Per “Parliamo di dolcezza”, la presentazione del Pandibufala di Sal De Riso

Salvatore De Riso, in arte **Sal De Riso**, è il celebre Maestro Pasticciere originario di **Minori**, piccola perla della Costiera Amalfitana. Presidente del **Consorzio di Tutela del Limone di Amalfi**, nel 2015, De Riso vince il premio “Re Panettone”, affermandosi ancora una volta sulla ribalta nazionale, che già lo conosceva per le numerose presenze nel programma TV della Clerici, “La prova del cuoco”.

Nato e cresciuto in una terra in cui i limoni sono i protagonisti indiscussi della scena, Sal De Riso non ha saputo resistergli e per dar vita a prodotti unici, ne ha combinato sapori e profumi con ingredienti dei territori a lui più prossimi, come il burro di bufala, ad esempio.

Nasce così il Pandibufala, presentato oggi a La Casa di Miss Italia, grazie alla collaborazione con Pianeta Bufala, evento che mira a fare rete intorno al mondo dei prodotti bufalini, in cui De Riso è stato più volte protagonista. Rispetto alla presentazione di oggi, De Riso afferma: *“Abbiamo realizzato tre tipologie di prodotto diversi: uno con il limone di Amalfi IGP, a base di crema al limoncello, il “Fior d’arancio”, farcito con crema al cioccolato e arance candite e il “Cilentano”, con i fichi bianchi del Cilento, il miele e, appunto, il burro di bufala. A “La Casa di Miss Italia”, però, ho scelto di portare i profumi più tipici della Costa d’Amalfi, facendo assaggiare agli ospiti il panettone al limoncello”.*

Maestro nel suo genere, autore di libri, **Sal De Riso** è stato allievo dei migliori pasticceri e nel 1994 ha frequentato l’accademia dei Maestri Pasticceri Italiani. Di lui, Igino

Massari, il fondatore, ha detto: *«Per De Riso lavorare è un atto di competenza ed intelligenza, fonte di perfezione e di gioia. Diventa così un simbolo, la guida di chi, come ha fatto lui, ha la forza di ubbidire alla propria legge interiore quando sa di essere nel giusto»*.

a cura di Vincenzo Russolillo