

Incontro con Nicola Fiasconaro il re della pasticceria palermitana

# L'inimitabile panettone gourmet made in sicily che ha conquistato il mondo

di Francesca Maisano

*Fiasconaro ha fatto della Sicilia l'ombelico del mondo della pasticceria. Il protagonista di questa storia, che fa da contraltare al sogno americano, è Nicola: un uomo intuitivo e di talento che ha eletto la "sicilianità" a ingrediente principe di creazioni apprezzate nei cinque continenti. E perfino nello spazio... dagli astronauti della NASA. Il fiore all'occhiello del suo laboratorio di Castelbuono, un piccolo paese immerso nel Parco delle Madonie, è il panettone: declinato in ricercate versioni gourmet.*

Come quella denominata King con arance di Sicilia candite dal fresco (senza anidride solforosa), arricchita con uva sultanina aromatizzata con Malvasia delle Lipari e Zibibbo, che proprio quest'anno ha ricevuto il massimo riconoscimento al *Superior Taste Award* di Bruxelles.

E così il lievito di cultura veneto-lombardo-piemontese per eccellenza si fonde armoniosamente con i sapori isolani, grazie al maestro pasticciere celebrato oggi da molti critici gastronomici come il discepolo di Gioacchino Alemagna e Angelo Motta.

**Nicola, chi considera il suo maestro?**

Oggi si abusa di questo termine. Ma io ne ho avuto uno vero, un maestro di vita: mio padre Mario, che ha iniziato nel 1953, quando non c'erano neanche i frigoriferi. Pensi, che andava con i muli a prendere il ghiaccio sulle Madonie per fare le granite. Fin da piccolo ho cominciato a giocare con lui in pasticceria, e mi sono innamorato della sua professione.

**La sua regione ha una tradizione dolciaria di altissimo livello, come mai la scelta di cimentarsi in un preparato tipico del settentrione?**

A vent'anni ho frequentato corsi di aggiornamento in giro per l'Italia e l'incontro con una pallina di pasta madre è stato fatidico. La mia, oggi, ha 65 anni. Accudirla è un gioco meraviglioso. C'è addirittura un'antica



Sotto Nicola Fiasconaro con il figlio Mario



Preparazione e rigenerazione del Lievito Madre



tecnica piemontese che prevede il bagnetto in acqua. È studiata anche dall'Università di Catania, ed è attenzionata giornalmente per fare in modo che possa imprimere i profumi più fragranti ai lievitati.

**E poi ci sono le materie prime del patrimonio siciliano, che rappresentano la chiave di lettura delle sue creazioni.**

I frutti di questa terra sono incompatibili, come nel caso del pistacchio

di Bronte, delle mandorle di Avola, del cioccolato di Modica e della manna. Negli ultimi anni stiamo portando avanti ricerche scientifiche per trovare ingredienti che siano in linea con le tendenze alimentari salutiste odierne, e la manna è proprio uno di questi. Si tratta di un dolcificante naturale che abbiamo cominciato ad utilizzare al posto dello zucchero, mentre al posto dello strutto usiamo il burro di panna di affioramento.



Castelbuono,  
piano del Castello  
e chiesa dell'Annunziata



Veduta panoramica di Castelbuono



*L'estrazione della Manna. Sopra l'incisione: la linfa scorre lungo i fili e solidifica formando cannoli di lunghezza considerevole, che si possono raccogliere ogni due giorni, contrariamente al metodo tradizionale che prevedeva la raccolta settimanale. Infine, selezionata con cura, la manna viene riposta in appositi contenitori in legno e conservata in ambienti asciutti*

Proprio per questa nostra filosofia molti ragazzi, da tutta Italia, vengono a fare stage, formazione e tesi di laurea da noi.

**Ha mai pensato di aprire pasticcerie anche all'estero?**

Ho ricevuto richieste da tutto il mondo. L'ultima, che risale a poche settimane fa, è di uno sceicco del Qatar. Per adesso siamo solo in fase di valutazione.

**Nel suo percorso è affiancato da fratelli, figlio e nipoti, quanto è importante la famiglia anche nel lavoro?**

Siamo tutti complementari, anche se naturalmente non mancano piccole divergenze. Il contributo di Martino e Fausto (i fratelli n.d.r.) e delle loro figlie è fondamentale. Mentre considero mio figlio Mario, che si chiama come il nonno, l'erede naturale. Ha

23 anni, e dopo aver fatto formazione da Heinz Beck è tornato a Castelbuono. È un ragazzo a cui piace sperimentare e ha già dato vita ad una sua interpretazione: il panettone liquido. Inoltre, proprio quest'anno ha ricevuto il riconoscimento speciale *Nuove Generazioni – La tradizione che si tramanda*, dedicato ai nuovi talenti del comparto dolciario artigianale. Sono orgoglioso di lui.