

Nominato da Mattarella, è il secondo pasticciere dopo Alemagna

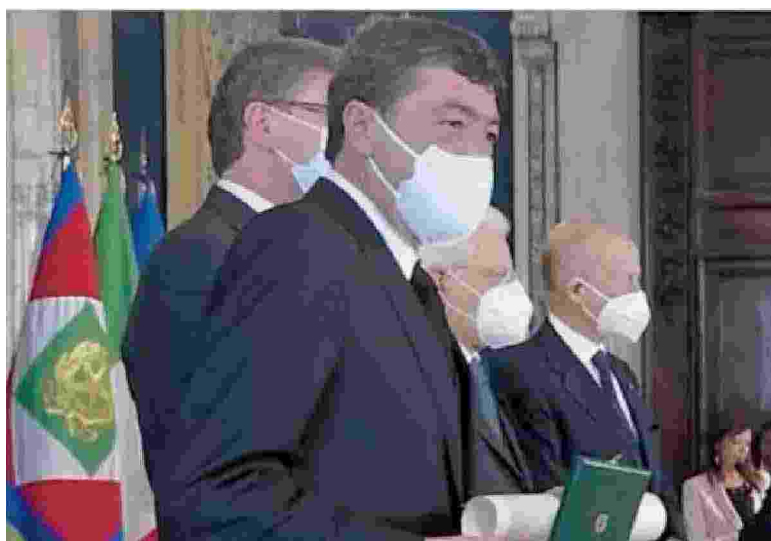
# Fiasconaro è Cavaliere del lavoro «Un premio per tutti noi fratelli»

Simonetta Trovato

PALERMO

Era emozionato Nicola Fiasconaro: non capita tutti i giorni di essere nominato Cavaliere del Lavoro dal presidente Mattarella; e, al tempo della pandemia, è un riconoscimento ancora più importante che va a una famiglia unita che ha saputo far nascere un vero e proprio polo dolciario sulle Madonie e una grande opportunità di lavoro per Castelbuono. Della nomina si era già saputo un anno fa, ma il Covid aveva bloccato anche questo: ieri finalmente si è tenuta la cerimonia, Fiasconaro è stato il secondo pasticciere ad essere nominato dopo Giocchino Alemagna, quasi settanta anni fa.

Un filo rosso lega i due, a tanti anni di distanza: anche Alemagna mise in piedi un'azienda nel 1957 e fece dei panettoni artigianali un punto di forza, declinato su scala nazionale. «Io ricevo questa onorificenza, ma Cavalieri del lavoro siamo tutti noi, i fratelli Fiasconaro, che abbiamo coltivato con amore e passione la visione imprenditoriale di nostro padre Mario» sorride Nicola. Che con Fausto e Martino ha fatto crescere il laboratorio di



**Emozionato.** Nicola Fiasconaro alla cerimonia dei Cavalieri del lavoro

pasticceria nato settant'anni fa (negli anni in cui Alemagna veniva già premiato) a Castelbuono; oggi è un'azienda attiva con un fatturato che a fine dell'anno supererà i 30 milioni di euro. E ad ogni tornata progetta qualcosa di nuovo, a Tuttofood ha appena presentato il nuovo nato dalla collaborazione con Dolce e Gabbana, un panettone con una crema di manna e nocciole di Polizzi. Insomma, il più milanese dei dolci ha

indossato i colori della Sicilia. «La nomina arriva in un momento importante – spiega Nicola Fiasconaro -, e con noi si premia la tradizione, l'artigianalità e la bravura di tutti i pasticciere italiani». L'azienda ha assunto 40 persone negli ultimi due mesi. «Così siamo 180, tutti di Castelbuono, ragazzi e determinati. Abbiamo richieste da tutto il mondo e lavoreremo 24 ore su 24 fino al 28 dicembre». (\*SIT\*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

