Il nuovo panettone Fiasconaro premiato a Bruxelles

nicoala-e-fuasto-fiasconaro-con-le-figlie-premiati-a-bruxelles-foto-giancarlo-rocconi-a27d3e39

Per il secondo anno consecutivo l'International Taste & Quality Institute - iTQi - (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità) premia a Bruxelles l'eccellenza dei prodotti Fiasconaro, l'azienda dolciaria siciliana di Castelbuono, antico borgo medioevale incastonato nel cuore delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo.

Il panettone Nero Sublime, l'ultima creazione del pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro, si è infatti aggiudicato le 3 stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) del Superior Taste Award, l'atteso riconoscimento che, promosso dall'Istituto Internazionale basato a Bruxelles, premia ogni anno in questo periodo gli alimenti e le bevande 'dal gusto superiore' presenti su tutti i mercati del mondo. Serata di gala e allure cosmopolita. Fausto e Nicola Fiasconaro, che insieme al fratello Martino guidano l'azienda di famiglia, hanno ritirato il premio il 2 giugno nel tardo pomeriggio nel corso della prestigiosa cerimonia tenutasi al Cercle Royal Gaulois, nel cuore della capitale belga.

Una questione di Stelle - Anche per questa edizione 2016 è spettatoa una Giuria internazionale composta da ben 120 Chef e Sommellier europei stellati(membri delle 15 più prestigiose associazioni culinarie e di sommelerie europee) degustarecibi e bevande 'alla cieca' suddivisi per categorie e assegnare un punteggio, prendendo in considerazione le principali caratteristiche sensoriali, dal gusto all'aspetto, dall'aroma alla consistenza e l'olfatto.La media dei punteggi ottenuti determina il risultato finale e il conferimento di 1, 2 o 3 Stelle a seconda del risultato:
-Gusto Notevole: punteggio tra 70 e 80 % (1 Stella d'Oro)
-Gusto Eccellente: punteggio tra 80 e 90 % (2 Stelle d'Oro)
-Gusto Eccezionale: punteggio superiore a 90 % (3 Stelle d'Oro)

Il Superior Taste Award è un premio alla qualità e per il Nero Sublimenon vi è stato alcun dubbio: la Giuria iTQi gli ha conferito le 3 Stelle riconoscendogli un punteggio complessivo di 90,7% e voti parziali sempre al top. Non c'è da stupirsi, ormai è una piacevole abitudine: con il suo Nero Sublime,

Fiasconaro a Bruxelles ha infatti bissato quest’anno il successo riscosso l’anno scorso con il panettone King, altro prodotto di punta dell’azienda.

logo_fiasconaro_bigQualità Made in Sicily - Vera e propria novità del 2016, il panettone Nero Sublime va ad integrare una gamma prodotti già ricca e articolata. Il nome, emblematico, ne sintetizza l'essenza. Spolverato con scaglie di cioccolato di Modica e farcito con fragoline di Ribera (AG), questo dolce racchiude in sé le peculiarità che contraddistinguono da sempre l’azienda: grande attenzione per la qualità e utilizzo di materie prime accuratamente selezionate e provenienti esclusivamente dalla Sicilia.È un vero trionfo di sapori che, sposandosi armoniosamente, richiamano al palato i più classici aromi dell'arte pasticcera e le sorprese gustative delle più antiche tradizioni alimentari dell'Isola.

«Il Belgio è unanimemente riconosciuto come la patria del cioccolato: in questo Paese quella dei maîtres chocolatiers è una vera e propria arte che ha fatto scuola a livello internazionale. Ricevere proprio a Bruxelles un premio così importante che riconosce l’alta qualità del nostro nuovo panettone che ha proprio nel cioccolato il suo elemento distintivo è per noi fonte di grande soddisfazione» sottolinea il pluripremiato pasticcere **Nicola Fiasconaro**.

Segno di riconoscimento tutti i prodotti da forno Fiasconaro è la lievitazione naturale, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che, pur escludendo l’utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una ‘vita’ sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile. Nata nel 1953, in poco più di 60 anni di storia l’azienda ha saputo trasformarsi da piccola realtà imprenditoriale locale a indiscusso punto di riferimento per il settore dell’alta pasticceria, imponendosi a livello internazionale grazie alla qualità dei suoi prodotti e al suo spirito intraprendente. Tutto ciò mantenendo una spiccata connotazione di artigianalità e uno stretto rapporto con il proprio territorio.

www.fiasconaro.com