

# *Fiasconaro, il pasticciere dal cuore mediterraneo*

*Che la Sicilia torni a essere il baricentro del Mediterraneo. È il sogno di **Nicola Fiasconaro**, pasticciere di Castelbuono (Pa), molto noto in Italia e all'estero nel circuito dei gourmand più esigenti, tanto da arrivare a fatturare di 11 mln euro pur non venendo meno all'artigianalità delle sue produzioni di panettoni, colombe, dolci tipici siciliani, come la cubaita e la frutta marturana, torroncini, confetture, mieli, creme e perfino vini spumanti, tutti realizzati con materie prime made in Sicily secondo ricette della sua famiglia. «È un sogno alla cui realizzazione sto lavorando attivamente da anni», dichiara a ItaliaOggi Fiasconaro, «e con successo. In una terra in cui fare squadra è tuttora difficile, sono riuscito a creare intorno alla nostra pasticceria di Castelbuono, una rete di nove laboratori artigianali nostri partner: da quello di Bronte dove si fanno i nostri torroncini, a quello che produce creme a Raffadali, confetture a Gagliano, cubaita a Canicatti, frutta marturana a Catania e così via. A condurli sono giovani formati da noi, che abbiamo aiutato a diventare imprenditori e che oggi lavorano materie prime da noi selezionate per ottenerne dei prodotti secondo nostre ricette. Prodotti poi commercializzati in buona parte col nostro marchio». Ma Fiasconaro ha anche un'altra ambizione: far crescere professionalmente i giovani siciliani. Per questo è sul punto d'ufficializzare la nascita non lontano da Castelbuono di un'accademia di arti culinarie, in collaborazione con le università di Catania, Messina e Palermo e con l'avvallo delle istituzioni locali.*



*Nicola  
Fiasconaro*

*Luisa Contri*