

# 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"]
```