



Cucina **social** club

Belli, fotogenici, colorati: Lorenzo Pigiarelli, blogger e cuoco, racconta come Instagram cambierà piatti, ricette e gusto. Nei ristoranti e a casa

● Top five delle colombe ● Locali: il meglio, dall'alba al tramonto

2 marzo 2020

.....

Fuori Orario

Campania
& Puglia

a cura di **Monica Caradonna** e **Laura Cocozza**

CO
LA
ZIONE



Napoli

Oggi come 30 anni fa, dinanzi alla stazione centrale di Napoli, “Cuori di Sfogliatella” invita ad entrare nel cuore dolce della città, attraverso un viaggio di gusto in 25 varianti, evoluzioni del tradizionale dolce partenopeo. Non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra sfogliatelle dolci e salate: dal ripieno con salsiccia e friarielli a quello con acciughe e provola; dalla genovese al ragù; dalla ricotta e pera, al caffè, al pistacchio, al limone. Fino alla Borbonica o alla Vesuviella, per chi è alla ricerca di sostanziose golosità. Oltre alla pasticceria e alla rosticceria, qui è da gustare anche il caffè, anch'esso declinato in tante varianti. Una sosta che allevia il palato e l'umore, che dà la possibilità, grazie alla comoda confezione d'asporto, di portare con sé un pezzo di Napoli.



Dolce e salato
Le tipiche frolle di Cuori di Sfogliatella ripiene di ogni bontà

Fuori Orario

Campania
& Puglia

a cura di **Monica Caradonna** e **Laura Cocozza**

CO
LA
ZIONE



Pozzuoli

Solo se si mangia di una bella marinata di salsiccia di arzo di quelle in cui il mare gioca con i suoi colori, la colazione delle "casse" regala un momento di piacere, da gustare sotto al sole dei tavolini d'asporto o al chiuso, sorvegliando con caldi sguardi i propri cari.

Tanto a destra saporite: acqua, datteri, bollito. Questo caffè-biscotto si trova in uno dei punti panoramici più caratteristici di Pozzuoli, esattamente nel lungomare di via Napoli, ad appena dalla "Cassa di San" (che si offre ogni giorno, dal lunedì al venerdì, a colazione e a pranzo). Si tratta di un caffè-biscotto, di genere, con una pasta di biscotto, che si mangia con un pezzo di pizza, o con un pezzo di pizza, o con un pezzo di pizza.

Napoli

Oggi come 30 anni fa, dinanzi alla stazione centrale di Napoli, “Cuori di Sfogliatella” invita ad entrare nel cuore dolce della città, attraverso un viaggio di gusto in 25 varianti, evoluzioni del tradizionale dolce partenopeo.

Non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra sfogliatelle dolci e salate: dal ripieno con salsiccia e friarielli a quello con acciughe e provola; dalla genovese al ragù; dalla ricotta e pera, al caffè, al pistacchio, al limone. Fino alla Borbonica o alla Vesuviella, per chi è alla ricerca di sostanziose golosità. Oltre alla pasticceria e alla rosticceria, qui è da gustare anche il caffè, anch'esso declinato in tante varianti. Una sosta che allevia il palato e l'umore, che dà la possibilità, grazie alla comoda confezione d'asporto, di portare con sé un pezzo di Napoli.

ANTICA PASTICCERIA FERRIERI VIA TOLEDO 271 - CORSO NOVARA 1/E1 - PIAZZA GARIBOLDI, 93/94
081202469

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi