

I PRESEPI

Attori o statue in Campania e Puglia la tradizione è salva

LUCI D'ARTISTA

Non solo Salerno Paese che va installazioni che trovi

I PECCATI DI GOLA

La minestra maritata resiste ai nuovi menu dettati dai masterchef



PECCATI DI GOLA

GUIDA AL NATALE
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Gelati al panettone e nuovi struffoli 3.0

di Paola Cacace

Sacro o profano, peccato di gola o "devozione"? Con il Natale arriva anche un bastimento carico di delizie per il palato e i dolci portano la festa sulla tavola per concludere opulenti pasti o intrattenere ospiti. Il tutto a metà tra tradizione e innovazione. Per quanto riguarda la tradizione la pasticceria napoletana la fa da padrone. Roccocò, susamielli, mostaccioli e paste di mandorle. E poi struffoli, le classiche palline di pasta fritte e ricoperte di miele e confettini colorati, al secolo i "diavulilli". Neri, bianchi e in forma di torta. Oggi ci sono anche gli struffoli 3.0 che sono stati celebrati nella 7ª edizione dei dolci delle Feste dei Grandi Interpreti by



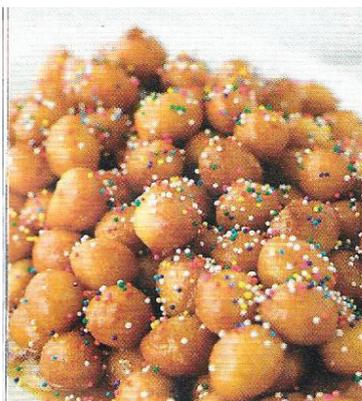
PECCATI DI GOLA

Gelati al panettone e nuovi struffoli 3.0

di Paola Cacace

Sacro o profano, peccato di gola o "devozione"? Con il Natale arriva anche un bastimento carico di delizie per il palato e i dolci portano la festa sulla tavola per concludere opulenti pasti o intrattenere ospiti. Il tutto a metà tra tradizione e innovazione. Per quanto riguarda la tradizione la pasticceria napoletana la fa da padrone. Roccocò, susamielli, mostaccioli e paste di mandorle. E poi struffoli, le classiche palline di pasta fritte e ricoperte di miele e confettini colorati, al secolo i "diavulilli". Neri, bianchi e in forma di torta. Oggi ci sono anche gli struffoli 3.0 che sono stati celebrati nella 7ª edizione dei dolci delle Feste dei Grandi Interpreti by





**STRUFFOLI, PANETTONE
ALLA SFOGLIATELLA
E ASSORTIMENTO DI
DOLCI TIPICI DELLA
TRADIZIONE CAMPANA**

Mulino Caputo e che ha visto struffoli particolari come quello di Salvatore Capparelli della Pâtisserie omonima che li ha aromatizzati agli agrumi o Sal De Riso che li ha disposti in forma di torta mariage; mentre Mario Di Costanzo dell'omonima pasticceria ha proposto lo struffolo bianco in una composizione piramidale a 4 piani. Ma c'è anche chi gli struffoli li mette nella sfogliatella come Antonio Ferrieri. La pasticceria Cuori di Sfogliatella, infatti, ha realizzato la sfogliatella natalizia: monoporzione da passeggio che vede la sfoglia farcita con il gusto del torroncino e una cascata di struffoli con miele e confettini. Ferrieri tra l'altro si è "esibito" anche in un originale panettone alla sfogliatella con l'aggiunta di ricotta, cannella e tanto altro, per un twist partenopeo alla ricetta nordica. E parlando di "dolci da passeggio" c'è oramai anche il gelato natalizio. Quello al panettone, con scorzette di arancia, uvetta e un lieve odore di Marsala; o al Roccocò, in cui cannella e anice stellato la fanno da padrone. Gusti realizzati nei laboratori di Fantasia di Gelato che ha pensato a questi due gusti per le feste. Ma, destagionalizzazione a parte, ormai il panettone è anche "made in Campania" e ce ne sono di ogni tipo, tradizionale o meno. C'è anche chi, come i fratelli Roberto e Vincenzo Mennella, ha deciso di esprimersi in variazioni sul tema. Ecco dunque il panettone crema e amarena, o il cubano profumato al rum e farcito con puro cioccolato fondente; o quello al pistacchio o ancora al cioccolato bianco; per gli amanti del nocciolato il panettone è ricoperto di crema di nocciole di Giffoni mentre per chi non rinuncia alla "napoletanità" c'è anche il panettone alla melannurca profumato di cannella e farcito con filetti del frutto semi canditi. Parte dunque la sfida tra tradizione e innovazione. A decretare i vincitori sarà come sempre il palato dei commensali. ●