

# De Vivo

PASTICCERIA ITALIANA  
IN POMPEI DAL 1955



## COMUNICATO STAMPA

### **DE VIVO FIRMA LA DOLCE CONCLUSIONE DEL G7 DELLA DIFESA BABA' NAPOLETANO E PANETTONE POMPEIANO A PALAZZO REALE A NAPOLI**

Milano, 19 ottobre 2024 – Pasticceria De Vivo firma la “dolce conclusione” della riunione del “**Gruppo dei 7**”, dedicata alla Difesa in programma nella splendida cornice di Palazzo Reale a Napoli sabato prossimo, 19 ottobre. Il **Babà napoletano** e il **Panettone Pompeiano**, due dolci della tradizione firmati De Vivo, verranno offerti entrambi in degustazione alla stampa, mentre il Panettone Pompeiano sarà regalato ai Capi Delegazione.

“E’ un grande onore poter rappresentare la tradizione dolciaria campana in un contesto così prestigioso – spiega **Marco De Vivo** -. Il Babà e il Panettone Pompeiano sono espressioni della passione e dell’artigianalità che da sempre contraddistinguono la nostra produzione. Vederli apprezzati a livello globale è una grande soddisfazione per me e per tutto il nostro team”.

Il **Babà** De Vivo è realizzato con doppia lievitazione naturale che rende l’impasto particolarmente elastico e bagnato con un infuso al Rhum. Il **Panettone Pompeiano**, soffice e gustoso, richiama tutti i sapori e profumi dell’antica Pompei: miele, fichi, noci, albicocca del Vesuvio, datteri, uva sultanina, mandorle, nocciole, frutti di bosco, frutta e spezie che si usavano all’epoca, rappresentati negli affreschi presenti negli Scavi di Pompei.

Il Panettone Pompeiano, confezionato nella sua **elegante scatola in latta con preziosi dettagli oro** che richiamano l’architettura del sito archeologico di Pompei, sarà anche il cadeau offerto ai Capi Delegazione della riunione.

#### **About De Vivo**

La storia di De Vivo ha origine prima della Seconda Guerra Mondiale quando nella nascente Pompei degli anni '30, i nonni De Vivo avevano un importante e rinomato panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Sessant'anni e due generazioni dopo, la stessa regola vive ancora nei lieviti della pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Ubicata nella suggestiva **via Roma** a Pompei, la pasticceria De Vivo offre ogni giorno una vastissima selezione di prodotti tipici napoletani, fatti con passione e sapienza. Non solo. A completare la gamma ci sono gelati artigianali, preparati con cura utilizzando solo ingredienti freschi e naturali, e una caffetteria di alta professionalità. De Vivo è presente anche con un proprio store presso il **Centro Commerciale La Cartiera** di Pompei, con i pop up store presso le stazioni di **Roma Termini** e **Napoli Porta Garibaldi**, oltre che in **Rinascente Milano Duomo** e **Rinascente Roma Tritone**. I prodotti De Vivo sono acquistabili anche presso oltre 450 rivenditori d’eccellenza in Italia, Luxury Department Store in Europa e sul sito online **pasticceriadevivoshop.it**



Ufficio Stampa PRADIVIO PR  
Piermaurizio Di Rienzo 344-1905946  
Camilla Gemma 333-3470802  
press@pradivio.it