

KING-Fiasconaro

Il Panettone esce dall'ambito del Natale-Capodanno. Oggi Fiasconaro lo propone full time

Ma cosa c'è a Castelbuono? Aria particolarmente buona? Terroir altrettanto vocato a fare grandi prodotti? Persone che sanno fare il loro mestiere alla grande?

Diciamo che tutto questo è vero, ma in più c'è un quid che fa una ulteriore differenza, e questo quid si chiamano Nicola Fiasconaro e la sua famiglia.

Ci verrebbe da dire celiando "ma che diavoli questi Fiasconaro", sono diavoli tentatori, che ti portano a perderti un un mare di dolcezza.

Nicola Fiasconaro, porta in alto il buon nome della pasticceria nazionale in Italia e all'estero, e per chi lavora in Sicilia è già un gran merito. Noi polentoni, abbiamo da sempre una sana diffidenza per chi fa impresa al Sud, ma basta aprire la confezione di un King, il nuovo nato della maison Fiasconaro e ogni diffidenza non può che svanire. Questo dolce a lievitazione naturale, ti conquista l'olfatto, la vista e poi ti rapisce la gola.

Possiamo chiamarlo Panettone? Non facciamo i puristi a tutti i costi, è un gran bel panettone che nasce per destagionalizzare il Panettone e secondo noi ha le caratteristiche per riuscirvi. Lievitazione esemplare, materie prime d'eccellenza (leggete gli ingredienti sulla confezione e sappiateci dire), ottimo packaging e...provare per credere!

Noi lo abbiamo sperimentato in vari modi: "liscio" per coglierne tutte le fragranze. Ricordando le nostre esperienze siciliane, lo abbiamo tuffato in una grantita al caffè, la mitica grattachecca. Infine lo abbiamo spalmato di una crema di nocciole al peperoncino prodotta da un'amica toscana... gli amici che hanno avuto la fortuna di partecipae alla degustazione son rimasti letteralmente a bocca aperta, o meglio a bocca piena mugolando gridolini di approvazione. La semplicità apparente di un prodotto, non deve ingannare. Fare dolci come il King, non è affatto semplice, anzi. Riuscire ad avere una perfetta intergrazione degli ingredienti e un altrettanto perfetto bilanciamento sono il risultato di una lunghissima esperienza, di una sensibilità fuori dal comune...altrimenti come si potrebbe andare da Calstelbuono in Provincia di Palermo al Mondo?

KING Prodotto da forno a lievitazione naturale.

Ingredienti

farina di grano tenero (farina di grano, farina di grano siciliano10%), uvetta (15%), burro, zucchero, scorza d'arancia di Sicilia candita dal fresco 11% (scorza d'arancia, zucchero, succo di limone concentrato), uova fresche, tuorlo d'uova fresche, lievito naturale, malvasia delle Lipari Doc 3%, miele di Sicilia, zucchero invertito, purea di arancia, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, latte scremato in polvere, sale, aromi naturali: bacche di vaniglia.

Può contenere tracce di frutta secca a guscio. Non contiene ingredienti geneticamente modificati.

Fiasconaro S.r.l.

P.zza Margherita. 10

90013 Castelbuono (PA)

Italia

Tel. 0921.677132

www.fiasconaro.com