



Nicola Fiasconaro

nato a Castelbuono (Pa)

il 28 maggio 1964

Sicilia

Nominato il 29 maggio 2020 n. 2.910

Artigianato / Prodotti dolciari

È dal 1989 amministratore di Fiasconaro Srl, azienda di famiglia nata nel 1953 come piccolo laboratorio di pasticceria e oggi attiva nella produzione di prodotti da forno rivisitati in chiave siciliana e di specialità dolciarie isolane.

Fin da bambino affianca il padre nell'attività artigianale. È l'inizio di una passione che lo porta nel tempo a specializzarsi attraverso corsi di formazione e collaborazioni con chef italiani e stranieri apprendendo le tecniche di lavorazione delle paste acide e della lievitazione naturale.

Rientrato a Castelbuono (Pa), alla fine degli anni '90 avvia con successo la produzione di panettoni artigianali puntando sull'utilizzo di ingredienti tipici dell'isola, come i canditi di Lentini, il cioccolato di Modica o le mandorle d'Avola. Negli stessi anni nasce il "Mannetto", primo panettone con la manna, una resina estratta dal frassino delle Madonie.

Da quel momento dà vita ad un percorso di crescita centrato sull'artigianalità, su una lunga lievitazione naturale di panettoni e colombe e sull'uso di materie prime tipicamente siciliane.

Nel Duemila, per far fronte alla crescente domanda proveniente dai mercati nazionale ed estero, realizza con i fratelli un nuovo laboratorio di 900 mq a Castelbuono, ampliato nel 2013 a 1.200 mq e integrato nel 2018 con uno spazio destinato alla logistica di 1.800 mq.

Nel 2005 brevetta il panettone "Dolce Presepe", caratterizzato al suo interno da una scultura in cioccolato bianco raffigurante un presepe.

A partire dal 2018 dà vita ad un progetto di co-branding con il marchio Dolce&Gabbana e inizia la commercializzazione di una nuova linea di panettoni custodita in confezioni da collezione ispirate alle decorazioni del carretto siciliano e ai personaggi dell'Opera dei Pupi.

Negli anni amplia la gamma dei prodotti con torroni, croccanti, confetture e creme dolci realizzati da fornitori terzi secondo ricette esclusive dell'azienda.

Sotto la sua guida l'insieme della produzione è passato dagli iniziali 2.000 kg ai 1.400.000 kg del 2019 e i livelli occupazionali sono aumentati da 20 a 140 unità, di cui 100 stagionali. Oggi l'azienda, oltre alla storica pasticceria nella piazza centrale di Castelbuono, opera con una sede produttiva e un centro logistico nell'area industriale del comune madonita.

E' presente con un export del 20% in Europa, America del Nord, America Latina, Asia e Oceania. Ogni anno investe oltre il 45% nell'approvvigionamento di materie prime rigorosamente isolane.

Sostiene numerose iniziative benefiche sul territorio e annualmente, in collaborazione con il Comune di Milano, dona panettoni e colombe a circa 30 residenze per anziani e persone con disabilità.

