



FIASCONARO

Castelbuono (Palermo)

L'azienda dolciaria **Fiasconaro** si posiziona come un punto di riferimento assoluto nel settore dell'alta pasticceria. Affermata sul mercato nazionale e internazionale, è una realtà moderna e in continua espansione in cui convivono un forte spirito imprenditoriale e una costante e rigorosa ricerca della qualità nel pieno rispetto dei più alti standard della tradizione gastronomica italiana.

Una lunga tradizione di famiglia – Corre l'anno 1953, quando l'allora 24enne **Mario Fiasconaro** decide di aprire, dal nulla, una gelateria nella piazza centrale di Castelbuono, antico borgo arroccato sulle pendici del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Palermo. Pochi mezzi e molto ingegno, è l'inizio di una lunga avventura. Gelati (preferibilmente agli agrumi di Sicilia), ma anche cassate, cannoli, 'sfincioni' e tante altre prelibatezze della tradizione pasticceria dell'Isola. Il successo è immediato, prima localmente e poi su scala allargata. Fino al 1999 la produzione avviene all'interno del piccolo laboratorio artigianale di famiglia. La continua richiesta di prodotti da parte di un mercato sempre più ampio, la lungimiranza e l'abilità dei **tre figli del fondatore - Fausto, Martino e Nicola (il pluripremiato primo pasticcere)** che oggi sono a capo dell'azienda - portano a un costante ampliamento della produttività e alla nascita di un laboratorio più moderno e tecnologicamente avanzato che si concentra sulla produzione di lievitati, come ad esempio **i panettoni e le colombe**, rivisitati in chiave siciliana e madonita. L'attività decolla, i numeri diventano importanti e la fama scavalca i confini nazionali.

Quanta strada è stata fatta da quel lontano 1953. Oggi, in azienda, è già in forza la **nuova generazione** pronta a proseguire la straordinaria avventura di famiglia. Tradizione e innovazione, antichi sapori del passato e 'dolci' orizzonti del futuro: l'alta pasticceria è di casa Castelbuono.

Il lato dolce della Sicilia - Segno di riconoscimento inconfondibile dei prodotti da forno Fiasconaro è la **lievitazione naturale**, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che ha origine nella 'madre', un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina. È un procedimento dell'antica tradizione dolciaria che, da sempre, richiede una maestria particolare del pasticcere e che, pur escludendo categoricamente l'utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una 'vita' sorprendentemente lunga. La pasta lievitata mediante questo processo assolutamente naturale offre caratteristiche qualitative, a livello di leggerezza e fragranza, uniche e ineguagliabili. Per far fronte alle richieste del mercato l'azienda ha creato anche la *Bottega Siciliana del Gusto*. Si tratta di una gamma di prodotti non stagionali quali il miele, le confetture e le marmellate e un ricco assortimento di dolci, colombe, torroni e croccanti.

Pur mantenendo le caratteristiche tipiche della lavorazione artigianale, caratterizzata dall'amore per i sapori della terra, dal rispetto per i tempi della natura e della tradizione, oggi i prodotti Fiasconaro sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, in molti Paesi europei oltre che negli USA, in Canada, in Brasile, in Giappone, in Australia e in Nuova Zelanda.

Fiasconaro S.r.l.
Piazza Margherita 10, 90013 Castelbuono (PA)
Tel 0921/677132 Fax 0921676800
P.I. 03648920829
Email: fiasconaro@fiasconaro.com Sito web: www.fiasconaro.com