



**AL VINITALY** uno stand con i prodotti tipici derivati presentati dal gourmet Fiasconaro e dal pasticciere Avveduto

# Mandorla di Avola in vetrina a Verona

●●● Nel padiglione della Regione Sicilia al Vinitaly di Verona, la mostra internazionale enologica conclusasi domenica scorsa, il prodotto d'eccellenza del territorio isolano non è stato solo il famoso Nero d'Avola. Un'altra bandiera delle eccellenze siciliane, famosa anche questa in tutto il Mondo, è stata la mandorla di Avola che al Vinitaly ha trovato il punto di forza con i prodotti dolciari derivati offerti nelle degustazioni dal famoso pasticciere e gourmet palermitano Nicola Fiasconaro, contitolare dell'omonima azienda siciliana, e

oramai " cittadino onorario di Avola". Alla manifestazione internazionale di Verona, infatti, è proseguito l'impegno dell'azienda Fiasconaro nella promozione del prodotto tipico locale in attesa di ottenere dal ministero dell'Agricoltura il marchio " Igp". Campagna di promozione che al Vinitaly ha visto direttamente impegnato assieme a Nicola Fiasconaro il pasticciere avolese, titolare di un bar-pasticceria in via Labriola, Sebastiano Avveduto, presente alla manifestazione enologica in rappresentanza delle aziende e i pasticceri



Sebastiano Avveduto con Nicola Fiasconaro e un collaboratore

locali, sostenuti nell'iniziativa dal Consorzio per la filiera e la tutela della mandorla di Avola il quale grazie anche a Fiasconaro sta iniziando a commercializzare il prodotto agricolo e dolciario anche in California, primo produttore mondiale. A Verona, comunque, sono stati migliaia i visitatori che hanno potuto degustare i dolci tipici di mandorla realizzati dal pasticciere Avveduto, dal tradizionale torrone, biscotti, latte di mandorla fino alle sfoglie di croccantini e frutta martorana. Deliziando tanti palati fini. (\*ADA\*)