

# La CNN celebra la nostra arte dolciaria: “La Sicilia ha rivoluzionato la tradizione del panettone”

**Autore:** Redazione

**Data:** 20 Dicembre 2022



Il **panettone siciliano conquista la CNN**. La celebre testata americana ha fatto un **viaggio nella nostra regione**, per la precisione a **Castelbuono**, per raccontare come viene fatto un dolce amatissimo in tutto il mondo.

## Il siciliano che rivoluzionato la tradizione del panettone

“Quando si pensa alla Sicilia, è facile immaginare **spiagge di sabbia bianca**, architettura senza tempo e una miriade di prelibatezze come arancini, caponata e cannoli. Ma il **panettone** non sarebbe **tra le prime cose che mi vengono in mente**“. Questo l'esordio dell'articolo.

Sebbene il [popolare dolce natalizio](#) è tradizionale del Nord Italia, i **maestri pasticceri siciliani** sono riusciti a eccellere nella ricetta: “Non lontano da Palermo, **Nicola Fiasconaro** sta

rivoluzionando la tradizione del **panettone** ed esportando la sua nuova creazione in tutto il mondo”, si legge. Il titolo definisce il maestro pasticciere **“Il siciliano che ha rivoluzionato la tradizione del panettone”**.

Si arriva così a Castelbuono, celebre borgo delle Madonie, per raccontare la storia della famiglia [Fiasconaro](#). Negli anni Ottanta, l'intuizione di Nicola: “Mio padre **comprava 2.000 panettoni di produzione industriale** dal nord, da vendere nel nostro bar durante le vacanze, ma l'ho sfidato a crearne uno nostro”, dice.

**“Nessuno faceva il panettone in Sicilia.** La gente pensava che fossi pazzo. Mi hanno chiesto ” **Nicola, perché non fai la cassata, i cannoli, le pignolate?**’. Ma ho pensato che il panettone non dovesse venire solo da Milano, dal Piemonte o dal Veneto”, racconta Fiasconaro. Il primo panettone dell'azienda si chiamava **Mannetto**, poiché conteneva la manna, in un incontro tra cultura del Nord ed ingredienti del Sud.

La **grande occasione arrivò nel 1995**, con un evento a New York. Fiasconaro è cresciuta, esportando i suoi prodotti in 65 Paesi del mondo. Oggi circa il 30% dei panettoni Fiasconaro viene venduto all'estero, a partire da una produzione che tocca punte di circa 18.000 chilogrammi al giorno in alta stagione, e raggiungerà quest'anno 1,7 milioni di chilogrammi, l'equivalente di circa 2 milioni di panettoni.

Negli anni il dolce ha accumulato riconoscimenti e premi, ma forse il miglior indizio della sua qualità è come l'hanno accolto i milanesi, si legge sulla [CNN](#): **“Oggi vendiamo più panettoni a Milano**, la patria del panettone, **che a Palermo”**, rivela Fiasconaro alla stampa americana.

Foto [Fiasconaro](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cnn-panettone-siciliano-fiasconaro/>

Generato il 24/05/2025