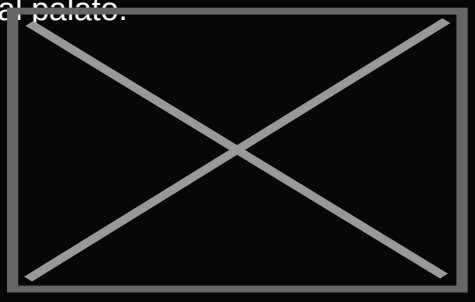
De Vivo presenta due novità gourmet per la Pasqua

14-pesto-pomodoro-e5594333

La colomba De Vivo ha tutto il sapore di due bellissime storie che si incontrano nel dolce, volendo anche salato, della longeva pasticceria di Pompei: la leggenda della colomba pasquale e la storia della famiglia De Vivo. La prima è una storia di pace: la leggenda della colomba nasce a Pavia, nel 572, ai tempi dell’assedio della città. Quando i Bizantini entrarono e gli abitanti, per evitare il saccheggio, regalarono loro dei dolci soffici e gustosi, salvandosi. La seconda è una storia che ha origine prima della Seconda Guerra Mondiale. Una storia raccontata da ogni singola prelibatezza della pasticceria De Vivo. Nella nascente Pompei degli anni ‘30, in via Roma tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, i nonni De Vivo avevano un importante e rinomato panificio gourmet in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Sessant’anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lievitati della pasticceria De Vivo, e quindi nelle loro colombe gourmet. Con la storia arriva l’originale innovazione, che non dimentica la prima, anzi la rende contemporanea e vivida al palato.



Per la Pasqua 2021 la pasticceria De Vivo arricchisce la selezione con una nuova prelibatezza partenopea. La prima novità per il palato è la Colomba Nocciolata, che vuole essere un omaggio alla Nocciola tonda di Giffoni, nota per il suo sapore particolarmente aromatico e la polpa bianca molto consistente. L’ impasto della colomba, aromatizzato alla nocciola, pezzi di cioccolato al latte e fondente e farcito con irresistibile ganache alla nocciola, con infuso agli agrumi, copertura al cioccolato bianco e granelle di nocciole di Giffoni.

Non possono mancare nella Pasqua 2021 gli intramontabili gusti che hanno reso la firma De Vivo riconoscibile e acclamata in tutta Italia, e non solo: la Colomba Albicocca e Mandorle, arricchita con pasta di mandorla e albicocche, qualità “pellecchiella del Vesuvio”; la Colomba Carciofo (impasto salato con pezzi di carciofo campano, prezzemolo, sale, aglio, pepe e peperoncino), ispirata al “carciofo arrostito”, che in Campania per tradizione viene consumato il lunedì di “Pasquetta”; la Colomba ‘Nzogna e Pepe (impasto lievitato, salato e arricchito con sugna, pepe, pancetta, pecorino, capocollo, salame, aglio e peperoncino) che si ispira al “Casatiello sugna e pepe” immancabile sulla tavola pasquale napoletana e consumato il Sabato Santo e il lunedì di “Pasquetta” e infine la Colomba Pesto e pomodoro (impasto lievitato, salato e arricchito con basilico, pomodori campani secchi, aglio e peperoncino), che si ispira al condimento tradizionale italiano che esclama: “That’s Ammore!”.

“Siamo Campani, appassionati della nostra attività, *amiamo il nostro territorio, le sue tipicità e ogni giorno raccontiamo, con i nostri prodotti, la storia della nostra terra per valorizzare e far conoscere la nostra meravigliosa Campania”.*



È all’insegna del devoto amore partenopeo che De Vivo annuncia la

seconda novità della Pasqua 2021: le Scatole Regalo, un vero e proprio Viaggio dei Sensi, che ha inizio aprendo lo scrigno contenente i tradizionali sapori della Pasqua Campana. Composta da soffici prodotti lievitati di circa 400 gr, ispirati ai dolci tipici che per tradizione non possono mancare sulle tavole napoletane durante le festività di Pasqua: Colomba, Pastiera Napoletana, Casatiello Rustico ‘Nzogna e Pepe, Carciofo Arrostito, attraverso i quali è possibile fare una degustazione delle materie prime del territorio.