

Il maestro Nicola Fiasconaro

Io, siciliano, reinvento il panettone E celebro i 70 anni della mia azienda

«**Da siciliano doc** il mio primo ricordo di questa fiera risale a 15 anni fa e mi riempie di orgoglio. Luca Zaia, presidente del Veneto, era ministro delle Politiche agricole e assaggiò il nostro panettone da 50 chili in fiera: la sua reazione fu entusiasta e per noi fu un trionfo. Da quel giorno Fiasconaro è diventato uno dei marchi più apprezzati dai milanesi e siamo diventati anche noi un po' meneghini», racconta Nicola Fiasconaro, maestro pasticciere classe 1964, che partendo dalla piccola officina dolciaria di famiglia negli anni '80 ha reinterpretato in chiave mediterranea il dolce più tradizionale del Nord.

Qual è il segreto alla base del successo del marchio Fiasconaro?

«La tradizione ma anche la capacità di saper guardare fuori da casa propria. Papà Mario proveniva da una famiglia umile di pastori, erano 9 fratelli, ma lui non ne ha mai voluto sapere di stare in montagna al pascolo, voleva lavorare fra la gente in paese. Così aprì una gelateria nel '53 a Castelbuono, le sue furono le prime granite agli agrumi, poi cominciò a ingrandirsi facendosi conoscere in tutta l'Isola».

Festeggiate i 70 anni dell'azienda...

«Abbiamo deciso di celebrare l'anniversario nel segno della tradizione di famiglia; l'idea è soprattutto di mio figlio Mario che gestisce i laboratori in Sicilia. Ha deciso di portare sul palco TuttoFood un lievito in commercio da autunno: il Montenero, l'incontro tra Pandoro e Pa-



nettone, è la rivisitazione del Mannetto, primo panettone Fiasconaro, che sposa un goloso impasto di cacao e cioccolato di Sicilia e che ricorda "a' Muntagna", profiterole di papà Mario, anima della Fiasconaro, con delicate note di limone».

Come è nata l'idea di rivisitare un dolce milanese?

«Sono sempre stato curioso e amante della cucina tradizionale, così decisi di abbandonare gli studi e far gavetta nelle botteghe in Sicilia ma a 20 anni sentivo la necessità di volerne sapere di più anche su ricette e gusti del Nord. Papà non si è scandalizzato per il panettone, era abituato a trasgressioni e poi il Panettone Alemagna anni '70 non mi faceva dormire la notte, ci sentivo i sapori di Sicilia dentro...».

M.R.

