

Napoli, al via il taglio della pastiera più grande del mondo al Gran Caffè Gambrinus

Napoli, 12 Aprile – La più grande del mondo. Più di 260 chilogrammi di ingredienti per preparare il ripieno, circa 40 per la pasta frolla. Quattro ore di cottura in forno a 190 gradi et voilà, la pastiera da record è pronta. E' stata preparata dai maestri pasticciieri del Gran Caffè Gambrinus che, rispettando la ricetta tradizionale, hanno sfornato un dolce da 306 chilogrammi e 210 centimetri di lunghezza.



Numeri da record per la più grande pastiera mai realizzata, un “piccolo” tesoro dal valore commerciale di 7650 euro. Ma non è in vendita. Sabato 13 aprile alle ore 12,00 si terrà l'evento del taglio della pastiera, che sarà offerta

gratuitamente a turisti e napoletani. A presentare il dolce dei record saranno presenti lo staff e i proprietari del Gambrinus, lo speaker radiofonico di Radio Marte **Gianni Simioli** e il consigliere regionale dei Verdi **Francesco Emilio Borrelli**. *“L'evento di sabato – spiega Borrelli – è utile a dare risalto ad una delle eccellenze della tradizione pasticceria napoletana. La promozione dei prodotti tipici del territorio serve anche a farli conoscere al di fuori della Campania. I tanti turisti che assaggeranno gratuitamente una fetta della pastiera diventeranno i primi testimonial delle bontà della nostra cucina”.*

Ingredienti PASTIERA (306 kg circa)

DIFFUSO (285 kg circa)
60 kg Burro
60 kg Pasta
60 kg pasta
600 uova (20 kg)
25 kg latte
25 kg cubetti di zucchero

UTENSILI di pasta (100 kg circa)
20 kg farina di Frumento
10 kg di zucchero
10 kg di burro
60 uova (20 kg)
100 gr di sale

Per saperne di più sulla pasta visitate il sito
La pasta è 100% grano

PASTIERA GIGANTE

PESO: 306 KG

LUNGHEZZA: 210 CM

PREZZO 7.650.00 €

(LA PASTIERA NON E' IN VENDITA MA SARA' OFFERTA AI
NAPOLETANI E TURISTI IL GIORNO SABATO 11 APRILE ORE 12.00)