



De Vivo, Pompei

È DI SCENA L'ECCELLENZA PARTENOPEA

UN RIGOROSA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME, IL PIÙ TOTALE RISPETTO PER LE TRADIZIONALI TECNICHE PRODUTTIVE, UN SERVIZIO PROFESSIONALE TRATTEGGIANO L'OPERA DI CASA DE VIVO. DAL 1955 A POMPEI (NA)



Immaginate un babà, soffice, appena bagnato e dall'incredibile scioglievolezza. Provate a pensare alla fragranza della vera sfogliatella napoletana, realizzata interamente a mano, come tradizione comanda; oppure alla pastiera, apoteosi del gusto, dove i sapori si bilanciano armoniosamente, senza mai prevalere. È solo partendo da queste sublimi creazioni dell'eccellenza partenopea, frutto di un connubio perfetto tra tradizione e inno-

vazione e soprattutto di una selettiva ricerca delle migliori materie prime, che si può comprendere la lunga e fortunata storia imprenditoriale della Pasticceria De Vivo di Pompei.

Un percorso che affonda le radici nel lontano 1930 quando i signori De Vivo aprirono un panificio continuato con il figlio Luigi che nel 1955, gli anni del dopoguerra e della ritrovata speranza, creò il suo bar pasticceria nella centralissima via Roma. Fino ad ar-



2

punti vendita

7 giorni su 7

apertura, dalle 5.30 alle 24.00

34

le persone occupate nel negozio storico
(12 in laboratorio e 22 alla vendita)

20

alla vendita e 3 in laboratorio all'interno
del locale nel centro commerciale

200 circa

le referenze prodotte

400

le forte prodotte a settimana
vendute a 22,00 €/kg

4 euro

scontrino medio

7 mila

circa i panettoni venduti
a Natale a 30,00 €/kg

rivare ai giorni nostri attraverso un fil rouge fatto di serietà, umiltà e costanza.

«La nostra mission negli anni è rimasta sempre la stessa. Offrire prodotti genuini utilizzando materie prime al top e provenienti dal nostro meraviglioso territorio. Come i limoni di Sorrento, la ricotta della Piana del Sele o i gelsi del Vesuvio, dolci e succosi, con i quali creiamo panettoni, brioches e anche un profumatissimo gelato» ci racconta Marco De Vivo, brillante amministratore dell'azienda di famiglia, giunta alla terza generazione.

«La nostra pasticceria si trova in una posizione di grande passaggio, tra gli scavi e il Santuario della Madonna di Pompei, attra-

zioni che fanno registrare circa 3 milioni di visitatori ogni anno. Ma a noi non interessa sfruttare il turismo mordi e fuggi. La maggior parte dei nostri clienti sono abitanti di Pompei e del popoloso hinterland. Certo, non mancano i pellegrini, alcuni ritornano proprio perché capiscono che noi offriamo qualità. A fare la differenza, nel nostro caso, è la costanza produttiva, il realizzare interamente i nostri dolci, senza ricorrere a semilavorati, e l'avvalersi di personale qualificato (mai di stagionali), costantemente formato e in grado di offrire un servizio accogliente e di livello».

Un'azienda che, a dispetto dei tempi, ha registrato una crescita continua e che deve

RECENTEMENTE È STATO INAUGURATO
UN NUOVO LABORATORIO
DI 400 MQ DOVE VENGONO
REALIZZATE LE GRANDI PEZZATURE

LA PRODUZIONE A MARCHIO DE VIVO

Notevole la colazione firmata De Vivo a base di brioche fatte con lievito madre e realizzate con impasti ad hoc per esaltare i prodotti tipici del territorio Partenopeo come Vulcanella brioche (con gelso candito del Vesuvio), Bufalina brioche (con ricotta di bufala), Sorrentina brioche (con fichi cilentani e noci della costiera) ed Espressina brioche (impasto con latte e caffè espresso). Non mancano poi i cornetti, graffe, krapfen, pan ciok, cinnamon speziata alla cannella e kranz. Irresistibili anche le proposte della gelateria, rigorosamente artigianali e realizzate ricorrendo a ingredienti freschi e naturali. Nella bella pasticceria partenopea non possono mancare le torte scenografiche come la "red velvet" con fragoline di bosco, la "oreo" con trionfi di cioccolato, "snikers" e toffee mou, "cheesecake" con i frutti di bosco, "7 veli", "ricotta e pistacchio", "ricotta e pera", "fichi e noci" oltre alle torte aerografate, dipinte a mano, con zucchero artistico tirato, colato e soffiato. E per Natale gettonatissimo il Panettone Sfogliatella (nella foto), ma anche il Pancaprese (che si ispira alla torta tipica dell'isola di Capri nella duplice variante al cioccolato e limone) oppure le versioni al limoncello, al cioccolato, fichi e noci, quello della tradizione milanese, al mandorlato veneziano, al cioccolato e rhum, il Pangelso (con pezzi canditi del gelso del Vesuvio), quello alle albicocche e mandorle e, per concludere, il Panis Dulcis Pompei, pensato per rievocare i sapori e le tradizioni dell'antica cittadina ai piedi del Vesuvio.



DOVE

PASTICCERIA DE VIVO

Via Roma, 36 - 80045 Pompei (NA)
Tel. 0818631163

Centro Commerciale "La Cartiera" Pompei (NA)
Tel. 0818503837

www.lapasticceriadevivo.it
info@lapasticceriadevivo.it

la sua fortuna all'essere rimasta fedele a se stessa, pur non avendo paura di innovare, come nel 2012 quando è nato il secondo punto vendita a marchio De Vivo, all'interno di un centro commerciale della zona. «Vendere prodotti di alta gamma all'interno di un centro commerciale è stata per noi una sfida, che a distanza di anni posso dire

essersi rivelata vincente sia per noi che per il gradimento dei consumatori. Tanto che oggi ci chiedono da più parti di aprire nuovi format. Noi abbiamo portato all'interno del mall tutto il nostro know how, le nostre referenze e anche il servizio che offriamo è in linea con la storica politica aziendale De Vivo, volta all'eccellenza. La gente, in



A sinistra: il titolare Marco De Vivo con Vincenzo Faiella, il pasticcere responsabile del laboratorio



NEL 2014 LA PASTICCERIA HA SUBITO UN'IMPORTANTE RISTRUTTURAZIONE CHE HA RISPETTATO LO STILE CLASSICO ORIGINARIO

questo secondo punto vendita, apprezza soprattutto i croissant e un po' meno i dolci. Si tratta di un pubblico giovane e aperto all'innovazione che ama i dolci americani, come i cookies o le ciambelle realizzate a vista, che noi rivisitiamo alla nostra maniera, in chiave italiana».

Una produzione molto vasta quella firmata De Vivo ma che vede la sfogliatella attestarsi da sempre in cima alla classifica dei prodotti più amati, seguita dalla pastiera e dai babà.

«La nostra sfogliatella è unica perché per la sua laboriosa produzione seguiamo la

tradizione passo a passo. L'involucro va costruito, impastato, tirato e modellato. Abbiamo due persone addette solo alla produzione di questo dolce richiestissimo. Basti pensare che il giorno della festa patronale ne vendiamo anche più di 5 mila».

Sull'onda di questo successo è stato proposto anche uno snack a base di sfogliatella caramellata e poi il panettone sfogliatella, amatissimo da Nord a Sud e dove gli ingredienti tipici della sfogliatella napoletana (gocce di ricotta, semola, cannella e canditi) vengono inseriti all'interno dell'impasto del panettone milanese.

È infatti proprio a Natale che la maestria dei Pasticceri De Vivo raggiunge l'apoteosi in un florilegio di gusti e assonanze: accanto ai dolci tipici del napoletano, come gli storici Roccocò ricchi di mandorle, troviamo il pandoro a tre lievitazioni e ben 13 referenze di panettoni, sette delle quali portano impresso il logo "Passione Campania" proprio per evidenziare la tipicità e l'unicità dei prodotti usati.

