

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

*Cacao
Fino de Aroma*



WWW.LUKERINGREDIENTS.COM

CASA
LUKER
CACAO
FINO DE AROMA

Newchem S.r.l.
Distributore esclusivo per l'Italia

Novaterra Zeelandia S.p.A.
Distributore per il canale professionale

febbraio 2016 | n° 280 | Anno 39



CHIRIOTTI  EDITORI

NEL DIPINTO DI **BLU**

*Da Don Mario a Nicola, Martino, Fausto:
Fiasconaro, l'azienda siciliana di Castelbuono, Pa,
vola sempre più in alto*

Salvatore Farina

L'avventura umana, professionale e imprenditoriale di Nicola Fiasconaro è arrivata così in alto che viene spontaneo pensare all'aquila come metafora. Il volo del "re degli uccelli" è uno degli spettacoli più emozionanti che la natura possa offrire: equilibrio di forza, coraggio ed eleganza. Alla fine degli anni Novanta, con una miriade di sogni lievitati nel cuore e ben legati alle ali; lo sguardo lanciato oltre le cime dei monti delle sue Madonie, l'allora giovane e sconosciuto pasticciere spiccò il volo alla conquista del Fancy Food Show di New York, dell'America e del mondo intero. Oggi quel sogno è diventato una realtà: una magnifica storia raccontata dai media internazionali, che potrebbe benissimo diventare un'avvincente pellicola cinematografica. Infatti, quel mitico container sbarcato a Broadway nel 1998 si è moltiplicato con numeri traboccanti di zeri ed è approdato con successo in quasi tutti i mercati esteri del pianeta. Ho incontrato Nicola nel suo nido di Castelbuono, l'antico





In apertura, la squadra di Piazza Margherita. Qui sopra, veduta di Castelbuono, Pa. Da sinistra, Martino, Nicola, Don Mario e Fausto Fiasconaro.

borgo medievale arroccato sulle pendici del colle Milocca, a pochi chilometri dalla costa di Cefalù. Siamo amici grazie alla **Duciezio** e alle battaglie combattute insieme per la promozione delle materie prime di marca siciliana tra i pasticceri della nostra isola. L'ho trovato in piena forma, reduce dagli ultimi successi conquistati con i panettoni **King e Oro di Manna**. Con il primo si è aggiudicato a Bruxelles le 3

stelle del Superior Taste Award, prestigioso premio al quale concorrono prodotti food&beverage provenienti da tutto il mondo. Con il secondo è stato protagonista ad Expo.

E allora Nicola, vogliamo fare un bilancio della tua carriera e della Fiasconaro?

La mia carriera è strettamente legata all'azienda di famiglia, è inscindibile da essa. Il segreto dei

fratelli Fiasconaro è di non avere segreti, se non quello di poter vantare una straordinaria unità, incollata con il mastice speciale prodotto dall'amore dei nostri genitori. Al lavoro, io, **Martino e Fausto** siamo degni figli di don **Mario**. Da nostro padre abbiamo ereditato il prezioso carattere di fare le cose sempre "alla grande!". Imparando altresì che, al sopraggiungere delle difficoltà, bisogna prontamente agire

– come diceva lui – “alla disgraziata!”. Che tradotto significa che in presenza delle avversità è necessario combattere, ricorrendo in maniera testarda alla più disperata volontà, rinforzata con la testa e con il cuore.

E adesso arriva la quarta generazione vero?

Il dato più importante del nostro attuale bilancio è l'inserimento della quarta generazione. È una risorsa che ci emoziona e ci riempie di gioia. L'ingresso dei giovani Fiasconaro suggella un'altra importante caratteristica: siamo una realtà moderna e in continua espansione, con un'età media di 35 anni. Sul versante della produzione, invece, possiamo vantare la conquista di una cifra che rappresenta il traguardo da tempo agognato: 8 mila panettoni al giorno, 900 mila kg tra Natale e Pasqua, di qualità artigianale. Continuiamo cioè ad avere il ragazzo con il sac à poche addetto alla glassatura e la fase manuale dell'immersione nel cioccolato. Per non parlare del reparto confezionamento, dove tutti i passaggi vengono eseguiti dalle abili mani delle nostre collaboratrici. Un altro punto fermo che rinforza lo straordinario bilancio positivo è il numero crescente di clienti che richiede spontaneamente i nostri prodotti. E poi,



A sinistra, Mario Fiasconaro; sulla destra, Gino Maiorana.



Esterni ed interni del bar pasticceria di Piazza Margherita. Sotto, Nicola con il suo lievito madre.

a coronamento di tutto ciò, possiamo vantare il corteggiamento che continuiamo a ricevere da parte delle principali agenzie di comunicazione. Siamo orgogliosi di essere protagonisti di approfondimenti giornalistici, documentari e cortometraggi.

Cosa c'è in programma nel futuro?

È sempre lo stesso: investire nella conoscenza, alla ricerca costante dell'eccellenza a 360 gradi. Contribuire alla valorizzazione dei prodotti "made in Sicilia", consapevoli del fatto che rappresentano il nostro principale punto di forza. Non è un caso, per esempio, che per la Pasqua proponiamo una colomba con una ganache di cioccolato di Modica, preparata in collaborazione con la famiglia **Ruta-Bo-najuto**.

Per avere un quadro rappresentativo dell'azienda, occorre ingrandire la cornice fino a Piazza Margherita, cuore pulsante di Castelbuono e sede storica di quel bar-pasticceria inaugurato da don Mario alla fine degli anni Sessanta. Questo è oggi il regno di Fausto – il più piccolo dei tre fratelli – e meta di un continuo pellegrinaggio di turisti provenienti da tutto il mondo. L'attrazione è dovuta alla degu-

stazione gratuita non stop dei famosi lievitati della casa.

Fausto, puoi sintetizzare la storia della tua famiglia?

Nel 1953 mio padre compra un piccolo bar nella piazza vicino al castello Ventimiglia ed inizia a preparare caffè e mescere liquori. I dolci e le granite non tardano ad arrivare. L'intraprendenza vincente di papà gli farà conquistare sul campo il titolo di "don". In paese, nell'arco di pochi anni, don Mario diventa un personaggio popolare e amico di tutti. Nel pianoterra della casa di via san Niccolò allestisce un prezioso laboratorio. Lì siamo nati e cresciuti tutti e cinque noi figli: Maria Enza, Provvidenza, Martino, Nicola e io. Nel 1969 c'è il trasferimento in piazza Margherita, in questo locale molto più grande e funzionale. È il periodo in cui don Mario intraprende con grande successo il servizio catering per i matrimoni celebrati in tutti i comuni delle Madonie. Nel 1979 viene a mancare la mamma. È una tragedia che noi figli abbiamo affrontato innanzitutto rafforzando ancora di più la nostra unione e, in seguito, accettando con maturità la scelta di papà di sposarsi con Angela. Nel frattempo si delineano i ruoli tra noi fratelli.

Come vi siete suddivisi il lavoro?

Martino prende il timone della contabilità e comincia la sua carriera di amministratore dell'azienda: già a 18 anni riusciva a tenere testa ai vari direttori di banca. Nicola inizia il suo apprendistato di pasticciere, facendo esperienza nei più importanti laboratori dolciari della Sicilia, e io rimango in trincea ad occuparmi del locale affiancando papà che, nel frattempo, scopre la sua passione per la politica cittadina: per 20 anni sarà assessore allo sport. La svolta arriva nel 1986, alla Boscolo Etoile di Chioggia Sottomarina, e la porta Nicola, tornando en-

tusiasta da una lezione del maestro **Teresio Busnelli** dedicata ai segreti della pasta acida e del lievito madre. Nicola ne fa tesoro ed inizia a sfornare i primi panettoni: il quartiere viene avvolto dal profumo inebriante e noi veniamo presi per mano da un magico destino.

Che bello! Senti Fausto, quanti siete oggi a lavorare al bar-pasticceria e al punto vendita che si trova di fronte? E qual è il requisito migliore per avere successo con i turisti e con i clienti in genere?

22-24 persone in piena stagione. Noi siamo aperti dalle 6,30 fino alle 24 e facciamo quindi due turni e mezzo. Io penso che





il segreto per avere successo nel nostro lavoro sia innanzitutto l'umiltà, avere i piedi per terra e lavorare con passione. Poi, se riesci a fare sentire l'ospite come a casa sua, raggiungi il massimo. Una parola a parte è giusto dedicarla alla squadra che lavora in laboratorio. Ultimamente, al nostro ormai storico responsabile **Gino Maiorana**, si è affiancato il giovane **Mario**, figlio di Nicola.

Concludo la mia missione nell'azienda degli amici Fiasconaro, facendo visita a Gino e a

Mario nel loro laboratorio.

Gino, potresti fare un breve ritratto della tua esperienza professionale?

Sono nato nel 1975 e già nel '91 ho iniziato il mio apprendistato proprio qui, in quella che io chiamo la scuderia di Nicola Fiasconaro. L'iniziazione all'arte dolciaria è stata per me determinante, perché fin da subito ho capito che questa era la mia strada. Incoraggiato da questo ambiente così stimolante ed attento alla formazione e all'aggiornamento, ho seguito con passione alcuni corsi di grandi

personaggi, come Pascal Brunstein, Cristian Beduschi, Stefano Laghi ed Emanuele Saracino. Ho maturato anche una significativa esperienza a Londra, nel campo del dessert di ristorazione. Dal 2005 sono ritornato alla base e, con soddisfazione, sono stato promosso responsabile di laboratorio. Adesso, oltre alle consuete richieste della clientela riguardante soprattutto la pasticceria della tradizione, mi piace mettermi in gioco e sperimentare ricette nuove. Il dolce più caratteristico della nostra produzione, insieme alla **Testa di turco**, è **A Muntagna**, il famoso profiterole personalizzato da don Mario, che continua ad essere gustato con una nota dolce in più, proveniente dall'affetto e dalla stima che ancora tanti compaesani nutrono per il nostro caro fondatore.

E tu Mario, fatti un breve ritratto della tua già interessante esperienza.

Ho appena concluso un importante stage di due mesi nelle cucine de La Pergola di Heinz Beck, a Roma. Oltre alla supervisione del famoso chef tedesco, sono stato sotto la guida del primo pasticciere, **Giuseppe Amato**. Per me è stata un'occasione di crescita preziosa, perché ho

potuto sperimentare che cosa significa lavorare a livelli di assoluta eccellenza, sempre monitorata. I primi giorni, alcuni controlli mi sembravano fin troppo rigorosi; poi, quando sono entrato a tutti gli effetti nella dimensione del punto di vista della ricerca della perfezione, ho capito la ragione di certi atteggiamenti, e soprattutto mi sono spiegato il motivo per il quale i clienti de La Pergola sono disposti a pagare cifre così alte e a sostenere i lunghi tempi di attesa imposti dalla prenotazione.

Quali erano i principali dolci del menu?

Oltre ai petits fours e ad alcune novità al piatto veramente spettacolari, il dolce più richiesto dai clienti era "La sfera" di succo di lampone cristallizzato con l'azoto. Comunque, oltre a questa meravigliosa esperienza romana, ci tengo a ricordare anche quella vissuta a Brescia alla **Cast Alimenti**, tre anni fa. Tre mesi di formazione con docenti del calibro di Giuseppe Gagliardi, Pierpaolo Magni e con la supervisione di Iginio Massari. Adesso, il mio desiderio è quello di andare a seguire uno stage a Parigi, perché la scuola francese mi ha sempre affascinato e, per alcune tecniche di lavorazione, hanno una marcia in più.

Il mio viaggio nel dolce mondo dell'azienda Fiasconaro per ora finisce qua. Sarebbe interessante la prossima volta incontrare **Martino, Agata** e i protagonisti del settore amministrativo, per approfondire attraverso i numeri e la storia di questo miracolo economico avvenuto sotto il cielo di Castelbuono.

Salvatore Farina



Mario Fiasconaro, Vincenzo Paviera e Gino Maiorana.



Testa di turco

Per 10 bicchieri

Sfoglia frita

farina 00	g	100
uovo	n	1

Impastare per ottenere un composto omogeneo. Fare riposare l'impasto un'ora in frigo, stendere la pasta sottilissima e ritagliare in piccoli quadrati. Friggere in olio a 175°C-180°C per pochi secondi da entrambi i lati.

Crema di latte

latte fresco intero	g	500
zucchero	g	100
amido di mais	g	30

buccia intera di limone	n	1
stecca cannella	n	1/2

In un pentolino versare 400 g di latte, zucchero, buccia di limone e ½ stecca di cannella. A parte mescolare l'amido e la restante parte di latte. Quando il composto arriva a bollire, eliminare la scorza del limone, la ½ stecca di cannella e versare il composto di amido e latte. Mescolare fino a quando il composto non inizia a bollire nuovamente. Togliere dal fuoco.

ASSEMBLAGGIO

In un bicchierino versare la crema ancora calda ed alternare con pezzetti di sfoglia. Ripetere due volte i passaggi. Fare riposare in frigo il bicchiere per almeno 1 ora e decorare con cannella in polvere.

Mario Fiasconaro



A montagna

Rivisitazione del classico profiterole: negli anni '60/70 don Mario Fiasconaro ha reinterpretato la ricetta classica, attribuendo alla sua creazione un nuovo nome.

Bignè

acqua	g	100
burro	g	100
farina 00	g	100
uova	n	3 circa
sale	g	2

In un pentolino versare acqua con burro e portare a bollore. Aggiungere farina e sale e mescolare fino a quando il composto non si stacca dalle pareti. Versarlo in un'altra casseruola ed unire un uovo alla volta continuando a mescolare. Dressare il composto con l'aiuto di un sac à poche in teglia. Infornare a 200°C per 18/20 minuti.

Panna montata

panna fresca	g	300
zucchero	g	25
bacca di vaniglia	n	1/2

Montare in planetaria o con l'aiuto di frusta meccanica i tre ingredienti.

Glassa al cioccolato

latte fresco intero	g	250
zucchero	g	65
cioccolato 60%	g	75
amido di mais	g	15
buccia di limone intera	n	1/2

In un pentolino versare 200 g di latte, zucchero e buccia di limone intera. A parte mescolare amido e la restante parte di latte. Quando il primo composto arriva a bollore, eliminare la buccia ed aggiungere quello di amido e latte. Togliere dal fuoco non appena inizia a bollire nuovamente. Unire il cioccolato e fare raffreddare rapidamente.

Selva al cioccolato

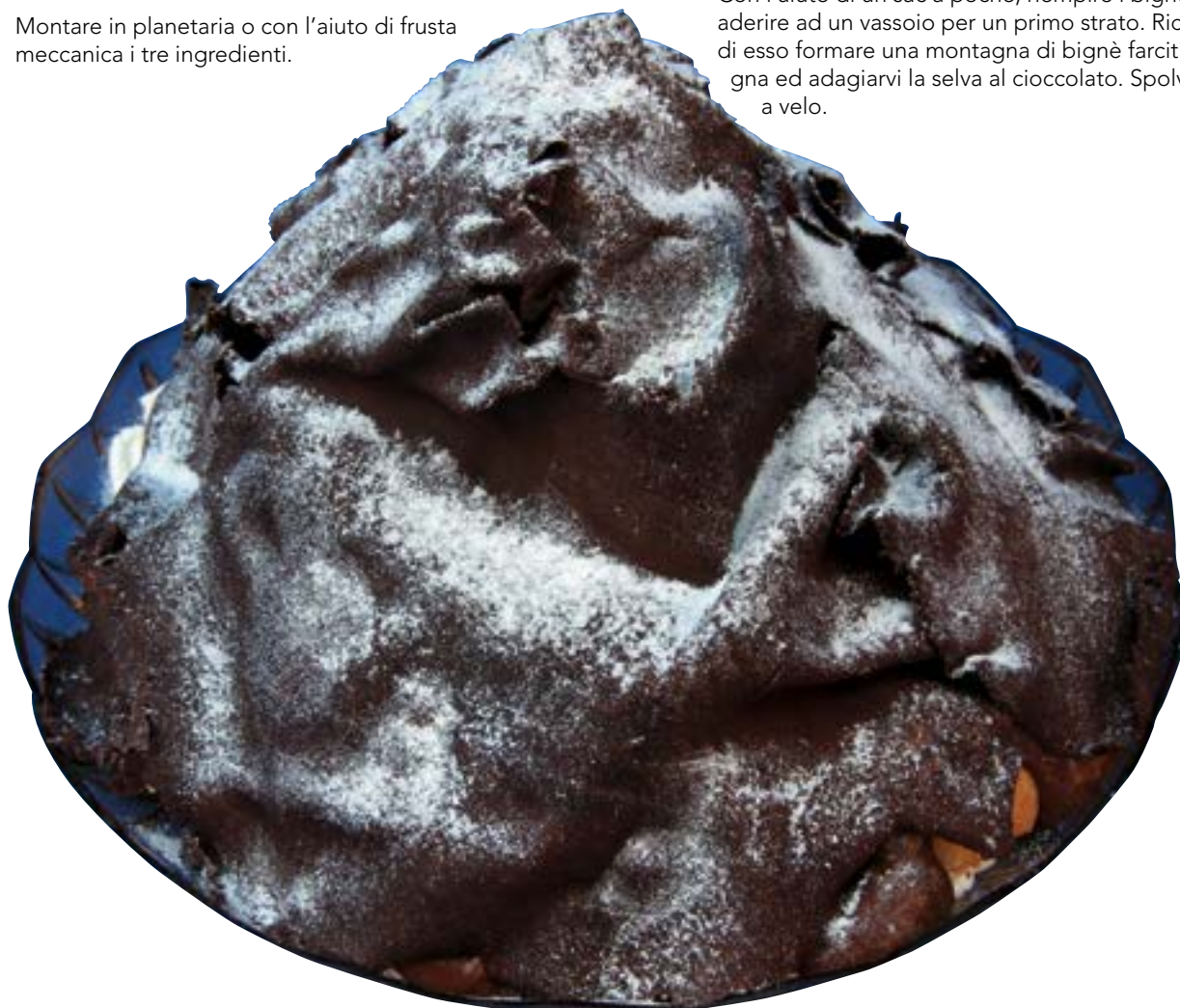
cioccolato 60%	g	100
zucchero a velo	g	10

