

La Pasticceria Coppola a La Casa di Miss Italia

Continuano gli appuntamenti con *“Parliamo di dolcezza”* a **La Casa di Miss Italia**: oggi tocca alla **Pasticceria Coppola di Eboli** che, in collaborazione con **Pianeta Bufala**, un progetto di Attilio Astone, presentano in anteprima una novità dell'inverno 2017, il Pandoro Pandibufala, fatto cioè con il burro di bufala.

“Siamo molto felici di essere qui, La Casa di Miss Italia ci ha accolto benissimo”, ha affermato Roberta Coppola, *“crediamo in questo progetto e ci auguriamo che questa sia una bella occasione di promozione non solo per la nostra attività, ma anche per il nostro territorio, la Piana del Sele”*.

Ed è proprio nel cuore della Piana del Sele, a Eboli, che, quasi 50 anni fa, nel 1968 nasce la Pasticceria Coppola: seguendo la tradizione di famiglia, ancora oggi il laboratorio prepara i migliori dolci utilizzando solo materie prime fresche e di prima qualità. Da alcuni anni **Roberta Coppola** ha rilevato l'attività di famiglia, che gestisce insieme alle nipoti **Federica e Andrea**, quarta generazione di pasticciare in famiglia, che in pasticceria lavorano gli impasti e realizzano le creme seguendo tutti i segreti tramandati da **nonno Angelo**.

Simbolo della Pasticceria Coppola è il **“boom”** che, ancora oggi, viene preparato nella stessa maniera di un tempo: la sfoglia, come tutte le basi, è fatta interamente in laboratorio da fresco ed è ripiena di crema aromatizzata al marsala.

[ngg_images source="galleries" container_ids="32" display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails" override_thumbnail_settings="1" thumbnail_width="120" thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15" number_of_columns="5" ajax_pagination="0" show_all_in_lightbox="0" use_imagebrowser_effect="0"]

```
show_slideshow_link="0"      slideshow_link_text="[Mostra  
slideshow]"  order_by="sortorder"  order_direction="ASC"  
returns="included"  maximum_entity_count="500"]
```