

**RICONOSCIMENTO.** I pasticceri di Castelbuono conquistano consensi e mercato anche nella terra del dolce di Natale

## A Milano tutti pazzi per il panettone dei fratelli Fiasconaro

**PALERMO**

●●● «Il panettone dei fratelli Fiasconaro per me è il miglior panettone, eppure sono milanese». E uno dei tanti commenti raccolti durante la terza edizione di «Re Panettone» tenutasi nell'ultimo fine settimana, il 27 e 28 novembre, a Milano. Si tratta di un appuntamento ormai divenuto fisso dedicato al dolce natalizio più famoso d'Italia e che ogni anno raccoglie oltre trenta pasticceri provenienti da tutto lo Stivale, compresa la Sicilia. Il panettone del resto nasce in Lombardia ma è in realtà prodotto in tutta Italia ed ogni regione

conferisce a questo dolce quel tocco tipico che rispecchia il proprio territorio. A dimostrazione la produzione dei fratelli Fiasconaro che quest'anno hanno raccolto i maggiori consensi durante la fiera milanese: «Siamo stati un po' i pionieri - commenta Nicola che si definisce "quello con le mani in pasta" della famiglia - abbiamo cominciato a produrre questo dolce tipico del Nord in Sicilia ben venticinque anni fa. Adesso non è più una novità».

La differenza ormai la fanno gli ingredienti freschi e del territorio, e non più il luogo di provenienza. «Noi usiamo tutti pro-



**Nicola Fiasconaro gestisce con i fratelli l'azienda di famiglia**

dotti genuini - garantisce Nicola Fiasconaro - e credo che il segreto del nostro successo risieda proprio in questo». Un successo che quest'anno si concretizza con la richiesta di «centomila panettoni in più rispetto lo scorso anno - fa sapere sempre Nicola

- . Ciò vuol dire il raggiungimento di un totale di seicentomila chili di produzione di panettone». Un incremento del trenta per cento che ha felicemente costretto i fratelli dell'azienda di Castelbuono, nel cuore del Parco delle Madonie, a mettersi a la-

voro già a luglio. «I più richiesti quest'anno sono l'Oro Bianco, con burro alle mandorle e ricoperto di glassa bianca e fogliame di mandorle, e l'Oro Nero, con gocce di cioccolato al caffè». Un vero trionfo dei sensi per i più golosi, anche perché ad ogni «gusto» di panettone viene abbinata una crema da spalmare sulle fette. «La nostra, malgrado nasca ben tre generazioni fa, è un'azienda nuova, moderna e in continua espansione - spiega ancora Fiasconaro - per cui eventi come questi dove incontriamo il riscontro positivo della gente per noi sono molto gratificanti. Siamo molto affermati sul mercato nazionale, puntiamo ora molto a quello internazionale dove ci sono ancora luoghi che devono scoprirci». Il loro punto di forza? «L'amore per i sapori della terra, il rispetto per i tempi della natura ed una fede incrollabile nella tradizione».

(\*SAPIZ\*) SANDRA PIZZURRO