



Dolce & Gabbana

*Dolce & Gabbana e Fiasconaro
celebrano il Panettone*

*Dolce & Gabbana and Fiasconaro
celebrate the Panettone*



FIASCONARO



LA CREATIVITÀ DI DOLCE&GABBANA E L'ARTE DOLCIARIA DI FIASCONARO SI CONSOLIDANO IN UNA SEMPRE PIÙ RICCA COLLEZIONE DI STRAORDINARI PANETTONI.

THE CREATIVITY OF DOLCE&GABBANA AND THE CONFECTIONERY ARTISTRY OF FIASCONARO CONSOLIDATE IN AN EVER MORE EXPANDING COLLECTION OF EXTRAORDINARY PANETTONI.



LE NOCCIOLE DI POLIZZI GENEROSA E LA MANNA SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI QUESTO NUOVO STRAORDINARIO PANETTONE SENZA CANDITI E UVETTA, CHE FARÀ RISCOPRIRE I SAPORI PIÙ GENUINI E AUTENTICAMENTE SICILIANI DELLE MADONIE, LA DORSALE MONTUOSA SITUATA NELLA PROVINCIA DI PALERMO CHE COMPRENDE LE VETTE PIÙ ALTE DELL'ISOLA, DOPO L'ETNA. POLIZZI GENEROSA RAPPRESENTA DA SECOLI L'HABITAT IDEALE PER IL NOCCIOLO. ARROCCATO IN CIMA A UN POGGIO A 920 METRI SUL LIVELLO DEL MARE, IL PICCOLO BORGO PUÒ VANTARE ATTESTAZIONI DELLA SUA COLTIVAZIONE CHE RISALGONO AL MEDIOEVO. E, ANCORA FINO ALLA FINE DEL NOVECENTO, QUESTA PIANTA ERA PRESENTE SU MOLTI ETTARI DI TERRITORIO. OGGI LE ZONE DI POLIZZI GENEROSA COLTIVATE CON I NOCCIOLI SI SONO DRASTICAMENTE RIDOTTE, TRASFORMANDOSI IN UNA PRODUZIONE DI NICCHIA, DI CUI GLI ABITANTI CONTINUANO A TENERE

VIVA LA TRADIZIONE ANCHE GRAZIE ALL'ARTE DOLCIARIA DEL MAESTRO PASTICCIERE NICOLA FIASCONARO. L'ALTRO INGREDIENTE DELLE MADONIE DI QUESTO PANETTONE È LA MANNA, COLTIVATA SULLE COLLINE FRA CASTELBUONO E POLLINA SOVRASTANTI CEFALÙ: QUI LE CORTECCE DEI FRASSINI, INCISE DALLE SAPIENTI MANI DEI CONTADINI, SECERNONO UN LIQUIDO PREZIOSISSIMO CHE, RISCALDATO DAI RAGGI DEL SOLE, SI SOLIDIFICA VELOCEMENTE DANDO ORIGINE ALLA MERAVIGLIOSA LINFA ZUCCHERINA DI "BIBLICA" MEMORIA. IL PANETTONE DA 800G E IL BARATTOLO DI MORBIDA CREMA ALLA MANNA DA 200G CON SPALMINO COLOR ORO, SONO RACCHIUSI IN UNA SPLENDIDA LATTA CREATA APPOSITAMENTE DA DOLCE&GABBANA. IL SUO SFONDO ROSA PASTELLO E LA VIVACITÀ CROMATICA DEI SUOI DECORI DI ISPIRAZIONE SICILIANA, RENDONO UNICA QUESTA SPECIALITÀ PASTICCIERA, CHE CONQUISTERÀ I PALATI PIÙ RAFFINATI.





