

curiosità

LE ORIGINI

Si racconta che la prelibatezza, vanto della tradizione pasticceria napoletana, nacque tra le mura del convento di Santa Rosa a Conca dei Marini, sulla Costiera Amalfitana, nel XVIII secolo e che, come spesso accade per le invenzioni più riuscite, la realizzazione avvenne per puro caso: in un giorno dedicato alla lavorazione del pane una delle monache, addetta alla cucina, si trovò in avanzo della farina di semola cotta nel latte e dunque, per non buttarla via, pensò di aggiungervi qualche ingrediente di cui la dispensa solitamente abbondava.

Creò quindi un ripieno con frutta secca, limone e zucchero e lo inserì in un cappuccio di pasta sfoglia da cuocere in forno.

La sua bontà fu tale che il 30 agosto, festa di Santa Rosa, il dolce fosse donato a tutti i cittadini di Conca dei Marini.

THE ORIGINS

It is told that this delicacy, pride of the Neapolitan baking tradition, was born behind the walls of the Santa Rosa convent in Conca dei Marini (Amalfi coast) in the 18th century and that, as it happens for the greatest inventions, it was stumbled upon by pure luck: during the day dedicated to baking bread, one of the nuns, having some extra dough (semolina flour boiled in milk); to avoid wasting the food, she decided to add some ingredients which were usually abounding in the convent pantry. She created a filling with dried fruit, lemon and sugar and stuffed it in a pastry hood to bake in the oven. The result was so astonishing, that the sweets, on the 30th of August (day dedicated to Santa Rosa), were given to the population of Conca dei Marini to celebrate the Saint.



via Roma 36
tel. (+39) 081 863 11 63

Centro Commerciale "La Cartiera"
tel. (+39) 081 850 38 37

POMPEI (NA) - ITALY

www.lapasticceriadevivo.it
info@lapasticceriadevivo.it



Pasticceria De Vivo 1955

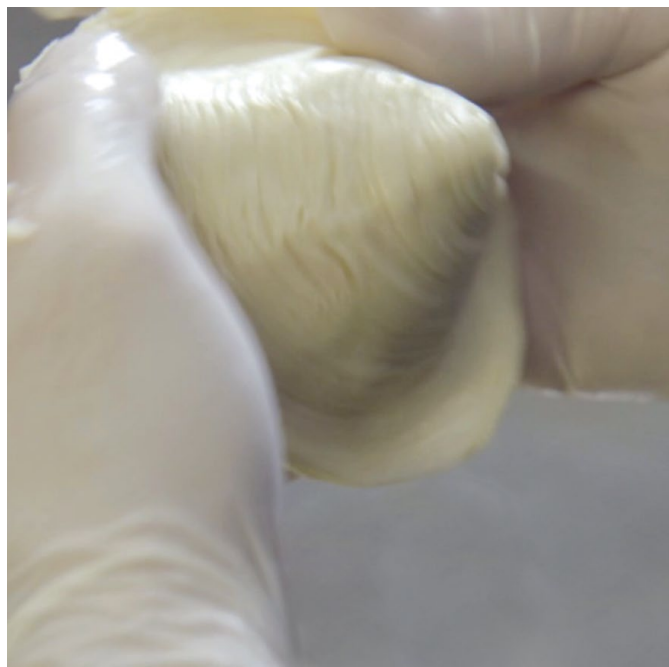


#devivobakery

De Vivo
dal 1955 a Pompei

..... La Sfogliatella De Vivo,
da sessant'anni
una storia d'amore
e dedizione.

La sfogliatella racconta una storia, quella di un popolo.
È il cuore di Napoli che, caldo, si lascia scoprire e conoscere
dietro una delicata pasta sfoglia.
In quella fragrante consistenza si rivela una tradizione antica,
una lavorazione che pretende rispetto e pazienza.



I nostri Maestri Pasticcieri hanno sviluppato una manualità che consente una lavorazione della sfoglia lenta e accurata, così come necessita la vera lavorazione artigianale; la delicatezza e l'elasticità della pasta la rendono ancor più friabile e leggera in cottura.

Completano le materie prime utilizzate, tutte accuratamente selezionate e interamente lavorate nei nostri laboratori, sin dalla prima fase del ciclo. Sono questi gli elementi che fanno della nostra sfogliatella una delizia che ad ogni assaggio svela un universo: cura, pazienza e attenzione sono i nostri ingredienti segreti.

THE SFOGLIATELLA DE VIVO, A SIXTY YEARS LONG HISTORY OF LOVE AND DEDICATION. The Sfogliatella tells a story, the story of people. It is the heart of Naples, a warm heart that lets one discover it and know it in the midst of a soft pastry.

■ That fragrance, it reveals an ancient tradition, made with respect and patience. Our master bakers have developed skills that allow a slow and thorough handling of the pastry, as it is required by an artisan; the softness and elasticity of the paste make it even more friable and light during the baking. The last touch is given by the excellent raw materials, carefully selected and processed from the first step in our laboratories. Those are the elements that make our sfogliatella a delicacy which unveils a tasty universe with every bite: care, patience and attention are our secret ingredients.