

# Il panettone? Fa business in Sicilia

La palermitana Fiasconaro esporta il dolce lombardo nel mondo

**C**i sono sfide imprenditoriali così ardue d'affrontare che a volte rasentano il limite della temerarietà. Come quella lanciata dalla famiglia Fiasconaro, che ha trasformato il suo piccolo laboratorio siciliano di pasticceria in un'impresa dolciaria specializzata nella produzione di un panettone artigianale senza additivi.

Una strategia davvero insolita per un'azienda sorta nel borgo di Castelbuono, in provincia di Palermo. Eppure i risultati economici ottenuti in questi anni sono così sorprendenti in termini di ordini e fatturato che confermano la bontà di quell'intuizione aziendale apparentemente bizzarra. Tanto che il giro d'affari registrato della società siciliana nel 2013 si è attestato su 10 milioni di euro, con un incremento del 10% rispetto all'anno precedente. Mentre le previ-



**Volto Nicola Fiasconaro guida con i fratelli Fausto e Martino l'omonima impresa**

sioni di chiusura del 2014 sono altrettanto rosee: più 10% dei ricavi. Il tutto grazie al panettone, il dolce simbolo di Milano, realizzato in un laboratorio palermitano.

«All'inizio erano in tanti a prenderci in giro — racconta Nicola Fiasconaro, mastro pasticciere e amministratore assieme ai fratelli Fausto e Martino dell'omonima impresa familiare —. Ma la scelta di materie prime d'alta qualità a chilometro zero, studi approfonditi sulle lievitazioni naturali e la riscoperta di antiche ricette meneghine degli anni 30, ci per-

mettono di realizzare in tre giorni un prodotto naturale altamente competitivo». Una scelta che non solo consente all'azienda sicula di essere presente sul mercato italiano (11% delle vendite in Lombardia), ma anche di varcare i confini nazionali. «Esportiamo all'estero il 12% del fatturato — spiega Fiasconaro —. Siamo presenti in 27 Paesi. In particolare negli Stati Uniti, Canada, Australia, Germania e Francia. Inoltre contiamo di rafforzare la distribuzione in Rus-

**10**

**Il giro d'affari 2013 in milioni di euro di Fiasconaro. L'azienda dolciaria si è specializzata anche nella produzione del panettone. Il 12% del fatturato deriva dall'export**

sia e nel mondo arabo».

Ma quali sono i principali clienti della società dolciaria palermitana? «Se distribuiamo panettoni artigianali in alberghi di lusso, ristoranti d'alta gamma e negozi di gastronomia specializzata — continua Fiasconaro — è perché possiamo offrire prodotti particolari. Dolci che nascono grazie al nostro stretto rapporto con i coltivatori siciliani e alla fruttuosa partnership con nove laboratori sparsi sull'isola». Le prospettive di export tra l'altro si ampliano considerato che il panettone sarà il prodotto simbolo della prossima Expo. A ciò si aggiunge la possibilità di diffondere a livello internazionale prodotti d'alta pasticceria che ha permesso anche di creare occupazione in un'area geografica sofferente. «Grazie alla nostra attività — conclude Fiasconaro — lavorano in azienda 30 persone fisse e 70 stagionali. Risorse in continuo aumento. Perché ormai un buon panettone si mangia in qualsiasi periodo dell'anno».

**MICHELE AVITABILE**

© RIPRODUZIONE RISERVATA