

INVITO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE DELL'INFORMAZIONE

Il Natale con le due P: Pizza e Panettone.

Lunedì 10 dicembre alle ore 19:30 presso **"PizzaArt"** in via Rosario, 14- 84091 Battipaglia, **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"*, proporranno le loro realizzazioni dedicate al periodo natalizio.

Il menù proposto per la serata sarà:

Entrè

-Tris di nuvole

in abbinamento: **birra chiara "Gloria Mundi"**

Degustazioni di pizze

-Impasto al croccante di farro con baccalà, pomodoro giallo, foglia di caldo ed oliva infornate.

-Impasto fibra con filetto di San Marzano marinato alla colatura di alici di cetara, fior di latte di vacca gelsi e blu di Bufala.

In abbinamento: **birra "Gloria Mundi"**

Degustazione di panettoni

-Panettone Carezza del Cilento: fico bianco, noci, nocciole, mandorle; in edizione limitata con *il Fico Bianco Monnato Presidio Slowood Prignano Cilento*

-Panettone Terre degli Alburni: marrone di serino I.G.P., glassatura con cioccolato Domori Sur Del Lago Venezuela 75 %, infusione rum invecchiato 12 anni.

-Panettone Nuvola del Vesuvio: arancia semicandita, Albicocca del Vesuvio Presidio Slowfood e uvetta australiana *"7 corone"*.

In abbinamento: **birra rossa "Gloria Mundi"**

Alla fine dell'evento, tutti i partecipanti **saranno omaggiati con un panettone artigianale di Helga Liberto.**

È previsto un servizio di navetta che partirà alle **ore 18:00** da Corso Meridionale, nei pressi del ristorante *"Binario Calmo"*

Si prega di dare un cenno d'adesione