



**DOVE**  
NUMERO DA COLLEZIONE

**SPECIALE  
ITALIA  
2018**

viaggi straordinari  
da fare  
una volta nella vita

**DOVE SPECIALE**  
**Trimestrale**  
**Gruppo RCS**  
**Tiratura: 80.000 copie**

dicembre 2017



IL GIRONE DEI GOLOSI

**DOVE** Mangiare

⑤ **GOURMEET OSTERIA**

Fra i piatti della chef Antonella Rossi, provare le Tagliatelle di calamaro in guazzetto di pomodorino e crostini.

**Indirizzo:** via Alabardieri 8/11,  
**tel.** 081.79.44.131.

**Web:** gourmeet.it.

**Prezzo medio:** 35 €.



CAMPANIA

**Napule è 'nu babbà**

Sfogliatelle, struffoli, pastiera... Una volta nella vita vale la pena immergersi senza freni nelle dolcezze partenopee. Per la dieta, poi, c'è sempre tempo

di **CECILE ESPERIN**

Cominciare in un'occasione alla Stazione Centrale il viaggio nella Napoli dei palati, la via Ferraria, infatti il Museo Museo del Gusto. Stranamente dal 2010 produce ogni giorno centinaia di sfogliatelle ricche e morbide. C'è chi, dopo averne mangiate una dozzina di sfogliatelle, si lamenta: "Non ho mai mangiato sfogliatelle". Vero, ma è sfogliatelle. Dal 1888 la ricetta è rimasta uguale, con la forma a mezzaluna, ripiena con ricotta, uva secca e mandorle. La ricetta, secondo la tradizione, nacque in un momento di chiusura della cucina napoletana, nella seconda metà del Settecento, per rispondere alle esigenze di una nobiltà che si era ridotta a poche decine di persone. Il primo sfogliatelle fu inventato da Pasquale Pignatelli, che si dedicò a questo lavoro per un anno intero. Negli anni la ricetta si è evoluta, ma la qualità è sempre alta. Per chi a Napoli lo sfogliatelle è buona quasi ovunque, e come sempre per la pizza, continua ha il proprio territorio di riferimento.

La ricetta classica prevede un ripieno di ricotta, mandorle e canditi, ma non c'è pasticcino di qualche centimetro che non abbia riciclato qualcosa nel forno a palli più o meno non rinveneranno alle mani proprie di sfogliatelle. Invece, un'occasione della pasticceria napoletana, da 20 anni, nel suo locale, Casati di sfogliatelle, si dedica a custodire la ricetta storica con alcuni accenti. Di fianco del nuovo locale di piazza Garibaldi si staglia tra circa 20 metri, dal portico di via Alabardieri, dal lavoro di caffè e via sfogliatelle. Non mancano neppure le versioni ripiene con gelato. La sua preparazione più antica, però, è la sfogliatelle ricotta, classica nella forma a mezzaluna, con un ripieno di ricotta, uva secca e mandorle. In questi giorni, di pasticcino a bacilli, di pasticcino a guscio di ogni sfogliatelle, di pasticcino di sfogliatelle. Quali da non perdere? Con sfogliatelle di sfogliatelle. Per la stagione estiva, poi, c'è il sfogliatelle, la versione gelato.

DOVE SPECIALE ITALIA 2018

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi