



Moccia è un'altra roccaforte della pasticceria tradizionale. Insegna storica, attiva dal 1936, vanta maestranze alle sue dipendenze da 40 anni, custodi gelose di ricette come la pastiera e i dolci di Natale, che a Napoli sono quasi una religione. Sapienze, roccocò e mustaccioli portano con sé profumi di arancia, pisto (un mix di spezie, ingrediente tipico della tradizione dolciaria partenopea) e mandorle. Ma i più noti, molto amati dai bambini, sono gli struffoli, piccole pepite di pasta, fritte, tuffate nel miele e poi composte a formare una cupola decorata da minuscoli confetti colorati, che da queste parti sono chiamati diavolilli.

DOVE SPECIALE
Trimestrale
Gruppo RCS
Tiratura: 80.000 copie



7 MOCCIA 1936

La pastiera è da manuale, ma anche tutta la pasticceria mignon. Celebre la “pizzetta”, versione ridotta e street food della Margherita.

Indirizzo: via B. Croce 54 e all'Aeroporto di Capodichino, tel. 081.75.16.274.

Web: moccia.it.

IL GIRONE DEI GOLOSI

