

**dodici** attualità cultura eccellenze  
#dodicimagazine

Teatro di San Carlo  
Conservatorio San Pietro a Majella

**NAPOLI  
CAPITALE  
DELLA MUSICA**

**PERSONE & IMPRESE**  
Francesco Tuccillo (ACEN)  
Così rilanciamo l'edilizia

**INNOVAZIONE**  
Angelo Chiariello (Databanc)  
Una rete per i Beni Culturali

**LUGHI & SAPORI**  
Piazza di Stigialletta  
Brand partenopei

**PRESENZE & TENDENZE**  
Carnive e cravatte  
Accoppiata di classe



MENSILE: DODICI MAGAZINE  
luglio 2017



## CUORI DI SFOGLIATELLA

25 anni fa, sul corso Novara, di fronte alla Stazione Centrale di Napoli, nasceva il “Cuore di Sfogliatella” di Antonio Ferrieri. In 25 anni la sperimentazione, la passione, la qualità hanno impreziosito e fatto evolvere la classica sfogliatella napoletana in altri 25 diversi cuori di sfogliatella tra dolce e salato. Dal ripieno con salsiccia e friarielli a quello con acciughe e provola; dalla ricotta e pera, al caffè, al panettone. “La sfogliatella è un dolce ricordo – dice Ferrieri -, è una preziosa tradizione, è un biglietto da visita saporito della nostra città”.

[www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it) - 081 285685

**CUORI DI SFOGLIATELLA**  
25 anni fa, sul corso Novara, di fronte alla Stazione Centrale di Napoli, nasceva il “Cuore di Sfogliatella” di Antonio Ferrieri. In 25 anni la sperimentazione, la passione, la qualità hanno impreziosito e fatto evolvere la classica sfogliatella napoletana in altri 25 diversi cuori di sfogliatella tra dolce e salato. Dal ripieno con salsiccia e friarielli a quello con acciughe e provola; dalla ricotta e pera, al caffè, al panettone. “La sfogliatella è un dolce ricordo – dice Ferrieri -, è una preziosa tradizione, è un biglietto da visita saporito della nostra città”.

[www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it) - 081 285685

**MONTEFUSCO, CHEF “SOCIAL”**  
Antonio Montefusco, chef stellato di Terracina (Basilicata) e specialista di Napoli, è un chef che ha fatto del “Cuore di Sfogliatella” il suo punto di riferimento. Con il suo team ha creato una linea di prodotti che ha fatto conoscere la sfogliatella in tutta Italia e all'estero. È un chef che crede alla tradizione e alla qualità, e che ha fatto della sfogliatella il suo punto di riferimento.

**PANSA**  
Il nostro primo viaggio alla scoperta delle migliori sfogliatelle finisce dove era partito, sulla Costiera Amalfitana. Fondata nel 1950, la Pastificio Panza ha mantenuto immutato il suo impegno di tradizione e di qualità, e ha fatto della sfogliatella il suo punto di riferimento.