THE HAZELNUTS OF POLIZZI GENEROSA AND MANNA CREAM ARE THE MAIN INGREDIENTS OF THIS EXTRAORDINARY NEW PANETTONE, WITHOUT CANDIED FRUIT OR RAISINS, WHICH BRINGS TOGETHER THE MOST GENUINE AND AUTHENTICALLY SICILIAN FLAVOURS OF THE MADONIE, THE MOUNTAIN RIDGE IN THE PROVINCE OF PALERMO THAT VAUNTS THE HIGHEST PEAKS ON THE ISLAND, AFTER MOUNT ETNA. POLIZZI GENEROSA HAS BEEN THE IDEAL HABITAT FOR HAZELNUTS FOR CENTURIES. PERCHED ATOP A KNOLL AT 920 METERS ABOVE SEA LEVEL, HAZELNUT CULTIVATION IN THE SMALL VILLAGE IS RECORDED AS FAR BACK AS THE MIDDLE AGES. UNTIL THE END OF THE 20TH CENTURY, HAZELNUT GROVES STILL OCCUPIED MUCH OF THE TERRITORY, BUT TODAY THE CULTIVATED AREAS OF POLIZZI GENEROSA HAVE BEEN DRASTICALLY REDUCED, BECOMING A NICHE PRODUCTION, WHOSE TRADITION THE INHABITANTS CONTINUE TO KEEP ALIVE, THANKS IN PART TO THE

CONFECTIONERY ARTISTRY OF MASTER PASTRY CHEF NICOLA FIASCONARO. THE OTHER TYPICAL INGREDIENT OF THE MADONIE IN THIS SPECIAL PANETTONE IS MANNA, CULTIVATED IN THE HILLS BETWEEN CASTELBUONO AND POLLINA OVERLOOKING CEFALÙ. HERE, THE SKILLED HANDS OF LOCAL FARMERS, SECRETE A PRECIOUS LIQUID WHICH, WHEN HEATED BY THE RAYS OF THE SUN, SOLIDIFIES QUICKLY TO CREATE THE WONDERFUL SUGARY SAP OF "BIBLICAL" MEMORY. THE 800 G PANETTONE AND THE 200 G JAR OF SMOOTH MANNA CREAM, COMPLETE WITH A GOLDEN SPATULA, ARE ENCLOSED IN A SPLENDID TIN CREATED PURPOSELY BY DOLCE&GABBANA. THE VIBRANT COLOURS OF ITS SICILIAN-INSPIRED DECORATIONS AGAINST THE PALE PINK BACKGROUND MAKE THIS A UNIQUE CONFECTIONERY SPECIALTY THAT WILL WIN OVER THE MOST REFINED PALATES.



*Il Panettone
alle Mandorle
di Sicilia*





UN CLASSICO DELLA
PASTICCERIA FIASCONARO:
IL PANETTONE ALLE MANDORLE
DI SICILIA. L'IMPASTO A LIEVITAZIONE
NATURALE È ARRICCHITO DALL'UVETTA
AROMATIZZATA AL VINO VECCHIO
SAMPERI ED È COMPLETAMENTE
RICOPERTO DI GLASSA, GRANELLA
DI ZUCCHERO E MANDORLE DI SICILIA.

A MASTERPIECE FROM THE
FIASCONARO TRADITION:
THE PANETTONE WITH SICILIAN
ALMONDS. THE NATURALLY LEAVENED
DOUGH IS ENRICHED WITH RAISINS
AROMATIZED BY THE VECCHIO SAMPERI
WINE AND THE DESSERT IS COMPLETELY
COVERED WITH ICING, SUGAR GRAINS,
AND SICILIAN ALMONDS.



