



Stelle di tutti i giorni

Massimo Bottura fa l'elogio della trattoria e delle tradizioni. Ecco le osterie del rigore e del sapore che si tramanda
● Vino, pianeta rosa ● I produttori grandi protagonisti del territorio

3 dicembre 2018



Innovazione Dolci, si cambia

A Natale si è tutti più buoni. Lo è anche la sfogliatella. Specie in una veste tutta «natalizia», adatta per fare un break per i momenti di shopping serrato degli ultimi giorni o per fare un pensiero unico e gustoso a chi ci è caro. E così la pasticceria napoletana *Cuori di Sfogliatella* ha dato il meglio di sé trasformando la sfogliatella in un dolce *ad hoc* e persino usandola per il panettone. «Se ci chiamiamo così ci sarà un motivo — scherza Antonio Ferrieri — e quindi la sfogliatella l'abbiamo inclusa anche nel panettone che è realizzato con l'aggiunta di ricotta, cannella, canditi e profumo di



vaniglia e agrumi. Un modo per avere un twist napoletano al dolce lombardo». Ma non solo. Ci sono anche dei cappellini di Babbo Natale *sfogliatello* pensati per i bambini ripieni con una crema delicata con gocce di cioccolato e tanti altri dolci natalizi ma soprattutto un tipo di sfogliatella pensato per chi è in giro a fare spese. «È la Sfogliatella di Natale. Un dolce da passeggio in cui la sfoglia diventa una sorta di cono al cui interno c'è un cuore di torroncino. Il tutto ricoperto da una cascata dei tipici struffoli napoletani. Da sgranocchiare e gustare tra un acquisto e l'altro senza sporcarsi le mani grazie al packaging esclusivo».

Paola Cacace

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie