



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 - 081 285685

...occolato, lo zupicione o i foccottondella, arriva la notizia che il nuovo locale milanese di Casa Ferrieri è diventato subito un punto di riferimento per gli amanti della sfogliatella, sia essa ricca o frolla, sempre ottima, leggera, calda al punto giusto. Non vi preoccupate, non serve andare a Milano... i punti Casa Ferrieri sono disseminati in tutta Napoli.
www.casaferrieri.it - 081 11020266

In immagini di personaggi famosi come Rosen, Wagner, Longobello e Casimiro, iscritta all'Albo dei Locali Storici d'Italia, è uno degli ambienti di produzione e degustazione didattica più antichi della Campania.

Fedele alla tradizione di Conca dei Marini, Pansa realizza le sue sfogliatelle direttamente con ingredienti naturali: farina di frumento, acqua, strutto, zucchero, sale, ricotta dei monti Latini, zucchero, crema pasticcera (latte fresco, zucchero, latte D.O. fuori, amido di mais, bacche di vaniglia), cubetti di granata candita, uovo, gocce di cannella, semola, amarena, zucchero a velo. Che chef? Assaggiatela ad Amalfi, una tappa obbligata in Costiera.
www.pasticceriaferrieri.it - 089 871005

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 - 081 285685

MONTEFUSCO, CHEF “SOCIAL”
Antonio Montefusco, chef stellato di Terracina, ha deciso di tornare a casa e si è dedicato a Montefusco, il paese di origine dei suoi nonni. Il suo è un progetto di sviluppo economico e sociale, che ha portato a creare un punto di incontro per i giovani del paese. Montefusco è una grande tradizione, nata alla corte di grandi chef, tra cui Francesco Craxi, che ha sempre ripreso il concetto di fare realtà.
L'obiettivo è di creare, sotto una stessa gestione, 5 punti di vendita di prodotti della famiglia Ferrieri, in grado di dare lavoro, cibo e benessere a una comunità a basso costo. Montefusco Hotel & Spa.
0877 871002 - montefusco.it

PANSA
Il nostro primo viaggio alla scoperta delle migliori sfogliatelle finisce dove era partito, sulla Costiera Amalfitana. Fondata nel 1850, la Pasticceria Pansa ha mantenuto immutato il fascino tramesso dall'antichissimo concittadino che profumava l'aria dell'arancia dei Pisci, tra quegli aspetti donati che riflettono ancora