

Fiasconaro firma il Panettone Dolce e Gabbana 2021 con nocciole di Sicilia e crema alla manna

Autore: Redazione

Data: 04 Novembre 2021



Il dolce milanese sposa i sapori siciliani

- Fiasconaro crea il **Panettone Dolce e Gabbana 2021**.
- La ricetta con **Nocciole** di Sicilia e Crema alla **Manna** morbida da spalmare.
- Un perfetto connubio tra Nord e **Sud**, nel rispetto della tradizione.

Si rinnova ancora una volta il solido legame tra l'azienda [Fiasconaro](#) di **Castelbuono** e [Dolce e Gabbana](#). Ormai da anni i maestri **pasticcieri siciliani** collaborano con il duo di stilisti composto da [Domenico Dolce](#) e [Stefano Gabbana](#). Da questo incontro sono nati tanti dolci, tra cui gli

immancabili panettoni.

Il **Panettone Dolce e Gabbana 2021** creato da Fiasconaro esalta due **sapori** autenticamente siciliani. È, infatti, alle Nocciole di Sicilia con **Crema alla Manna** morbida da spalmare. Le nocciole, in particolare, sono un'eccellenza di **Polizzi Generosa**, paese natale di Domenico Dolce. La manna è una straordinaria produzione delle Madonie.

In questa nuova proposta dolciaria avviene un incontro perfetto. Il gusto pieno delle nocciole coltivate da secoli nel territorio del piccolo **borgo** di Polizzi Generosa (la cui altitudine favorisce la creazione di un habitat ideale per questa coltura), si sposa con quello raffinato della **Manna** proveniente dalle colline fra **Castelbuono** e **Pollina**.

Panettone Dolce e Gabbana 2021 alle Nocciole e Mandorle

Il panettone da 800 grammi e il barattolo di **crema alla Manna** morbida si trovano all'interno di una latta con i toni del rosa e dell'azzurro, decorata dai tipici elementi iconici di **ispirazione siciliana**. Fichi d'India e carretto non possono mancare. Sia per il nuovo **panettone Dolce e Gabbana 2021** che per gli altri prodotti del Natale, l'azienda di **Castelbuono**, in provincia di Palermo, ha scelto materiali naturali.



Il Panettone Dolce e Gabbana 2021 di Fiasconaro

La novità di questo Natale è stata presentata in occasione di **Tuttofood**, a **Milano**: un importante evento di settore, che raccoglie i prossimi trend e i prodotti più attesi. In vista delle prossime festività, quindi, Fiasconaro ha voluto porre nuovamente l'accento su due eccellenze siciliane. Soltanto pochi giorni fa, il maestro pasticcere **Nicola Fiasconaro** ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**.

«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», ha sottolineato Nicola Fiasconaro. Insieme ai fratelli Fausto e Martino ha fatto crescere il laboratorio di

pasticceria nato settant'anni fa a Castelbuono. Oggi l'azienda ha un fatturato che a fine dell'anno supererà i 30 milioni di euro e conta 180 dipendenti, tutti di Castelbuono. É totalmente **made in Sicily** e anche il suo indotto segue la territorialità.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/panettone-dolce-e-gabbana-2021-fiasconaro/>

Generato il 15/03/2026