

Lecce: Una dolcissima iniziativa per incitare e premiare i goleador italiani

Mondiali: ad ogni gol dell'Italia un Pangioia. Il dolce della salute made in Puglia

Il pasticciere salentino Giovanni Venneri è così che dà il suo personale buon augurio, anzi ...buonissimo

Lecce - Stasera iniziano i Mondiali 2014 e ogni buon italiano, se potesse, darebbe volentieri il proprio contributo personale affinché si possa tornare dal Brasile da campioni. E Giovanni Venneri, pluripremiato pasticciere salentino, non è da meno e il suo personalissimo contributo sarà quello di dare in dono un ottimo PanGioia all'esecutore materiale di ogni gol italiano. Non stiamo certo parlando di un grande valore in termini di euro, ma sicuramente un valore inestimabile per quello che rappresenta, un prodotto italiano della massima espressione artigianale, realizzato esclusivamente con pochi e buonissimi ingredienti naturali e rigorosamente locali.

«Per non trovarmi impreparato – asserisce il pasticciere – ho messo in conto di impastare nei prossimi giorni almeno una trentina di PanGioia, perché tanti sono i gol che sto auspicando». Giovanni Venneri è il titolare della pasticceria "Cafè dei Napoli" di Alliste, in provincia di Lecce, e da oltre due anni sta lavorando ad una sua nuovissima visione dell'arte bianca, ossia quella di effettuare sperimentazione e ricerca al fine di produrre sempre più articoli basati sul principio che gli ingredienti devono essere pochi, di qualità eccellente, freschi e, soprattutto, a km 0 (in alcuni casi persino a metro 0). Pertanto viene utilizzato l'olio extravergine d'oliva prodotto dall'azienda vicina di casa al posto del burro, il miele prodotto nel paese limitrofo al posto dello zucchero e altri prodotti quali lievito madre, fichi, vincotto, aloe vera, melograno, albicocche, etc. tutti rigorosamente pugliesi se non addirittura salentini. Tutto questo scrupoloso lavoro ha permesso così la nascita di prodotti quali il PanSorriso, il PanBellezza, il PanGioia, il Vincottino, il Sorbetto all'albicocca di Galatone e così via.

Nello specifico, il Pangioia è un dolce sofficissimo, lievitato con lievito madre e impastato utilizzando esclusivamente olio extravergine di oliva dell'azienda Adamo e il Cuettu tradizionale, Vincotto dolce d'uva, che, assieme alle gemme di grano cotto Saragolla, contribuisce a rendere questo dolce unico per quanto è buono, genuino e soprattutto salutare, grazie all'assenza di grassi nocivi e all'altissimo potere antiossidante proprio del Cuettu e dell'olio Evo.

Pro_Salento • Agroalimentare

Lecce - P.tta De Sanctis - Tel. 368.7869686

Comunicato stampa