



IL TORRONE MEDITERRANEO CON MELANZANE, SCORZETTE D'ARANCIA, BASILICO E PINOLI È L'ULTIMA CREAZIONE DELL'AZIENDA LEOPOLDO INFANTE, CHE DA 70 ANNI SFORNA TARALLI E CLASSICI DELLA PASTICCERIA NAPOLETANA. IL SUO È UN LABORATORIO VIVO E FUCINA DI NUOVE IDEE, COME I BARATTOLINI PRÊT À MANGER, AL PANETTONE E AL ROCCOCÒ.

DOLCE O SALATO? DIMMI COSA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI

Spaccanapoli a Natale è un rito, per napoletani e non. È la strada della tradizione che, al civico 30, nello storico Palazzo Petrucci, ospita **Leopoldo Infante** (www.leopoldoinfante.it), tappa obbligatoria per chi vuole gustare due icone della gastronomia partenopea: i fritti e i dolci. In questo locale, che è pasticceria, caffetteria, antico forno, si sfornano pizze fritte, babà, sfogliatelle e prelibatezze tipiche della golosità partenopea: roccocò, frutti in pasta di mandorle, struffoli, tarallini zuccherati e panettoni artigianali, anche in versione *prêt à manger*. Un genuino tarallo classico con le mandorle preparato con maestria da Leopoldo Infante si può assaporare anche nei punti vendita in via Toledo, via Vittoria Colonna, via Scarlatti e in via Benedetto Croce.

IL ROCCOCÒ È UN BISCOTTO ABBASTANZA DURO, DA GUSTARE ACCOMPAGNATO A DEL VINO ROSSO COME IL TAURASI O L'AGLIANICO. GLI INGREDIENTI USATI DAL LABORATORIO DI LEOPOLDO INFANTE SONO GLI STESSI DELLA RICETTA ORIGINALE TRAMANDATA DA 60 ANNI: FARINA, ACQUA, ZUCCHERO, MANDORLE INTERE, SCORZETTA D'ARANCIA E UN PIZZICO DI CANNELLA.