



Per il Natale 2017 lo chef Alberto Paciaroni propone tre nuove farce d'ispirazione nordeuropea e inaugura l'arrivo dell'altro immancabile protagonista delle festività, il Poisndoro, versione à pois del Pandoro.

## Natale à Pois: Le nuove farciture premium del Poisnettone e l'arrivo del Poisndoro

*Uovo à pois - pasticceria naturale, integrale, senza latte  
via Pellegrino Matteucci, 62 – Roma - Zona Ostiense / Porto Fluviale*

L'Uovo à pois è una pasticceria nata nel novembre 2015 da un progetto di **Alberto Paciaroni**.

Obiettivo e '*provocazione intelligente*' del progetto è promuovere e diffondere un nuovo concetto di pasticceria di **alto livello** completamente **naturale**.

L'impiego di **farine e zuccheri integrali** e di grassi vegetali naturali (senza latte e derivati) accompagna alla scelta di prodotti di grande qualità che non subiscono raffinazioni né trattamenti chimici.

Al centro dell'idea di pasticceria di Alberto Paciaroni c'è una **materia prima viva** e al massimo grado *rispettata*, capace di far riscoprire il suo *sapore* più genuino e autentico.

L'Uovo à pois è lieto di presentare per questo Natale il **Poisnettone** e il **Poisndoro**, risposte personali ai capisaldi della tradizione gastronomi dolciaria natalizia, grandi sfide di ogni laboratorio durante questo periodo di festività.

Il **Poisnettone** è realizzato con **farine giovani**, integrali e semi-integrali, *biologiche e macinate a pietra* (Molino Bongiovanni).

Peculiarità di farine come queste è la *bassa percentuale di zuccheri e di glutine*, chef Paciaroni compie un lavoro di grande **ricerca e bilanciamento** costante per trovare l'equilibrio e far sviluppare una *maglia glutinica* importante come quella che serve ad un prodotto di *lunga lievitazione* come il panettone.

La lievitazione segue i tempi della ricetta classica (72 ore), ma viene ottenuta mediante l'impiego di **lievito madre integrale e autoprodotta**. Il lievito madre di Uovo à pois ha due anni di vita ed è nato da starter quali mela e kaki.

Altro ingrediente fondamentale è il grasso, **burro vegetale** e fatto in casa, ottenuto

dall'emulsione di acqua (18%) con burro di cacao e olio di girasole spremuto a freddo (82%), che conferisce composizione e consistenza simile al burro classico.

Completano la ricetta, uova fresche biologiche come nei migliori panettoni tradizionali, e infine, naturalmente, **aromi scelti**. Canditi autoprodotti da scorze di limone e arancia, vaniglia, zucchero moscovado, arancia fresca grattugiata.

Grande novità di quest'anno è il **Poisndoro**, simili al *Poisnettone* negli ingredienti, rivisitazione del classico pandoro, realizzato con una **ricetta segreta** studiata da chef Paciaroni.

Le varie misure disponibili per il *Poisnettone* sono 100gr/300gr/500gr/750gr/1kg, mentre per il *Poisndoro* 500gr e 1kg

### **Le Farciture Premium**

Quest'anno Uovo à pois è lieto di proporre tre nuove farciture, le **Farciture Premium**. Ispirate a tre *grandi classici* della pasticceria *nordeuropea* parlano la lingua di comunione e condivisione del Natale.

**Farcitura Sacher:** albicocche essiccate, grue di cacao, marmellata di albicocche, glassa al cioccolato.

**Farcitura Foresta nera:** scaglie di cioccolato all'interno e farcitura con panna di riso e amarena.

**Farcitura Strudel:** mele dei Monti sibillini candite in casa, pinoli, uvetta e cannella.

Anche quest'anno sono disponibili le farce classiche di Uovo à Pois che è possibile scoprire **[sul nostro sito](#)**.

L'Uovo à pois vi invita a scoprire il *Poisndoro* e il *Poisnettone* classico con uvetta e canditi al **[Festival della Pasticceria](#)** il 25 e 26 novembre a Palazzo Brancaccio.

Insieme troverete in degustazione ed in vendita torrone, biscotti, mousse, mignon e tiramisù.

Il 2 dicembre dalle 9.00 alle 19.00 Uovo à Pois vi aspetta nel proprio punto vendita in via Pellegrino Matteucci, 62 – Roma - Zona Ostiense / Porto Fluviale per il **[Natale à pois](#)** un evento di **degustazione** dei suoi dolci natalizi.

### **Pastry chef Alberto Paciaroni – brevi cenni biografici**

Anima e ideatore della pasticceria Uovo à pois è il **giovane Alberto Paciaroni**, classe 1986, marchigiano d'origine ed ormai romano d'adozione, vanta un percorso ricco, importante ed eterogeneo. Dalla pizzeria della zia ai fornelli internazionali di **Shinjuku a Tokio**, dal ristorante stellato **La Parolina** in provincia di Viterbo fino alla corte di **Chef Heinz Beck** presso **La Pergola del Rome Cavalieri**. **Oggi lo chef Alberto Paciaroni ha realizzato con la Pasticceria Uovo à pois il suo ambizioso e coraggioso progetto.**

 <http://www.facebook.com/uovoapois/>

 <http://www.instagram.com/uovoapois>

Website: <http://www.uovoapois.it>

Official hashtags: #poisnettone #UovoaPois

Per informazioni [info@uovoapois.it](mailto:info@uovoapois.it) Ufficio Stampa [info@umamiadv.com](mailto:info@umamiadv.com)