

**Napoli-Ancelotti, è ufficiale: «Onorato, città unica»**  
 Adido comandante, benvenuto a Cufo  
 L'ho onorato in tutta la carriera e in modo da chi  
 San Giovanni e Siliano si uniscono  
 al Mozzarello: è scoppiata la guerra

**QUARTIERI SPAGNOLI** Festa alla "piazza della sposa", scagionato il capoclan Furgiero "o pop"  
**Un secolo agli "amici" dei Mariano**  
 Condannati i fiancheggiatori dei boss: ventitré le assoluzioni piene

**AL CORSO UMBERTO**  
 Ragazza smartphone a una ragazza e la coppia a pugni: Zibone in manette

**CRIMINE**  
 Famiglia va al funerale, topi d'appartamento invadono la casa ma fanno rumore: presi

**TORRE ANNUNZIATA**  
 Lega con l'ex moglie, pregiudicato scollinato il figlio: Zibone confessa e viene condannato

**UNIVERSITÀ**  
 Caso Torino: la "libera" informazione sbandata

**PASSA IL RENDICONTO**  
 Lezioni "arancioni"

**UNIVERSITÀ**  
 Università, riporta il Villaggio di Porto

**L'OPINIONE**  
 Salviamo la Mostra dell'aspetto di toni

**FINO AL 30 MAGGIO 2018**  
 Matrimoniale matrimoniale. **EVIDENCE PERIMPLEX**  
 Letta matrimoniale con confezione **REPOSE**  
 € 60,00  
**FINANZIAMENTO TASSO ZERO**  
 Pratica in sede con risposta immediata. **ANCHE SENZA BUSTA PAGA**

**La Riparatoria JAMBO**  
 Inclusive

**ROMA**  
**Nuovo Giornale Roma**



**Antonio Ferrieri tra sfogliatelle e... record**

**PERSONE**  
 di Giuliana Gargiulo

**S**ommando alla determinazione una creatività senza fine, Antonio Ferrieri (nella foto), manager e pasticcere, titolare dal 1987 dell'antica pasticceria "Cuori di sfogliatella" sta per presentare l'ennesima "invenzione": la sfogliatella più grande del mondo che misurerà un metro e venti e sarà "battezzata" domani in piazza Garibaldi alle ore 15 da Roberta Capua e Anna Fendi. Con la voglia di confermare il tocco nuovo, impresso alla tradizionale sfogliatella napoletana, per aver creato, nella stessa forma classica, diversi cuori: dal dolce al salato, racconta e si racconta, sottolineando l'evento "Cuori da record" e quanto ha fatto nella vita per arrivare, a distanza di trent'anni di sperimentazione e passione per l'arte dolciaria, ad essere diventato noto ai napoletani e a quanti approdano a piazza Garibaldi da ogni parte del mondo.

**Vuole cominciare dal principio e dirmi la sua storia?**

«Sono nato a Napoli, penultimo di sette di una numerosa famiglia, in via Scassacocchi di un quartiere popolare, orgoglioso non solo delle mie origini ma di una famiglia di grandi valori. Ero un bambino studioso che, fin da piccolo, collaboravo nei chioschetti di acquafrescaio di mio padre, il classico scugnizzo vivace e pieno di amici: di strada e di scuola. E la strada mi ha insegnato tanto. Mi sono diplomato alle Magistrali e mio padre avrebbe voluto che facessi la carriera militare tant'è che per quindici mesi feci l'ufficiale dei carabinieri di complemento ma... non era quello che volevo fare! Ho sempre sognato di fare l'imprenditore e gestire da solo il mio lavoro. Perciò con grande amarezza dissi a mio padre che la mia strada non era quella da lui scelta».

**Ma come è arrivato poi alla sfogliatella e quindi ai suoi locali "Cuori di sfogliatella"?**

«Ho iniziato facendo catering per grandi eventi, matrimoni, ricevimenti, anche occasioni di accoglienza come per il presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi... Trentadue anni fa feci la prima sfogliatella salata, con astice e

zucchini, in occasione di un matrimonio alla "Corte dei leoni" ma mi resi conto subito che sarebbe stata troppo costosa... allora decisi di inventarne un'altra con il marchio nero di Caserta e friarielli che, da allora, è stata la più copiata in assoluto. Oggi faccio dodici tipi di sfogliatelle salate, cinque delle quali ideate e firmate da chef stellati».