*Il Panettone
tradizionale
con vino perpetuo
Vecchio Samperi
di Sicilia*



LA RICETTA AMALGAMA IL SIMBOLO NATALIZIO DELLA TRADIZIONE PASTICCERA DEL NORD CON GLI INGREDIENTI E I SAPORI DEL SUD. FARINE PREGIATE DI ORIGINE SICILIANA COSTITUISCONO LA MATERIA PRIMA DELLA TIPICA CREAZIONE MENEGHINA. LA FRAGRANZA E LA SOFFICE LIEVITÀ DELL'IMPASTO SONO ULTERIORMENTE ESALTATE DA MORBIDI CANDITI DI ARANCIO E CEDRO: GLI AGRUMI NON POSSONO NON RIEVOCARE L'INTENSITÀ DEGLI INCONFONDIBILI PROFUMI DELL'ISOLA. PER RENDERE QUEST'ESPERIENZA SENSORIALE ANCORA PIÙ MEMORABILE, LA PASTICCERIA FIASCONARO HA PENSATO DI ESALTARE LE NOTE DI ARANCIA CANDITA E DELL'UVETTA CON IL VECCHIO SAMPERI, UNO DEI SIMBOLI DELLA TRADIZIONE ENOLOGICA DI MARSALA. UN VINO PERPETUO, IL CUI NOME SPIEGA PERFETTAMENTE LA SUA PRINCIPALE CARATTERISTICA, OSSIA LA PERPETUAZIONE DEL VINO ALL'INTERNO DELLA STESSA BOTTE, CON LA QUALE INVECCHIA. ATTRAVERSO UN SISTEMA DI TRAVASI,

OGNI VOLTA CHE SI PRELEVA DEL NETTARE, SE NE AGGIUNGE DI NUOVA PRODUZIONE. IL PROCESSO È COME SE FOSSE UN "RABBOCCO PERPETUO" CHE MISCHIA LE ANNATE E SI CARICA DI TUTTE LE SOSTANZE ORGANOLETTICHE CEDUTE DALLA BOTTE. UN'ELEGANTE BOCCETTA IN VETRO CON NEBULIZZATORE, CONTENENTE IL VECCHIO SAMPERI DI SICILIA, È STATA APPOSITAMENTE REALIZZATA PER COMPLETARE QUESTO VIAGGIO STRAORDINARIO NEL GUSTO CON UN RITUALE NUOVO E SPECIALE: SPRUZZANDO QUALCHE GOCCIA SULLE FETTE DI PANETTONE, SI ANDRÀ AD ESALTARE L'AROMA DEL VINO GIÀ PRESENTE NELL'IMPASTO E SI POTRÀ COSÌ APPREZZARE LA DOLCEZZA E L'UNICITÀ DELL'ABBINAMENTO DI GUSTO. UNA SCATOLA IN LATTA, IMPREZIOSITA DAI SUGGERITIVI MOTIVI DECORATIVI DEL CARRETTO SICILIANO DISEGNATI DA MAESTRANZE ARTISTICHE, SUGGERELLA QUESTO CONNUBIO TRA L'ECCELLENZA CREATIVA E L'ALTA QUALITÀ ARTIGIANALE PASTICCERA.





THE RECIPE BLENDS THE CHRISTMAS SYMBOL OF THE NORTHERN ITALIAN CONFECTIONERY TRADITION WITH THE INGREDIENTS AND FLAVOURS OF THE SOUTH.

FINE FLOURS OF SICILIAN ORIGIN ARE THE RAW MATERIAL OF THE TYPICAL MILANESE CREATION. THE FRAGRANCE AND FLUFFY LIGHTNESS OF THE DOUGH ARE FURTHER ENHANCED BY TENDER CANDIED ORANGE AND CITRON, FRUITS THAT CANNOT BUT EVOKE THE INTENSITY OF THE ISLAND'S UNMISTAKABLE FRAGRANCES.

TO MAKE THIS SENSORY EXPERIENCE EVEN MORE MEMORABLE, PASTICCERIA FIASCONARO HAS CHOSEN TO ACCENTUATE THE NOTES OF CANDIED ORANGE AND RAISINS WITH VECCHIO SAMPERI, ONE OF THE EMBLEMS OF THE WINEMAKING TRADITION OF MARSALA.

KNOWN AS A PERPETUAL WINE, ITS NAME PERFECTLY EXPLAINS ITS MAIN FEATURE, WHICH IS THE "PERPETUATION", OR CONTINUOUS AGING OF THE WINE IN THE SAME BARREL.

THROUGH A SYSTEM OF REPLACEMENT, EVERY TIME THE AGED NECTAR IS REMOVED, NEW WINE IS ADDED – ESSENTIALLY A "PERPETUAL TOPPING UP" THAT MIXES THE VINTAGES, INFUSING THEM WITH ALL THE ORGANOLEPTIC SUBSTANCES RELEASED BY THE BARREL.

AN ELEGANT GLASS BOTTLE WITH NEBULIZER, CONTAINING THE SICILIAN VECCHIO SAMPERI, HAS BEEN PURPOSELY DESIGNED TO COMPLETE THIS EXTRAORDINARY JOURNEY INTO FLAVOUR WITH A NEW AND SPECIAL RITUAL: BY SPRAYING A FEW DROPS ON SLICES OF PANETTONE, THE AROMA OF THE WINE IS ENHANCED, HEIGHTENING THE ENJOYMENT OF THE SWEETNESS AND UNIQUENESS OF THIS COMBINATION OF FLAVOURS. A TIN BOX, EMBELLISHED WITH THE DECORATIVE MOTIFS OF THE SICILIAN CART DESIGNED BY MASTER ARTISTS, COMPLETES THIS SPLENDID UNION OF CREATIVE EXCELLENCE AND THE HIGHEST QUALITY OF ARTISANAL CONFECTIONERY.



Il Panettone alle Castagne glassate e al Gianduia

IL PANETTONE ALLE CASTAGNE GLASSATE E AL GIANDUIA È UN'ULTERIORE GOLOSA RICETTA DELLA COLLEZIONE. L'IMPASTO A LIEVITAZIONE NATURALE È ARRICCHITO DA CASTAGNE GLASSATE E GIANDUIA E RICOPERTO DI CREMA ALLE CASTAGNE E GLASSA AL CIOCCOLATO: UNA PRELIBATEZZA DELLA PASTICCERIA FIASCONARO REINTERPRETATA ATTRAVERSO L'UNICITÀ DEL DECORO E DELLA CREATIVITÀ DOLCE&GABBANA.

THE PANETTONE WITH CANDIED CHESTNUTS AND GIANDUIA IS ANOTHER DELICIOUS RECIPE OF THE COLLECTION. THE NATURALLY LEAVENED DOUGH IS ENRICHED WITH CANDIED CHESTNUTS AND GIANDUIA AND COVERED WITH CHESTNUT CREAM AND CHOCOLATE ICING: A FIASCONARO DELICACY REINTERPRETED IN A NEW EDITION AND CHARACTERISED BY THE UNIQUENESS OF DOLCE&GABBANA'S DECORATION AND CREATIVITY.





Il Panettone al Pistacchio di Sicilia

IL PANETTONE AL PISTACCHIO DI SICILIA, ORMAI DIVENTATO UN VERO E PROPRIO CLASSICO DELLA PASTICCERIA FIASCONARO, È RICOPERTO DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI ED È ACCOMPAGNATO DA UN BARATTOLO DI MORBIDA CREMA DI PISTACCHIO CON L'APPOSITO SPALMINO COLOR ORO. SIA NELLA GRAMMATURA DA 1KG (800G E 200G DI CREMA) SIA NELL'INEDITO FORMATO DA 600G (500G E 100G DI CREMA), IL PANETTONE VIENE CONSERVATO IN LATTE SPECIALI, DECORATE SECONDO LA TRADIZIONE ARTISTICA SICILIANA.

THE SICILIAN PISTACHIO PANETTONE, BY NOW A TRUE CLASSIC OF FIASCONARO PASTRY, IS COVERED WITH WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIOS AND IS ACCOMPANIED BY A JAR OF VELVETY PISTACHIO CREAM WITH A SPECIAL GOLDEN SPATULA. EITHER IN THE 1 KG SIZE (800 G AND 200 G OF CREAM) AND THE NEW 600 G SIZE (500 G AND 100 G OF CREAM), THE PANETTONE IS CONSERVED IN SPECIAL TINS, DECORATED WITH MOTIFS FROM THE SICILIAN ARTISTIC TRADITION.





Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia

UNA RICETTA UNICA, PROPOSTA IN
BEN TRE GRAMMATURE:
1KG, 500G E 100G. MORBIDI
CANDITI DI LIMONI, DI ARANCE E DI
MANDARINI UNITI ALLO ZAFFERANO
DANNO ALL'IMPASTO UN GUSTO
INTENSO E INCONFONDIBILE.
LE COLORATISSIME LATTE CILINDRICHE
CONTINUANO AD ESSERE LO
SPECIALE PACKAGING DI QUESTO
PANETTONE, RIPROPORZIONATE
PER I TRE FORMATI.

A UNIQUE RECIPE, PROPOSED IN THREE
WEIGHTS: 1 KG, 500 G AND 100 G.
TENDER CANDIED LEMONS, ORANGE
AND MANDARINS COMBINED
WITH SAFFRON GIVE THE DOUGH
AN INTENSE AND UNMISTAKABLE
FLAVOUR. THE COLOURFUL
CYLINDRICAL TINS CONTINUE TO BE
THE SPECIAL PACKAGING FOR THIS
PANETTONE, ADAPTED TO EACH OF
THE THREE SIZES.



Le Creme morbide da spalmare

PER I PIÙ GOLOSI LA COLLEZIONE
DI PANETTONI È COMPLETATA
DA UNA PROPOSTA DI TRE DIVERSI
GUSTI DI CREME SPALMABILI:
AL PISTACCHIO, ALLE MANDORLE
E AL CIOCCOLATO DI SICILIA.
LE TRE CREME POSSONO ANCHE
ESSERE ACQUISTATE SINGOLARMENTE
IN VASETTI DA 200G CIASCUNO.

FOR THOSE WITH A PARTICULARLY
SWEET TOOTH THE PANETTONI
COLLECTION IS COMPLETED WITH
THREE DIFFERENT FLAVOURS OF
SPREADABLE CREAMS:
SICILIAN PISTACHIO, ALMOND
AND CHOCOLATE. THE THREE CREAMS
CAN ALSO BE PURCHASED SEPARATELY
IN JARS OF 200 G.



GRAZIE A QUESTA COMBINAZIONE DI STILE E GUSTO,
DOLCE&GABBANA E FIASCONARO NON SOLO CONSOLIDANO
LA LORO PARTNERSHIP OFFRENDO AI COLLEZIONISTI PIÙ ESIGENTI
UNA VASTA GAMMA DI SPLENDE SCATOLE IN LATTA,
MA CONTINUANO A FARSI PORTAVOCE DI UN'IDEA DEL BELLO
E DEL BEN FATTO PROFONDAMENTE RADICATA NELLA CULTURA
E NELLA TRADIZIONE ITALIANA.

TUTTA LA GAMMA DI PRODOTTI È DISPONIBILE ONLINE SU
WWW.DOLCEGABBANA.COM/FOOD

*THANKS TO THIS COMBINATION OF STYLE AND TASTE, DOLCE&GABBANA
AND FIASCONARO NOT ONLY CONSOLIDATE THEIR PARTNERSHIP
BY OFFERING THE MOST DISCERNING COLLECTORS A WIDE RANGE
OF COLOURFUL TIN BOXES, BUT CONTINUE TO BE THE SPOKESMEN
FOR AN IDEA OF BEAUTY AND CRAFTSMANSHIP THAT IS DEEPLY ROOTED
IN ITALIAN CULTURE AND TRADITION.*

THE ENTIRE RANGE OF PRODUCTS IS AVAILABLE ONLINE AT
WWW.DOLCEGABBANA.COM/FOOD





FIASCONARO®

DOLCE & GABBANA