



## FERRIERI, SPECIALISTA DELLA SFOGLIATELLA E INVENTORE DEL KONOSFOGLIA



Antonio Ferrieri, specialista della sfogliatella da oltre 25 anni, conosce così a fondo la tradizione da non aver paura di innovare. È stato lui ad avere l'idea delle sfogliatelle salate, ripiene di verdure o specialità tipiche napoletane, come la genovese. È stato sempre lui a lanciare il Konosfoglia: cono di sfogliatella riccia riempito al momento di gelato soft al gusto di sfogliatella (brevettato da Ferrieri), poi ricoperto, a scelta del cliente, con crema di cioccolato o pistacchio e topping diversi. Una modalità pensata per il passeggio e per destagionalizzare il consumo. Chi preferisce sedersi a uno dei tavolini del dehors può provare il percorso di degustazione: una serie di 4 coni mignon con

topping diversi presentati su un portacono multiplo. Altra specialità della casa, la borbonica: un involucro di sfogliatella riccia che racchiude un cuore di babà. La sintesi della pasticceria napoletana. Prezzo del Konosfoglia: 3 euro. Il locale si trova a due passi dalla Stazione Centrale, in posizione ideale per chi arriva e, soprattutto, per chi vuol portarsi a casa un dolce souvenir. F.F.

### IL LOCALE

**CUORI DI SFOGLIATELLA  
PIAZZA GIUSEPPE  
GARIBALDI, 93/94**

**CUORIDISFOGLIATELLA.IT**