

Copia di 63d877486b233a806311cc9093256

◆ SPECIALE ECCELLENZE CAMPANE

Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C.

Classica, salata, gourmet, gluten-free e persino a forma di cono gelato: sono le tante declinazioni della tradizionale sfogliatella napoletana secondo Antonio Ferrieri, maestro pasticciere e patron di Cuori di Sfogliatella. Una tradizione che continua dal 1987 a Piazza Garibaldi, nei pressi della Stazione centrale di Napoli. E' qui, nei laboratori di Cuori di Sfogliatella, in Corso Novara, che ogni giorno le mani sapienti di artigiani pasticciere danno forma al più classico ed amato dolce napoletano: la sfogliatella riccia. Un'arte che si tramanda da secoli e che Antonio Ferrieri ha saputo aggiornare con eleganza e creatività. Per primo, venticinque anni fa, ha lanciato sul mercato la sfogliatella riccia rustica sostituendo alla dolce ricotta con canditi un saporito ripieno di friarielli e salsiccia. Una scommessa che si è rivelata vincente. Da questa geniale intuizione è nato il nuovo corso dell'azienda e il brand: Cuori di Sfogliatella che vede in prima linea anche la seconda generazione dei Ferrieri, la figlia di Antonio, Carmela. Lo slogan è "Tanti cuori, una sola sfoglia". Sono tante infatti le varianti proposte oggi nei due bar pasticceria in Corso Novara e in Piazza Garibaldi: oltre 25 gusti diversi per la sfogliatella riccia che incontra ripieni dolci e salati da autentici gourmand, dal cuore di melanzane e provola al ripieno gourmet alla genovese. La costante è una sfoglia croccante e delicata, quello che cambia è il ripieno, il cuore. A fare la differenza è l'uso di ingredienti di stagione, di alta qualità, tipici della Cam-

DOLCI, SALATI, GOURMET E VEGANI: » SONO TANTI I CUORI DI SFOGLIATELLA DI ANTONIO FERRIERI

Cuori di Sfogliatella, la tradizione con creatività



pania, e di farine italiane per realizzare prodotti da forno artigianali. Ma non solo. Un attento lavoro di analisi del mercato ha evidenziato la richiesta dei clienti di dolci nuovi, più vicini ai gusti dei giovani: ecco allora la creazione di nuovi prodotti come la Vesuviella, le sfogliatelle vegane e senza glutine, le sfogliatelle Borboniche e infine, il mitico Konosfoglia, tutti prodotti protetti da brevetto. La Vesuviella è la sfogliatella che si veste da Vesuvio e si ri-

copre di cioccolato con un morbido cuore di ricotta e gocce di cioccolato. C'è anche la versione al cioccolato bianco, vera e propria esplosione di dolcezza. La Borbonica è una sfogliatella che nasce in omaggio alla storia delle Due Sicilie e dei Borbone: è un dolce che sposa la grande tradizione pasticceria siciliana e quella partenopea, la ricotta siciliana e il babà napoletano. Il risultato è una sontuosa sfogliatella ripiena proposta in tre versioni: Borbonica al

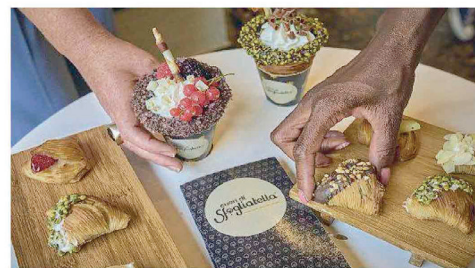
cioccolato, Borbonica all'arancia e Borbonica al pistacchio. Grande novità è il Konosfoglia: un cono con la forma e l'impasto della tipica sfogliatella riccia partenopea. Un'idea che vuole combinare in un solo prodotto la tradizione pasticceria napoletana con l'arte del gelato. Si tratta di un originale 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. Un dolce-gelato da consumare nella bella stagione. Naturalmente un must restano le tante Sfogliatelle dolci: ai frutti di bosco, alle mandorle, al cocco. Oltre quindici cuori, tutti da provare. Non mancano le sfogliatelle senza glutine e vegane per rispondere ai nuovi stili di vita e alle esigenze nutrizio-

nali dei clienti. 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. Il progetto è coniugare artigianalità e innovazione ed esportare nel mondo l'evoluzione di un dolce che è la storia di Napoli.

www.cuoridisfogliatella.it
Napoli - Corso Novara, 1/E/F
Piazza Garibaldi, 93/94



KONOSFOGLIA, E DEL GELATO AVRAI SEMPRE VOGLIA.



cuori di
Sfogliatella[®]
Tanti cuori. Una sola sfoglia.

CORSO NOVARA 1/E 1/F, NAPOLI | TEL 081.285685
NUOVA SEDE PIAZZA GARIBALDI 93/94 | TEL. 081.202469
WWW.CUORIDISFOGLIATELLA.IT



PH: DIECI/ON ANTITECO