

GIORNALE DI SICILIA

L'EVENTO

"Panettone tutto l'anno", il Fiasconaro con la granita conquista Milano

28 Giugno 2015



Nicola Fiasconaro

MILANO. C'è anche il panettone «King», firmato Fiasconaro, azienda dolciaria siciliana specializzata nella produzione di paste lievitate, tra le attrazioni di «Panettone tutto l'Anno», evento organizzato a Milano dal giornalista gourmand Davide Paolini. Una due giorni di degustazioni, laboratori e incontri tematici, che ha richiamato oltre 40 fra i migliori pasticceri d'Italia invitandoli a proporre al pubblico, al debutto dell'estate, i propri panettoni. Il panettone King, dolce artigianale da forno con canditi freschi di arance di Sicilia, farina di grano siciliano e uva sultanina profumata e aromatizzata con vino liquoroso malvasia dell'usola di Lipari. Semplice e gustosissima la ricetta proposta per l'evento milanese: **tagliare il panettone a cubetti piccoli e servirlo con una coppa di granita di Sicilia e frutta di stagione.** Provare per credere.