



CAMPANIA

Napule è 'nu babbà

Sfogliatelle, struffoli, pastiere... Una volta nella vita vale la pena immergersi senza freni nelle dolcezze partenopee. Per la dieta, poi, c'è sempre tempo

di CHIARA ESPOSITO

Comincia in un vicolo vicino alla Stazione Centrale il viaggio nella Napoli dei golosi. In vico Ferrovia, civico 1, l'Antico Forno dei fratelli Attanasio dal 1930 produce ogni giorno centinaia di sfogliatelle, ricce e frolle. Calde, fragranti, con note di vaniglia e di agrumi. L'insegna parla chiaro: "Napule tre cose tene e bell: 'o mare, 'o Vesuvio e 'e sfogliatelle". Del resto la versione riccia, con la forma a conchiglia vagamente rococò, è una delle icone della città. La ricetta, secondo la tradizione, nacque in un monastero di clausura della costiera amalfitana, nella seconda metà del Seicento, per approdare sotto il Vesuvio solo 150 anni dopo. Il primo laboratorio fu quello di Pasquale Pintauro, lungo via Toledo, dove è ancora presente l'insegna storica. Negli anni la proprietà è cambiata, ma la qualità è sempre alta. Perché a Napoli la sfogliatella è buona quasi ovunque, e, come accade per la pizza, ciascuno ha il proprio indirizzo di riferimento.

La ricetta classica prevede un ripieno di ricotta, semolino e canditi, ma non c'è pasticciere di qualche nome che non abbia elaborato variazioni sul tema. I palati più curiosi non resisteranno alle tante proposte di Antonio Ferrieri, un veterano della pasticceria napoletana. Da 25 anni, nel suo locale Cuori di sfogliatella, si diverte a combinare la ricetta storica con elementi innovativi. Al banco del nuovo locale di piazza Garibaldi si sceglie tra circa 20 gusti, dal pistacchio al cioccolato fondente, dal limone al caffè e via elencando. Non mancano neppure le versioni vegane e senza glutine. La sua preparazione più tipica, però, è la sfogliatella rustica, classica nella forma e nell'impasto, nuova nel ripieno, che è salato: a base di noci e pesto, di pomodoro e basilico, di provola e peperoni e persino di ragù napoletano, di genovese o di baccalà. Quella da non perdere? Con salsiccia e friarielli. Per la stagione estiva, poi, c'è il Konosfoglia, la versione gelato.

DOVE SPECIALE
Trimestrale
Gruppo RCS
Tiratura: 80.000 copie



IL GIRONE DEI GOLOSI

14 CUORI DI SFOGLIATELLA

Per chi vuole tenersi leggero la sfogliatella alla mela annurca e cannella. Chi può osare scelga il Konosfoglia. **Indirizzo:** piazza Garibaldi 93/94, **tel.** 081.28.56.85. **Web:** cuoridisfogliatella.it.

