

**Moët & Chandon, Capsule Collection Rosé 2018**

a pagina 14

**Wagamama, la ricetta del Chili-Chicken Ramen**

a pagina 4

**A Roma, una trattoria next-gen**

**Pennestri**

a pagina 8

**Ecnuo, non solo cibo**

a pagina 6

**MR. FOOD & MRS WINE**  
**Mensile/ Freepress**  
**Editore Motoperpetuopress**

# Moccia 1936 apre nuovi esercizi



**La storica insegna ha inaugurato un nuovo punto vendita in via Benedetto Croce, nel cuore pulsante del centro antico della città partenopea, e sta ristrutturando il locale a San Pasquale a Chiaia: ancora non dimenticati i ricordi dello scorso Natale, e arriva il dessert degli innamorati....**

Struffoli, roccò, mustaccioli, sapienze, cassata partenopea, pastiera e altri ai dolci della tradizione napoletana, senza contare l'ormai leggendaria "pizzetta". Moccia Spaccanapoli - nel nuovo punto vendita in via Benedetto Croce 57 - propone i prodotti che hanno reso celebre l'insegna in Italia e nel mondo, che dal 1936 è emblema della pasticceria tradizionale napoletana. L'apertura di Moccia Spaccanapoli - con il nuovo locale a pochi passi dal Convento di Santa Chiara, nel primo tratto del Decumano Inferiore - segue quella di Moccia Capodichino presso l'Aeroporto Internazionale e precede quello a Chiaia e rientra nel progetto di sviluppo di A Cento Spa, la holding che ha acquisito il marchio nel

2016 e che gestisce l'attività nel solo della continuità: rilanciare con nuovi investimenti l'insegna storica, conservandone i valori di tradizione e identità, e valorizzare il capitale umano. Come si può immaginare, i pasticceri e i banconisti storici hanno aneddoti da raccontare negli anni hanno scelto le preparazioni di Moccia: da Libero Bovio a Benedetto Croce (ghiottino proprio di dolci natalizi), da Nino Taranto (che ordinava i dolci di Moccia da spedire ad amici e parenti) a Pupetta Maggio, l'elenco è assai lungo... basti solo aggiungere che la classica pastiera raggiungeva ogni anno il Vaticano: un dono di un cliente affezionato a Papa Giovanni Paolo II. Cambiamo genere con la

"Meringa panna e fragoline", il dolce di San Valentino, delicato nel gusto, raffinatissimo nella composizione. Questa celebre preparazione della storica pasticceria napoletana combina la croccantezza dei gusci di meringa con la dolce morbidezza della panna e le note pungenti delle fragoline di bosco. Il delicato impasto di albumi d'uovo montati a neve e zucchero dà forma a due dischi sovrapposti che abbracciano panna e fragoline

di bosco: una metafora perfetta delle relazioni amorose. E se si pensa che questo dolce è stato realizzato per la prima volta intorno al 1700 dal pasticciere svizzero Gasparini (di origini italiane) per conquistare il cuore della principessa Maria, promessa sposa del re Luigi XIV, è facile capire il motivo per cui la "Meringa panna e fragoline" è diventato il dolce dell'amore per antonomasia. [moccia1936.it](http://moccia1936.it)



**Di Costanzo per gli innamorati**

**Come di San Valentino il fondello e mandorle per il dolce degli innamorati di Moccia 1936**

**Moccia 1936 apre nuovi esercizi**

**La storica insegna ha inaugurato un nuovo punto vendita in via Benedetto Croce, nel cuore pulsante del centro antico della città partenopea, e sta ristrutturando il locale a San Pasquale a Chiaia: ancora non dimenticati i ricordi dello scorso Natale, e arriva il dessert degli innamorati....**