Mescolare e passare in raffinatrice fino ad ottenere una sfoglia di cioccolato molto sottile.

ASSEMBLAGGIO

Con l'aiuto di un sac à poche, riempire i bignè di panna e farli aderire ad un vassoio per un primo strato. Ricoprirlo di glassa e su di esso formare una montagna di bignè farciti. Glassare la montagna ed adagiarvi la selva al cioccolato. Spolverare con zucchero a velo.

Gino Maiorana



Cassatine siciliane

Per 10 mini cassatine

Pan di Spagna

uova	g	150
zucchero	g	105
farina	g	90
fecola	g	30
buccia d'arancia grattugiata	n	1/2

In planetaria montare uova, zucchero e buccia d'arancia. A parte mescolare e setacciare la farina con la fecola. Quando si ottiene una montata stabile, incorporare le polveri in più riprese, mescolando delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso. Versare il composto in una tortiera dal diametro 18 cm e infornare a 200°C per circa 22/25 minuti.

Crema di ricotta

ricotta di pecora	g	200
zucchero	g	60

Mescolare la ricotta privata del siero con lo zucchero, usando una frusta. Fare riposare una notte in frigo. Il giorno seguente passare al setaccio a maglia fine.

Pasta reale

farina di pistacchio	g	70
farina di mandorla	g	30
zucchero a velo	g	50
zucchero fondente di canna	g	100
miele	qb	

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il miele. Poco alla volta aggiungere il miele per un composto omogeneo.

ASSEMBLAGGIO

Rivestire lo stampo delle cassatine con la pasta reale dello spessore di 3 mm. Con un coppa pasta eliminare la parte centrale ed inserire un piccolo disco di pan di Spagna. Con un sac à poche, inserire anche la ricotta. Capovolgere lo stampo ed estrarre il contenuto. Definire con zucchero fondente sciolto a 40°C la parte centrale della cassatina e decorare con una ciliegina.

Gino Maiorana





Delizia al pistacchio e mandorla

Pan di Spagna

uova	g	150
zucchero	g	105
farina	g	90
fecola	g	30
buccia d'arancia grattugiata	n	1/2

In planetaria montare uova, zucchero e buccia d'arancia. A parte mescolare e setacciare la farina con la fecola. Quando si ottiene una montata stabile, incorporare le polveri in più riprese mescolando delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso. Versare il composto in una tortiera dal diametro 18 cm e infornare a 200°C per circa 22/25 min.

Bagna al rum

zucchero	g	100
acqua	g	150
rum 70% vol.	g	50

In un pentolino, portare a bollire acqua e zucchero. Coprire con pellicola. Quando lo sciroppo raggiunge i 35°C circa, aggiungere il rum.

Farcitura

confettura di albicocca	g	300
-----------------------------------	---	-----

Pasta di mandorla e pistacchio

farina di mandorla.	g	150
zucchero	g	120
miele.	g	15
arancia candita in pasta	g	15
albumi	g	60
pasta pistacchio 100%	g	35

Mescolare farina di mandorla, zucchero e arancia candita. Aggiungere il miele e, poco alla volta, gli albumi, per terminare con la pasta pistacchio.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare orizzontalmente il pan di Spagna per ottenere 2 dischi. Inzuppare il primo disco con la bagna al rum e, con l'aiuto di un sac à poche, creare uno strato di confettura. Posizionare l'altro disco ed inzuppare nuovamente. Con una spatola, stendere uno strato sottile di confettura ai bordi e al centro della torta. Con la bocchetta delizia, ottenere sulla torta il tipico disegno con la pasta di mandorle e pistacchio ed ultimare con la buccia di arancia candita e mandorle. Infornare a 180°C per 20/25 minuti. Una volta raffreddata, spruzzare la gelatina di albicocca.

Mario Fiasconaro
Castelbuono, Pa
www.fiasconaro.com
Foto Salvatore Farina

