



Il team della pasticceria De Vivo di Pompei al gran completo. In alto, l'originale e golosa Sfogliatella Vesuvio. Sotto, la sfogliatella classica e il Panis Dulcis Pompei al limoncello.



DOLCI VULCANICI

Pendici di sfoglia, base di frolla, colata di crema pasticcera. E 'n coppa? Amarene rosse. Voilà la Sfogliatella Vesuvio è servita alla pasticceria De Vivo, che dal 1955 porta avanti una produzione votata alla golosità. A Pompei, proprio tra il santuario e gli scavi archeologici, Marco De Vivo ha raccolto l'eredità del padre Luigi e l'ha fatta evolvere, complice l'arte di un team di talentuosi pasticceri in cui spicca il giovane Vincenzo Faiella. Per una commistione di tradizione e reinterpretazione.

Così, accanto a sfogliatelle (ricce, frolle e chips), babà, bignè, zeppole, pastiere e graffe (anche in versione dark), compaiono briocche dall'anima variegata: Sorrentina (con fichi del Cilento e noci di Sorrento), Bufalina (dal soffice impasto al pistacchio e ricotta di bufala), Espressina (dall'impasto al latte e caffè con pezzi di cioccolato e spolverata di cacao) e pure Macaron (con pasta di mandorle e granella d'amaretto). Senza dimenticare le cake: aerografate, dipinte a mano, big e small, spesso riletture di giottonerie cult come Oreo, Fiesta, Pinguì... E se i gelati sorprendono con gusti raffinati, anche i grandi lievitati stupiscono il palato. Vedi il Panettone Sfogliatella (per un connubio milanese-napoletano), il Pancaprese, il Pangelso e il Panis Dulcis Pompei. Una pasticceria che è pure caffetteria e yogurteria, aperta dall'alba alla notte.

www.lapasticceriadevivo.it