**Come è scoppiato poi il suo successo?**

«Avendo i miei due locali di fronte alla stazione di piazza Garibaldi, specialmente uno è diventato la casa della sfogliatella al punto da averne creato ventidue varietà di riccia».

**Come le è nata e si è concretizzata questa fantasia tanto dirompente?**

«Non lo so, ho ammirato tanto mio padre che con la sola quinta elementare ha avuto sempre un grande intuito...».

**E chi altro le ha insegnato di più?**

«La mia famiglia: papà era un maestro, mia madre ci trasmetteva i grandi valori e anche i miei fratelli, una famiglia del popolo ma che ha sempre rispettato e portato avanti i valori giusti».

**Soddisfatto di quanto ha fatto e realizzato?**

«Sì, sono soddisfatto della vita e dei miei figli».

**Quanta gavetta ha fatto e cosa ha significato?**

«Ho lavato anche i piatti, ho fatto e si deve fare di tutto perché altrimenti non si apprezza quanto poi si riesce a conquistare. So fare tutto: stirare, pulire, cucinare, tutto questo per i grandi insegnamenti di mia madre. Da sempre ho amato il mio lavoro sempre facendo di tutto e di più».

**Se di coraggio dobbiamo parlare lei - dal niente a grande imprenditore - da dove l'ha preso?**

«Nella vita il coraggio è una componente fondamentale. La fortuna

serve ma se non c'è e il coraggio si può anche non prenderla al volo! Per il mio percorso di imprenditore sono stati importanti: la location, la qualità dei prodotti, l'immagine del locale, il servizio ma anche la creatività e l'inventiva! Eppure non è stato facile».

**Perché?**

«Perché noi meridionali paghiamo lo scotto di essere del Sud, una parte d'Italia poco tutelata e protetta, nel senso poi che chi riesce ad emergere a Napoli ha attitudini lavorative che altri non hanno... anche perché esistono tali e tanti problemi per i quali tutti si credono più furbi degli altri».

**Che cosa è stato realmente difficile?**

«È una lotta continua. Difficile la mancanza di appoggio da parte delle istituzioni. Noi imprenditori più volte ci siamo sentiti abbandonati, tuttora a Piazza Garibaldi ci sono problemi continui che andrebbero risolti. Vorrei dare sicurezza ai miei clienti... probabilmente prima o poi dovrò tutelare quanti entrano nei miei negozi pagando chi possa vigilare».

**È ambizioso?**

«Anche se ho sessantatré anni, ho sempre progetti basati sempre, non solo sulla qualità di quanto creo e metto in vendita, ma anche della vita della città. Purtroppo a noi napoletani mancano gli amplificatori, non facciamo gruppo, né rete, finalmente domani andrà in scena questo evento, al quale sto lavorando da un anno, della sfogliatella più grande del mondo ben un metro e venti. Sarà una bella festa».

**Una paura l'ha mai avuta?**

«La paura c'è sempre ma allora parlo con papà e mi torna il coraggio, anche se continuo ad interrogarmi. Nel mio lavoro non si finisce mai di imparare così come non si è mai arrivati».

**Che cosa le piace più di ogni altra cosa?**

«Prima di tutto il mio mestiere che ho sempre amato e non smetterò mai».

**Com'è Antonio Ferrieri?**

«Ottimista, creativo, un po' testardo, vanitoso fin da piccolo e riflessivo».

**Un sogno qual è?**

«Sogni ci sono sempre ma anche obiettivi legati alla mia città, per la quale mi piacerebbe creare un museo della sfogliatella».

**Perché cos'è Napoli per lei?**

«La città che amo e amerò sempre».

**San Carlo, l'ex direttore Notti**  
 legge il frequenzario ogni 90 anni

**Palopoli-Forlani live in Villa Comunale**

**IL COMITATO E IL PRIMAIO DI SORBIANO DAL VINO STRAIO ALLA CRAMIA PROPRIARIA**

**Antonio Ferrieri tra sfogliatelle e... record**