

# **CORRIERE DELLA SERA**



## Il dito nel piatto

### **Dolce&Gabbana, la creatività degli stilisti sposa il Made in Sicily enogastronomico**

17 MARZO 2021 | di Marisa Fumagalli



Squadra che vince non si cambia. Qui alludiamo al sodalizio fra un importante marchio di moda e due aziende affermate del Made in Sicily: Dolce&Gabbana in partnership con Donnafugata (vini) e Fiasconaro (dolci). La notizia arriva con la primavera e l'avvicinarsi della Pasqua. “A un anno dal suo esordio internazionale, la nuova uscita di ‘Rosa’ vendemmia 2020 (blend originale di uve Nerello Mascalese e Nocera) celebra l’arrivo della primavera, stagione della rinascita”, nelle parole di presentazione. “Il vino rosato, ora proposto per la prima volta in versione magnum, è frutto della collaborazione tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, all’insegna dell’amore incondizionato per la Sicilia, la tradizione più autentica e il tocco umano”. Rosa 2020, colore tenue e brillante, ha un accattivante bouquet di gelsomino, fragoline, bergamotto. Perfetto come aperitivo, è anche ideale compagno di abbinamento con crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate. Impreziosito sin dal suo lancio dallo speciale packaging del carretto siciliano, questo vino esprime i valori di creatività e artigianalità made in Italy che Dolce&Gabbana e Donnafugata condividono e portano nel mondo. La stessa promozione del “Bello e del Ben Fatto nel mondo” accomuna Fiasconaro e Dolce&Gabbana.



Chi già conosce i panettoni dell'azienda siciliana creati per il marchio di moda, vedrà nelle nuove confezioni per la Colomba pasquale l'imprinting degli stilisti. Alla qualità del prodotto contenuto pensa Nicola Fiasconaro, Maestro pasticciere, affiancato dal figlio Mario. A partire da marzo 2021, tre sono le nuove proposte da forno, racchiuse nelle magnifiche confezioni D&G: la Colomba alle Mandorle di Sicilia, la Colomba con cioccolato e Confettura di Fragoline di bosco di Sicilia e la Colomba al Cioccolato di Sicilia. "Una lievitazione naturale garantisce ai dolci leggerezza e fragranza ineguagliabili, esaltando al contempo la genuinità degli ingredienti, selezionati con scrupolosa cura tra le eccellenze del territorio". La selezione dei migliori ingredienti del territorio siciliano, utilizzati in particolare per le diverse linee da ricorrenza, è valsa all'azienda Fiasconaro nel corso del Milano Marketing Festival 2021 il prestigioso Reward Top 100 Products di Gambero Rosso e Class Editori: "Per l'autenticità ed impegno nel portare avanti una tradizione di famiglia". Rosa di Donnafugata e le Colombe di Fiasconaro sono in vendita su [world.dolcegabbana.com/food-beverage](https://world.dolcegabbana.com/food-beverage). Inoltre: per il prodotto di Donnafugata anche su <https://www.donnafugata.it/it/i-vini/rosa-dolce-gabbana-e-donnafugata/>. Le colombe Fiasconaro si trovano anche al Martini Bar di Milano (corso Venezia,15) e in selezionati punti vendita gourmet in Italia e all'estero.