Presentata la 'Varchetella' takeaway della Fattoria degli Esposti

Autore : Redazione

Data : 24 Novembre 2018

L'ultima gustosa novità gastronomica proposta a Napoli

Riceviamo e pubblichiamo.

È l'ultima novità della Fattoria degli Esposti, in Via dei Tribunali 57, a Napoli, si chiama 'Varchetella', ed è stata presentata il 22 novembre, con una festa tradizionale con gli immancabili Pulcinella e Totò per un connubio ideale tra il classico e l'innovazione.

Infatti, ad un impasto frutto di antica sapienza, semplice e genuino a forma di barchetta, lievitato naturalmente si abbina una farcitura *gourmet* di fonduta alla birra con polpette e taralli sbriciolati, un tocco di classe che Maurizio Esposito ha poi declinato in altre cinque varianti per assecondare tutti i gusti: con pasta e patate, soffritto napoletano, salsicce e friarielli, fagioli alla messicana e fagioli e scarole.

Sopra due vele di pane oltre a guarnire la Varchetella, aiutano anche nella degustazione, in *packaging* adeguato e una forchettina rigorosamente in legno.

Alla Fattoria degli Esposti, si producono vere bontà, e d'altro canto non poteva essere altrimenti in un Panificio e Tarallificio di alta qualità, dove Maurizio Esposito e la moglie Fabiana Noviello, trasmettono nel lavoro quotidiano, tutta l'armonia professionale, che si trasforma in deliziosi manicaretti della tradizione partenopea con lievitazione naturale.

Fondamentale il lievito madre, dai grandi risultati, soprattutto per le pizze, in mille gusti: patate, pomodorini, scarola, peperoni ecc, o la tradizionale pizza rustica, oltre che per i dolci le graffe calde, e l'assortimento di prodotti secchi, come i taralli "'nzogna e pepe", taralli sugna e pepe, i roccocò, i taralli dolci nasprati al gusto pistacchio, limone, cacao e peperoncino, i biscotti con cioccolato, fino ai deliziosi "arrotale e vinnele", arrotolali e vendili.

Il "lievito madre", detto anche lievito naturale o pasta acida, che richiede pazienza, tempo, ed esperienza fa la differenza, e spesso sono necessari più tentativi per ottenere un buon risultato.

Tanto da fare della Fattoria degli Esposti, un punto di riferimento, ed una tappa dove gustare la tradizione napoletana, sia per i tanti turisti assetati di napoletanità che passano in via dei Tribunali che per gli stessi napoletani che apprezzano la produzione artigianale, di chi ha scelto di lavorare sempre con prodotti sani.