Fiasconaro a Milano Golosa

slide-home-nerosublime-6d19baf3

È ormai un appuntamento classico nel calendario gourmand italiano: dal 15 al 17 ottobre torna Milano Golosa, l'evento ideato e promosso da Davide Paolini, giornalista 'cibovagabondo' per indole e per passione, che ogni anno (siamo ormai alla quinta edizione) chiama all'appello i protagonisti del food made in Italy invitandoli nel capoluogo lombardo per trasformare in un vero e proprio villaggio del gusto gli spazi del Palazzo del Ghiaccio (via G.B. Piranesi 14).
Tre giorni 'golosissimi' di eventi, show cooking, degustazioni, convegni all'insegna di un unico fattore: l'eccellenza alimentare nazionale. Circa 200 produttori selezionati che presentano le migliori specialità del territorio italiano in rappresentanza di tutte le aree dell'enogastronomia: dai latticini alle birre, dai salumi alle conserve, dal pane al vino, alla pasta, alla carne ai prodotti ittici e a quelli ortofrutticoli… e, ovviamente, ai dolci.

Confermando il suo ruolo di partner ufficiale, anche quest'anno l'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, brand sinonimo di qualità assoluta nel settore dell'alta pasticceria, è presente in forza alla manifestazione. Direttamente da Castelbuono, antico centro medioevale incastonato nel cuore delle Madonie a pochi chilometri da Palermo, arrivano a Milano per l'occasione tante prelibatezze: torroni, cubaite,dolci tipici siciliani ma anche ottimi panettoni, vero e proprio punta di forza del pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro che guida l'azienda insieme ai fratelli Fausto e Martino. Tutti i visitatori di Milano Golosa sono invitati a fermarsi allo stand Fiasconaro (postazione 153) per degustare i prodotti della casa, primo fra tutti il nuovo panettone Nero Sublime.

prodotti_2016_natale_nerosublimeUn Nero Sublime per un bianco Natale - Spinto dal costante desiderio di innovare l'arte dolciaria, il pluripremiato maestro pasticcere Nicola Fiasconaro ha recentemente dato vita al panettone Nero Sublime, che, vera e propria novità per il Natale 2016, va ad integrare una gamma prodotti già ricca e articolata. Il nome è emblematico e ne sintetizza l'essenza. Spolverato con scaglie di cioccolato di Modica (RG) 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.

Qualità 3 Stelle - La qualità del Nero Sublime è stata subito apprezzata a livello internazionale. Questo panettone si è infatti recentemente aggiudicato le 3 Stelle (ovvero il massimo dei riconoscimenti conferiti) al Superior Taste Award di Bruxelles promosso dall'International Taste &Quality Institute - iTQi (Istituto Internazionale del Gusto e della Qualità), l'organizzazione leader mondiale nella degustazione di alimenti e bevande 'dal gusto superiore'. Segno di riconoscimento inconfondibile 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.

www.fiasconaro.com