Uno dei migliori panettoni italiani nasce a Ferla, altro che Milano…

Altro che Milano. Uno dei migliori panettoni italiani nasce a Ferla, provincia di Siracusa. Il riconoscimento arriva direttamente da Paolo Massobrio, una delle prime firme de ilgolosario.it, blog tra i più influenti in materia. Il Panettone degli Iblei prodotto dalla Nuova Dolceria di Ferla è realizzato con lievito naturale, fichi secchi, noci e glassa di mandorle di albicocca.

Esulta Cna Siracusa per l'apprezzamento che valica lo Stretto. "Queste esperienze ci piacciono molto – afferma Gianpaolo Miceli, coordinatore di Cna Pmi Siracusa – perché raccontano di una eccellenza sempre più manifesta fatta di uomini e donne che danno una splendida immagine di un territorio unico. Una buona rappresentazione di quanto forti siano i valori e le tradizioni di un mondo che può avere ampi margini di competitività sfruttando le proprie eccellenze".

L'applauso arriva anche dalla vice presidente di Cna Siracusa, Maria Iangliaeva Gallitto. "I nostri artigiani costituiscono un piccolo esercito laborioso che dona valore ad un pezzo di Sicilia che ha le carte in regola per confrontarsi con il mercato".