

# DALLA PIZZA AL DOLCE: AL VIA AD EBOLI PIANETA BUFALA

Posted on 30/05/2013 by Redazione Eolopress

Category: [ARCHIVIO](#)





**EBOLI (SA)**- "La bufala: dalla pizza al dolce" è il tema della sesta edizione di **Pianeta Bufala**, un modo per continuare a porre l'accento su un dato di fatto: la bufala non è solo mozzarella, ma molto di più, oltre che un territorio che attorno a questo animale produce la migliore ortofrutta d'Italia.

Ad inaugurare assieme alle istituzioni ed ai rappresentanti dell'**Associazione Puro Gusto**, che firma il progetto, ci sarà il pizzaiolo **Gino Sorbillo**, ormai un volto noto al pubblico anche grazie alla partecipazione settimanale alla trasmissione tv "La Prova del Cuoco".

Con lui si parte "di pizza", ma sarà subito un grande rappresentante della pasticceria italiana a far spazio anche ai dolci: **Alfonso Pepe**, premiato per aver creato il miglior panettone d'Italia. Ad animare i cooking show di venerdì due pizzaioli frizzanti ed innovatori, entrambi di origini salernitane, che hanno trovato il successo a Reggio Emilia ed Alessandria. Stiamo parlando di **Giovanni Mandara** e **Giuseppe Giordano**. Loro proporranno una serie di interessanti esperimenti, come la degustazione alla cieca di una pizza cotta al forno a legna (come da tradizione) ed una nel forno elettrico, nonché la pizza preparata col pizz'ino. Ma Mandara si spinge oltre e porta con sé - da Reggio Emilia - un impasto lavorato 15 giorni fa apposta per Pianeta Bufala. Cosa vuole dimostrare? Lo scopriremo al cooking show!

A loro seguirà il pasticciere salernitano **Carlo Cuofano**, attento ad innovare la tradizione, riferimento per babà, choux e lavorazioni di cioccolato. Sabato sarà la volta del patron delle pizze fritte e delle sue varianti: **Lorenzo Principe** (Luna Galante). A chiudere in dolcezza la lunga giornata **Pietro Macellaro**, Pasticceria Agricola Cilentana, noto per l'originalità delle sue creazioni che partono dai prodotti tipici, per approdare nel fantastico mondo dell'arte dolciaria.

Per l'occasione sarà possibile degustare ed acquistare un panettone coi fagioli di Controne canditi e cioccolato, realizzato sempre con burro di bufala. Per la serie il panettone non si mangia solo durante le feste natalizie e i fagioli non solo con la pasta! Domenica a declinare la mozzarella, lasciando che incontri la panificazione ed un prodotto della Divina Costa, gli chef **Gennaro Marciante** e **Luca Calce**. Segue lo chef contadino **Pietro Parisi** e a chiudere la kermesse il pasticciere salentino **Antonio Campeggio**, grande rappresentante dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Da non perdere l'appuntamento con la chef stellata **Rosanna Marziale** che a Pianeta Bufala presenterà il suo ultimo libro "Evviva la mozzarella" – edito da Gribaudo.

Come d'abitudine a condurre i numerosi appuntamenti di Pianeta Bufala, la giornalista enogastronomica **Antonella Petitti**, direttore del giornale on-line [Rosmarinonews.it](http://Rosmarinonews.it).