fiasconaro** (STAND 4 – secondo piano) in arrivo con le sue leccornie nel capoluogo piemontese direttamente da Castelbuono, antico borgo ubicato nel cuore delle Madonie a pochi chilometri da Palermo.

Pur mantenendo le caratteristiche tipiche della lavorazione artigianale, caratterizzata dall’amore per i sapori della terra, dall'utilizzo di ingredienti selezionati e materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano, dal rispetto per i tempi della natura e della tradizione, i prodotti Fiasconaro vengono distribuiti e apprezzati a livello internazionale. Punto di forza è sicuramente la ricca linea di panettoni ripensati e rivisitati in chiave siciliana e madonita e tutti ottenuti attraverso una **lievitazione naturale**, lento processo di fermentazione che garantisce al prodotto una ‘vita’ sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile.

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**.

Tutti i visitatori della manifestazione possono scoprire e apprezzare la delicatezza di questo 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.

Aperta al pubblico (l’ingresso è libero) e ideata dall’agenzia Dettagli, ‘***Una Mole di Panettoni’*** è una due-giorni all’insegna del gusto dove scoprire i migliori panettoni provenienti da tutta Italia. Molti gli

appuntamenti che articolano il palinsesto: show cooking, laboratori tematici, degustazioni di prodotto, dibatti sui ‘dolci’ temi dell’arte pasticcera.

In programma vi è anche ***'Cucina e pasticceria unite nel nome del panettone'***, un esclusivo incontro gastronomico fra **Giuseppe Fonsdituri**, **Matteo Carrè**, rispettivamente Executive Chef e Chef de Partie del ristorante *Casa Savoia* all’interno dell’Hotel *Principi di Piemonte*, e il **giovane pasticcere Mario Fiasconaro**: una golosa kermesse a più mani per esaltare al meglio la tradizione culinaria piemontese e l’arte dolciaria siciliana.