La pasticceria De Vivo fa incetta di premi coi suoi panettoni

de-vivo-d9b27a57

Con un rivestimento goloso in superficie, creativo con gli ingredienti più inusuali o salato per arricchire i pranzi delle festività: questa è l’anima del panettone artigianale, versatile e poliedrico, ma sempre con quel retrogusto di casa e di allegria. Lo sa bene la pasticceria De Vivo che non si tira di certo indietro nell’elaborazione di un panettone che, oltre alla versione classica con canditi e uvette, viene proposto in varianti più fantasiose: dai frutti di bosco al cioccolato fondente 61% monorigine e Rhum Jamaique bianco 16°, dai fichi bianchi cilentani e le noci della costiera sorrentina al liquore di limoni di Sorrento IGP e cioccolato bianco.

Una creatività che ha trovato il giusto apprezzamento e riconoscimento nel weekend del 23 e 24 Novembre, durante il quale si è tenuto il "Re Panettone Napoli", un’esclusiva kermesse di eventi dedicata al dolce natalizio per antonomasia, dove è stato possibile assaggiare innumerevoli panettoni realizzati esclusivamente con metodo artigianale, senza additivi né conservanti. Per l’occasione, la pasticceria De Vivo è stata insignita del 3° posto con il suo Panettone mandarino e yogurt: un gusto totalmente nuovo e fresco, che non è di certo passato inosservato ai giudici.

Il weekend successivo è stato poi la volta di un’altra golosa manifestazione, ovvero “Una Mole di Panettoni”, giunta alla sua ottava edizione e che si è svolta a Torino il 30 Novembre e il 1° Dicembre presso l’Hotel Principi di Piemonte. Due giorni di incontri, degustazioni e un concorso che ha premiato i migliori panettoni, suddivisi in cinque differenti categorie. Anche in questo caso la pasticceria De Vivo si è distinta con il suo Panettone classico, aggiudicandosi il 3° posto: un lievitato morbido e dal profumo unico che racchiude gli aromi dei canditi e dell’uvetta che lo caratterizzano.