

Il racconto

L'azienda di Castelbuono sbarca al Nord ma trova ostacoli inattesi

La disfida del panettone Milano snobba Fiasconaro

ISABELLA NAPOLI

LPANETTONE *made in Sicily* piace ai milanesi, leghisti compresi, ma si scontra con le diffidenze dei pasticciери lombardi. Teatro della disfida il "Tutto Food", kermesse culinaria che si è appena conclusa alla Fiera di Milano. L'invito a giocare in casa dei produttori del Nord-Est, quelli dell'asse Verona-Cuneo-Fossano, patria del dolce natalizio, era arrivato a Nicola Fiasconaro, creatore madonita di panettoni artigianali, dal ministro per le Politiche agricole.

SEGUE A PAGINA XV



LA DISFIDA DEL PANETTONE

ISABELLA NAPOLI

(segue dalla prima di cronaca)

Che è il leghista Luca Zaia, grande estimatore del panettone al radicchio trevigiano inventato da Fiasconaro. Un panettone di 65 chili uscito dai laboratori di Castelbuono ha inaugurato il 10 giugno scorso il salone del gusto di Milano ed è stato tagliato dal ministro dell'Agricoltura in persona. «Dopo l'inaugurazione, su invito del ministro che avevo conosciuto quando era presidente del consorzio per il radicchio trevigiano — racconta Nicola Fiasconaro, che gestisce l'azienda con i fratelli Martino e Fausto — mi aspettavo di incontrare gli addetti ai lavori e gli altri fornitori. Ma non ho avuto eco sulla stampa e mi sono scontrato con la diffidenza dei colleghi verso questo prodotto».

Nella sfida con i produttori milanesi, dai colossi della distribuzione come Motta alle medie aziende come l'Augusta Panettoni, la Paolo Lazzaroni e figli o la Vergani, che vendono una media di 500 mila panettoni ogni Natale, Fiasconaro ha interpretato la ricetta originale con alcune varianti. Gli ingredienti del panettone Milano sono un impasto di farina, zucchero, acqua e uova, cui si aggiungono burro, frutta candita, uvetta, bucce di arancio e cedro, un pizzico di sale. «A questa ricetta, che appresi vent'anni fa da un maestro di Chioggia, ho tolto una parte degli zuccheri — racconta Fiasconaro — inserendo nell'impasto la manna delle Madonie. Ho fatto macerare l'uva sultana nell'impasto nella malvasia delle Lipari».

Queste novità, assieme ad altri panettoni dai gusti insoliti come quello ai frutti di bosco, sbarcano ogni Natale in un centinaio di negozi meneghini. «A Milano riusciamo a vendere cinquantamila panettoni — dice Fiasconaro — a Palermo arriviamo a quota centomila».

Per Simona Musazzi, responsabile della comunicazione del salone "Tutto Food", che ospita un migliaio di produttori, «la fiera serve a creare i contatti, poi sono i singoli fornitori a scegliere i prodotti che più piacciono». Forse i milanesi non sono preparati alle arditezze del creativo Fiasconaro? Massimo Nebulosi, responsabile commerciale dell'azienda Vergani che produce e vende panettoni in tutta la Lombardia, non crede in un embargo da parte dei produttori e parla diplomaticamente di *target* differenti: «Noi ci rivolgiamo a un mercato più ampio, che preferisce il gusto e la ricetta tradizionale, mentre Fiasconaro vende a un mercato di nicchia».

Paolo Massobrio, giornalista e ideatore della rassegna di cultura e gusto Golosaria, sostiene invece che «il mercato del Nord è già pronto alle novità e ci sono estimatori che apprezzano la creatività».

Ma visto che a Milano ci sono ancora diffidenze, Fiasconaro si prepara ad attraversare l'oceano per portare il suo panettone alla malvasia al "Fancy Food Store" di New York. «Prima di Natale esportiamo almeno dodici container di panettoni negli Stati Uniti — dice — ma vendiamo anche in Sud America e in Europa. Siamo tra i fornitori della Nasa: il nostro panettone artigianale è stato consumato il 23 ottobre del 2007 anche dall'equipaggio della missione spaziale internazionale Discovery a bordo dello Shuttle».



DOVE SCRIVERE

Inviare le lettere su argomenti locali a
La Repubblica
Via Principe di Belmonte 103
90139
Palermo