Fiasconaro: il sogno di produrre panettoni made in Sicily

panettone-king-gr500-fiasconaro-580x333-843e6ac5

“In 5-6 anni credo di poter riuscire a produrre almeno una delle varianti dei miei panettoni con soli ingredienti siciliani”. Lo confessa alle colonne di Italia Oggi, Nicola Fiasconaro, pasticcere imprenditore di Castelbuono, paese in provincia di Palermo dove, insieme ai fratelli, gestisce una pasticceria che ha archiviato il 2015 con un fatturato di ben 11,7 mln euro.

Quello di Fiasconaro rappresenta senza dubbio un obiettivo ambizioso, ma al contempo raggiungibile: già oggi nella produzione dell’imprenditore c’è una buona percentuale di prodotti locali. Si spazia dai pistacchi di Bronte alla manna, al cioccolato di Modica. “Non è però facile - ammette Fiasconaro, sempre a Italia Oggi - approvvigionarci sull’isola, perché alcune produzioni (si pensi all’uva sultanina) qui sono scomparse o perché alcune lavorazioni (come il procedimento per candire senza solfiti le bucce d’arancia siciliane) qui non si fanno più. O perché i coltivatori di mandorle o di fragoline non sono attrezzati per fare anche la prima trasformazione”.

Fiasconaro è stato recentemente premiato, per il secondo anno consecutivo, al Superior taste award, premio internazionale che si tiene a Bruxelles, ottenendo le tre stelle, ossia il massimo riconoscimento, per la sua ultima creazione, il panettone Nero Sublime, spolverato di cioccolato di Modica e farcito con le fragoline di Ribera.