

Quando il panettone arriva dalla Sicilia

Non solo Nord: a Palazzo Cavour tutte le versioni del dolce

La storia

«**E**ssere qui in questo palazzo storico, nella regione che con la Lombardia è la patria del panettone, devo dire è emozionante». Nicola Fiasconaro sta allestendo il suo stand all'interno di Palazzo Cavour per la rassegna che oggi dalle 11 alle 19 permetterà di conoscere il dolce natalizio nelle sue tante forme, organizzata dalla Camera di Commercio.

Nicola Fiasconaro è maestro pasticciere titolare dell'omonima azienda di Castelbuono (Palermo), già nominato ambasciatore del made in Italy nel mondo, per la sua at-



Tre giorni di lievitazione

Nicola Fiasconaro: «Ci metto sapori siciliani come zibibbo e passito. Ma il segreto è la lievitazione: la mia dura tre giorni»

tività di diffusione della cultura della pasticceria italiana all'estero è considerato tra i maggiori esperti di «paste acide» e «pasta madre», la sua ha 15 anni e proviene da quella di un pasticciere che gliela donò all'inizio della sua «carriera».

La sua passione sono da sempre i panettoni: «E' successo per caso - racconta -

frequentavo una scuola di aggiornamento e in una delle aule c'era uno dei maestri che spiegava tutto sui microrganismi che fanno lievitare le preparazioni». E così il dolce natalizio più «nordico» che ci sia si anima con il lievito siciliano.

«Sono riuscito a vendere il mio panettone al Nord - rac-

conta lo chef pasticciere - e per me siciliano è un gran risultato». A Palazzo Cavour oggi sarà possibile acquistare i panettoni e anche gustarli. Oggi alle 14,45 incontro con Luca Montersino: «Il piacere di una pasticceria sana e buona» modera Renzo Pellati, direttore del «Centro Studi Piemonte» dell'Accademia Italiana della Cucina e Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Dalle 15 alle 18 spazio ai giochi dei bambini con il Museo del Gusto di Frossasco per «Caro Babbo Natale...». Ultimo incontro alle 16 con «La magia del panettone tra arte e scienza, dalla farina al dolce di Natale».

«Il mio panettone unisce l'Italia, la tecnica e l'arte pasticciera del Nord e del Sud, io ci metto molti sapori siciliani, come lo zibibbo e il passito - dice Fiasconaro - Ma il grande segreto è comunque la lievitazione: per mangiare uno dei miei panettoni bisogna aspettare tre giorni, tanto dura la preparazione e la lievitazione e poi la cottura».

[A. MAR.]



LE SELEZIONI PER IL CAMPIONATO ITALIANO

I migliori baristi disegnano con il latte

CRISTINA INSALACO

Il cappuccino «perfetto» forse non esiste, ma loro a questa perfezione cercano di avvicinarsi. Sette baristi professionisti, venuti da tutta Italia, si sono sfidati nella sede dell'Ascom per la selezione piemontese del campionato di «latte art»: il primo classificato, Emilio Repetti, parteciperà alle finali nazionali di Rimini del 19, 20 e 21 gennaio. Quella di ieri è stata la giornata conclusiva di una selezione dei migliori maghi del caffè italiani durata due giorni. Venerdì Francesco Sanapò, Andrea Vacca e Antonio Bonelli si sono conquistati un posto al campionato nazionale «baristi caffetteria» di Rimini. «La tazza è

la mia tela, il caffè colorì», così Emi anni, di Piacenza «latte art». Come segna cuori, tulipani, cosa gli venga in schiuma dei cappuccini sono due: (versare il latte li Painting, in cui si di matita i disegni sole, 19 anni, b Platti di Torino per il campionato era il più giovane solo sui cappuccini giorno un bambino la figura di Tavorato un mese, scito». A Serena scesa una lacrima una gara che noi avrebbe voluto.