



## HAPPY HOUR AL TEMPO DEL COVID? A NAPOLI ARRIVANO LE "SFOGLIATELLE VIRTUALI"

*Posted on 03/08/2020 by Harry di Prisco*

---

L'aperitivo "neapolitan style" a base di spritz, sfogliatelle rustiche e taralli 'nzogna e pepe è quanto messo in tavola dal vulcanico **Vincenzo Ferrieri** patron del marchio "*SfogliateLab*" per conquistare i palati dei turisti e dei tanti giovani in cerca di novità. Nasce così "*Sfogliatella happy hour experience*".

Durante le giornate estive non c'è niente di meglio che godersi momenti di relax come quello dell'aperitivo. Approfittando delle ricchezze gastronomiche locali, Vincenzo Ferrieri (*nella foto*), da anni impegnato nella valorizzazione dell'arte pasticceria napoletana e dei prodotti tipici campani, propone nel nuovo bar pasticceria ubicato a piazza Dante un aperitivo "neapolitan style" da gustare con calma in vacanza, tra una sessione di shopping e l'altra, o dopo un'impegnativa giornata di lavoro.



### **Sfogliatella Happy Hour Experience: Spritz e sfogliatelle (rustiche)**

Lo Spritz è senza dubbio il long drink alcolico più famoso d'Italia. E' nato in Veneto e ben presto è divenuto il simbolo del rito dell'aperitivo all'italiana. Le sue origini risalgono al 1800, quando nel Regno Lombardo-Veneto le truppe dell'impero austriaco usavano allungare i vini locali, per loro troppo alcolici di gradazione, con una spruzzata di acqua frizzante. È proprio da "spritzen", il termine tedesco che descrive questa usanza, che deriva il nome Spritz! Ovviamente la versione napoletana servita presso SfogliateLab prevede l'utilizzo di bollicine campane. Vincenzo Ferrieri accanto a questo drink serve delle buonissime sfogliatelle rustiche in versione "mignon" farcite con: zucchine e provola, ricotta e salame, salsicce e friarielli, peperoni e provola, melanzane e provola.

*"Ho lanciato la "Sfogliatella Happy Hour Experience" per spronare turisti e giovani a conoscere ed approfondire l'arte della pasticceria napoletana - spiega Vincenzo Ferrieri -. Lo stesso obiettivo che mi ha spinto a creare e promuovere prodotti come la Sfogliacampanella oppure lo Sfogliapanettone".*

### **Tipicità napoletane da sgranocchiare: i taralli**

Ovviamente un aperitivo napoletano non può non comprendere una buona dose di taralli sugna e pepe. Ma di cosa si tratta? Di biscotti secchi salati la cui particolarità sta nel connubio tra il gusto dolce delle mandorle e il sapore piccante del pepe. Questi taralli hanno una storia antichissima, sono

nati dall'usanza dei fornai di intrecciare gli avanzi del pane ("lo sfriddo") al quale aggiungevano sugna e pepe e ne ricavavano biscotti. Nell'800 nella ricetta di classici taralli 'nzogna e pepe si è aggiunta la mandorla, ed è sotto questa veste che si conoscono oggi questi golosi biscotti rustici napoletani.

### **Le sfogliatelle "virtuali"**

La sfogliatella è il dolce simbolo della città di Napoli, e tra i dolci più iconici della pasticceria italiana. La maggior parte di coloro che visitano Napoli, per svago o per lavoro, portano a casa le sfogliatelle per prolungare la loro esperienza partenopea e condividerla con i loro conviventi.

Purtroppo a causa dell'emergenza sanitaria legata al Covid19 la sfogliatella è diventata un miraggio per tanti, soprattutto per gli studenti fuori sede e i napoletani che lavorano fuori, ed oggi continua ad essere un po' difficile il loro reperimento "a distanza" per questioni di sicurezza. Così il pasticcere Vincenzo Ferrieri ha pensato di omaggiare con delle sfogliatelle virtuali tutti coloro che ne hanno la nostalgia. Da oggi è possibile inviare delle sfogliatelle virtuali attraverso WhatsApp: gli stickers, che raffigurano sfogliatelle, babà, e sfogliacampanelle (un dolce inventato da Vincenzo Ferrieri, ovvero una sfogliatella riccia con il cuore di babà), sono reperibili gratuitamente attraverso l'app "Wemoji" scaricabile dallo store Android.