Fiasconaro al Sirha 2025: un ponte tra Sicilia e Francia nella pasticceria

Autore: economysicilia

Data: 29 Gennaio 2025

Alla sua prima partecipazione al Sirha, evento di riferimento per la ristorazione mondiale, l’azienda siciliana Fiasconaro ha portato con sé un bagaglio di tradizione, innovazione e dialogo culturale.

Con radici ben salde nella storia della pasticceria siciliana e uno sguardo rivolto al panorama internazionale, l’azienda di Castelbuono rappresenta un punto di incontro tra l’arte dolciaria e il mecenatismo culturale, contribuendo a un proficuo scambio tra la Sicilia e la Francia.

Un dialogo culturale e gastronomico tra Sicilia e Francia

Fiasconaro, realtà familiare da tre generazioni, ha da sempre valorizzato il confronto con i colleghi transalpini, trovando ispirazione nelle tecniche francesi e restituendo il frutto di questo scambio attraverso creazioni apprezzate a livello globale. In occasione del Sirha 2025, tenutosi a Lione dal 23 al 27 gennaio, l’azienda ha organizzato una tavola rotonda per approfondire le influenze reciproche tra la pasticceria siciliana e quella francese.

L’incontro, svoltosi il 26 gennaio, ha visto la partecipazione di figure di spicco del settore: Angelo Musa, campione del mondo di pasticceria, Mof e capo pasticcere esecutivo degli alberghi Plaza Athénée a Parigi e The Lana a Dubai, Livia Chiriotti, direttrice della rivista Pasticceria Internazionale, e Agata Fiasconaro, brand manager dell’azienda siciliana. Al centro del dibattito, la pasticceria è stata analizzata non solo come disciplina tecnica, ma anche come espressione culturale, capace di raccontare la storia e le tradizioni di un territorio attraverso il gusto e l’arte della lavorazione dolciaria.

La pasticceria come espressione culturale e tecnica

Il dialogo tra Sicilia e Francia si è sviluppato nel tempo attraverso scambi di tecniche, ingredienti e talenti, contribuendo alla crescita di entrambi i paesi nel settore della pasticceria. L’evento ha evidenziato come la pasticceria possa essere considerata un’arte a tutti gli effetti, capace di modellarsi in base alle influenze artistiche, storiche e sociali di ogni epoca.

Lo chef Angelo Musa, già ospite nel 2023 a Castelbuono, ha ribadito il suo legame con l’Italia e la Sicilia, terre di grande ispirazione per il suo lavoro. Livia Chiriotti ha invece sottolineato l’importanza di uno scambio continuo tra professionisti dei due paesi, elemento che ha portato a innovazioni significative nel settore.

Il panettone come simbolo di eccellenza e contaminazione culturale

Emblema della tradizione Fiasconaro, il panettone si è affermato come simbolo della capacità dell’azienda di valorizzare il patrimonio siciliano e diffonderlo a livello internazionale. Questo prodotto, che coniuga sapienza artigianale e innovazione, è ormai riconosciuto anche in Francia come esempio di eccellenza nella pasticceria. Non solo un dolce natalizio, ma una creazione capace di esaltare il talento degli artigiani, il panettone Fiasconaro si distingue per la sua qualità e originalità, ricevendo apprezzamenti crescenti anche dal pubblico francese.

Pasticceria e lusso: l’alleanza con Dolce&Gabbana

L’incontro al Sirha è stato anche l’occasione per ricordare il ruolo pionieristico di Fiasconaro nel legame tra pasticceria e settore del lusso. La collaborazione con il marchio Dolce&Gabbana ha segnato un connubio vincente, dimostrando come l’alta pasticceria possa dialogare con il mondo della moda e del design, contribuendo a creare un prodotto che non è solo un piacere per il palato, ma anche un’esperienza estetica e culturale.

Un riconoscimento internazionale per Fiasconaro

Il valore di Fiasconaro come ambasciatore del Made in Sicily è stato riconosciuto anche nel 2023, con il premio letterario Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita di Belice. L’azienda è stata inoltre menzionata nella pubblicazione francese *Les 101 mots de la Pâtisserie* di Anne e Caroline Debbasch (Ed. Archibooks), testimonianza del suo crescente prestigio a livello internazionale. A coronare questo percorso, la creazione de *Il Gattopardo*, una reinterpretazione moderna del *Trionfo di Gola* citato da Tomasi di Lampedusa, frutto della maestria pasticcera di Nicola e Mario Fiasconaro.

Conclusione

La partecipazione di Fiasconaro al Sirha 2025 ha rappresentato un momento di celebrazione del dialogo tra Sicilia e Francia, testimoniando come la pasticceria possa essere veicolo di cultura, tradizione e innovazione. Attraverso il suo impegno e la sua capacità di unire passato e futuro, l’azienda di Castelbuono continua a scrivere una storia di eccellenza, portando la Sicilia nel mondo con il gusto autentico della sua tradizione dolciaria.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/fiasconaro-al-sirha-2025-un-ponte-tra-sicilia-e-francia-nella-pasticceria/

Generato il 14/11/2026