

# Casa Bleve, colazione salentina a Roma con sua Maestà il pasticciotto

Si chiama “**La Piccola di Casa Bleve**”, è la nuova nata nella prestigiosa famiglia Casa Bleve di Roma, è gestita in prima persona dal titolare **Anacleto Bleve** e si trova in via Sicilia 47 a cinquanta metri da Via Veneto, cuore dell’alta finanza romana.

**Venerdì 3 marzo** ci sarà l’apertura per i vicini di casa, tutti gli addetti ai lavori dell’alta finanza della capitale, che potranno degustare le ricche prelibatezze previste per l’occasione. **Sabato 4** invece sarà dedicato ai clienti e agli amici più cari che hanno accompagnato la cucina di Casa Bleve in questi anni di successi enogastronomici, a loro è riservata la degustazione dei prodotti che ritroveranno tutti i giorni (dal lunedì al sabato) a colazione, pranzo e cena.

In quest’occasione Anacleto ha pensato bene di tornare alle radici e ricordare le sue **ricette salentine**, visto il successo che il turismo ha consegnato a quelle terre negli ultimi anni, alle migliori ricette pugliesi oltre a quelle di cucina romana e nazionale. Dopo 50 anni di esperienza romana ed aeroportuale, una sorta di seconda giovinezza suggerita e resa possibile grazie all’affetto e alla fiducia delle persone care.

Entrambe le giornate si svolgeranno dalle 9 alle 11 e dalle 12.30 alle 20.30.

Per la colazione dal Salento arriva lo chef pasticciere medagliato **Giovanni Venneri** con tutta la sua squadra del Cafè dei Napoli di Alliste (Le), a deliziare i partecipanti con il “**cornetto anni 50**”, il **pasticciotto salentino** ed altre sue specialità del territorio. Mentre dal Piemonte ci sarà l’amico

**Silvano Bisco**, della Pasticceria Bisco di Costigliole d'Asti, che per l'occasione proporrà il suo fantastico **cornetto** e le altre specialità piemontesi.

La giornata prosegue con la degustazione dei **piatti tipici salentini** accompagnati dallo spumante di uve rosse vinificate in bianco del **Duca Carlo Guarini**, il suo Primitivo e con i vini della **Casa Vinicola Apollonio**.

