

## Cuori di Sfogliatella

Nel 1987, Antonio Ferrieri apre la sua pasticceria a Napoli, in Corso Novara, inizialmente col nome di La Sfogliatella, ed è da allora che ogni giorno le sapienti mani dei maestri pasticceri ripetono la magia della nascita della sfogliatella, emblematico dolce della tradizione napoletana. La pasticceria, proprio di fronte alla Stazione Centrale di Napoli, diventa subito un punto d'incontro tra chi parte e chi arriva, un luogo dove condividere dolci momenti con chi si vuol bene.

Poi, venticinque anni fa la svolta: Antonio Ferrieri ha la brillante intuizione di dare "vita nuova" alla classica versione della sfogliatella riccia (il cui impasto di sfoglia è più versatile ed ha un gusto più neutro) proponendo, oltre al tipico ripieno dolce a base di pasta di semola, ricotta e canditi, anche un ripieno salato, grazie alla creazione delle prime sfogliatelle rustiche con ripieno di salsicce e friarielli. Nasce così, il nuovo brand Cuori di Sfogliatella il cui slogan è: "Tanti cuori, una sola sfoglia" e di fatto, ad oggi, si possono contare oltre 25 gusti diversi per la sfogliatella riccia. La sfogliatella è un dolce ricordo, una preziosa tradizione, un appetitoso biglietto da visita di Napoli. Proprio l'amore per questo dolce ha portato la pasticceria Cuori di Sfogliatella a innovarne il ripieno, con eleganza, preservando i riti e le modalità di realizzazione della sfoglia e cambiandone solo il cuore: di volta in volta un gusto diverso per far innamorare tutti i palati. Un profondo lavoro di analisi del mercato che ha evidenziato la richiesta dei clienti di dolci nuovi, più vicini ai gusti dei giovani, ha spinto negli anni, la pasticceria a realizzare nuove linee di prodotto: la Vesuviella, le sfogliatelle vegane e senza glutine, le sfogliatelle Borboniche e infine, il mitico Konosfoglia. Cuori di Sfogliatella è l'antica arte pasticceria partenopea che sposa i nuovi trend di gusto ed estetica.

### I PRODOTTI:

Sfogliatelle dolci: tante varianti di gusto del classico dolce partenopeo. Dalla tradizionale frolla, alla sfogliatella ai frutti di bosco, da quella alle mandorle a quella al ripieno al cocco. Oltre quindici cuori, tutti da provare.

Sfogliatelle rustiche: la vera innovazione della pasticceria Cuori di Sfogliatella. La classica sfoglia abbraccia dieci ripieni salati, dal cuore di melanzane e provola al ripieno gourmet alla genovese. Dalla sfogliatella rustica a gusto noci e pesto a quella con scarole. Sfizi di gusto a semplici da soddisfare grazie alla sfoglia croccante e delicata.

Sfogliatelle vegane e senza glutine: Cuori di Sfogliatella per rispondere ai nuovi stili di vita e alle esigenze nutrizionali dei clienti, ha realizzato una linea di sfogliatelle vegane e senza glutine. La ricetta resta la stessa ma vengono preparate con ingredienti privi di glutine e senza prodotti di origine animale.

Vesuviella: è la sfogliatella che si veste da Vesuvio e si ricopre di cioccolato con un morbido cuore di ricotta e gocce di cioccolato. C'è anche la versione al cioccolato bianco. Un'esplosione di dolcezza.

Le sfogliatelle Borboniche: Cuori di Sfogliatella, da sempre vicina all'Associazione Culturale Neoborbonica, ha ideato un dolce che abbraccia la cultura siciliana e partenopea: la Borbonica è una sfogliatella che racchiude la ricotta siciliana e il babà napoletano ed è declinata in tre versioni: Borbonica al cioccolato, Borbonica all'arancia e Borbonica al pistacchio.

Konosfoglia: un cono con la forma e l'impasto della tipica sfogliatella riccia partenopea. Un'idea che vuole combinare in un solo prodotto la tradizione pasticceria napoletana con l'arte del gelato. Si tratta di un originale cono di sfogliatella che viene servito con gelato al gusto sfogliatella, da guarnire con cinque golose varianti di creme (pistacchio, cioccolato bianco, gianduia, nocciola, cocco) e 10 tipi di granelle tra cui nocciole, mandorle e cocco: una versione fresca, estiva della tradizionale sfogliatella riccia, icona di Napoli nel mondo.

**LA FILOSOFIA:**

La filosofia di Cuori di Sfogliatella è di rimanere fedele al passato per offrire in una veste più innovativa, lo stesso sapore, la stessa qualità e le stesse emozioni dell'antica tradizione pasticceria napoletana; la cui fama viaggia da secoli in tutto il mondo. Una pasticceria artigianale moderna che coniughi tradizione e innovazione.

**LA MISSION:**

La strada che Cuori di Sfogliatella vuole percorrere per far conoscere al mondo l'evoluzione di un dolce che è la storia di Napoli, è di continuare le sperimentazioni di gusto nei laboratori per giungere al miglior risultato possibile. Continuare dunque l'attenta analisi del mercato, l'uso di ingredienti di stagione, di alta qualità, tipici del nostro territorio e di farine italiane e realizzare prodotti da forno artigianali, preparati dalle mani dei maestri pasticceri. La tradizione al primo posto ma in modo innovativo.

**LA VISION:**

È realizzare un format di pasticceria forte che replicabile anche in franchising e diffondere così, la tradizione dolciaria partenopea in tutto il mondo. Il futuro di Cuori di Sfogliatella è aprire punti vendita worldwide dove, con i laboratori a vista, i maestri pasticceri mostrano l'arte e la magia della pasticceria napoletana a tutto il modo.

**[www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it)**

**Ufficio stampa: Dipunto studio > Tel: 081681505**

