

Comunicato Post Evento

Il Natale con le due P: Pizza e Panettone

Pizza e Panettone, binomio vincente al *"PizzaArt"* di Battipaglia, dove **Vito de Vita**, Maestro Pizzaiolo, presidente della *"Scuola Napoletana Pizzaioli"* e patron della pizzeria, ed **Helga Liberto** esperta di lievitati, meglio noti come *"Chef dei Grani"*, hanno proposto le loro realizzazioni dedicate al periodo natalizio rispettivamente di pizze e panettoni.

Ricco e stimolante il menù della serata, con un entrè composto da un tris di nuvole con San Marzano D.O.P., un'altra con datterino giallo e alici e l'ultima con vellutata di broccoli, salsiccia, datterino rosso semi secco e scaglie di Cacioricotta cilentano in abbinamento a **Fravort di Cantina**.

Particolari le pizze proposte con la prima proposta con impasto al croccante di farro con baccalà, pomodoro giallo, foglia di capperi, olive infornate, la seconda con impasto di fibra con filetto di San Marzano marinato con colatura di alici di Cetara, fior di latte di vacca gelsa e blu di Bufala mentre la terza proposta prevedeva un impasto classico con vellutata di fagioli di Controne, chiodini freschi trifolati con pomodorino del Piennolo, in questo caso accompagnate da un **Fravort Triple**.

Gran finale con i panettoni di Helga Liberto il cui impasto di lievito acqua e farina, uova freschissime e burro fresco di altissima qualità si sposa con i prodotti generati da quel territorio fertilissimo che va dal Vesuvio al Cilento e materie prime di grande qualità provenienti d'oltreoceano.

Ed ecco allora *"Nuvola del Vesuvio"* con arancia biologica a canditura morbida, uvetta australiana di alta qualità, albicocca Pellecchiella presidio Slow Food, pasta di buccia di sfusato amalfitano candito e vaniglia del Madagascar.

"Carezza del Cilento" con fico bianco cilentano, miele d'arancio millefiori, mandorle noci e nocciola tonda di Giggoni IGP. si può avere anche nella versione limited in cui il fico è il bianco monnato di Prignano Cilento presidio Slow Food.

In *"Terra degli Alburni"* invece è protagonista il Marrone di serino di IGP che sposa il caffè Illy, il cioccolato fondente al 75% e l'infusione di rum con 12 anni di invecchiamento.

Non poteva mancare una versione dedicata all'Oro Rosso *"Il Mio San Marzano"* in cui la nostra solanacea viene semicandita e combinata con pasta d'arancia e uvetta australiana, il tutto ricoperto da glassa bianca.