

PRESENTATA A NAPOLI LA PRIMA "CARTA DELLE SFOGLIATELLE"

Publicato il 3 Maggio 2026 di Harry di Prisco



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)

Etichetta: [Sfogliatelle](#)



Il calice incontra il forno per un connubio perfetto delle Sfogliatelle

L'origine della sfogliatella risale al XVII secolo nel Convento di Santa Rosa di Conca dei Marini, la ricetta fu poi portata a Napoli nell'800 da Pasquale Pintauro, che trasformò l'osteria in via Toledo in un tempio della pasticceria, assottigliando la sfoglia e creando la versione che conosciamo oggi. C'è un profumo che - al pari di quello della pizza - racconta Napoli. La sfogliatella non è solo un dolce, è un linguaggio condiviso. E come ogni linguaggio che si rispetti, ha bisogno di regole, memoria e visione. Da qui nasce l'idea, ancora informale, di una "Carta delle Sfogliatelle". Non un vero disciplinare ma un patto culturale: una dichiarazione d'intenti per proteggere e tramandare un patrimonio che rischia di andare disperso tra imitazioni, scorciatoie industriali e perdita di competenze. La Carta si fonderebbe su alcuni principi semplici: la manualità che richiede la preparazione della sfogliatella riccia; gli ingredienti tradizionali; identità e pluralità, poiché non esiste un'unica versione "autentica", ma tante varianti, purché rispettose della tradizione di base. Anche le innovazioni con farciture contemporanee troverebbero spazio nella Carta delle Sfogliatelle. Proprio in questo contesto si inserisce l'innovativo progetto nato dalla partnership tra **SfogliateLab** il tempio della sfogliatella guidato dall'estro di **Vincenzo Ferrieri** e la storica **Cantina Tizzano** che hanno presentato la prima "Carta delle Sfogliatelle". La "Carta" è un viaggio nei sapori del nostro territorio che propone abbinamenti studiati ad hoc tra le audaci sfogliatelle rustiche di Vincenzo Ferrieri (dal Ragù a Salsicce e friarielli) e i vini campani di **Giuseppe Tizzano**. Un percorso che culmina, ovviamente, con il fine pasto e l'abbinamento perfetto per i dessert.



«Vogliamo che la sfogliatella sia vissuta come un piatto completo, capace di dialogare con i grandi vini del nostro territorio», hanno dichiarato i promotori dell'iniziativa Vincenzo Ferrieri e Giuseppe Tizzano. L'obiettivo è quello di elevare la sfogliatella da iconico "street food" a protagonista della tavola. Per decenni, la sfogliatella è stata associata quasi esclusivamente al rito del caffè o consumata "al volo" tra i vicoli della città. Oggi, questa tradizione millenaria evolve. L'iniziativa nasce

dalla volontà di valorizzare non solo la classica pasticceria dolce, ma anche l'ampia gamma di Sfogliatelle rustiche (salate) che hanno reso SfogliateLab un punto di riferimento per l'innovazione culinaria. Questa "Carta" non è un semplice menù, ma una guida ragionata che suggerisce l'abbinamento perfetto per ogni farcitura, sfruttando le sfumature dei vini campani di Cantina Tizzano. Nella sezione dedicata alle Rustiche i sapori decisi della cucina partenopea trovano il loro compagno ideale nei vini del Vesuvio e del Sannio. La nuova Sfogliatella al Ragù, ad esempio, si sposa magnificamente con il MARTE Vesuvio DOC Lacryma Christi Rosso, un vino capace di reggere la complessità del sugo cotto a fuoco lento. Per gli amanti dei gusti forti, la sfogliatella con Porchetta e patatine o quella Salsicce e friarielli trovano la loro massima espressione nel LUNA STELLATA Sannio DOP Aglianico, con i suoi tannini eleganti e le note speziate. La sfogliatella Provola, zucchine e gamberi richiede invece la freschezza del TERRA Sannio DOP Coda di Volpe, un bianco che esalta la dolcezza del crostaceo e la sapidità del latticino. In alternativa, sempre per le varianti di mare o per accompagnare sfogliatelle dalle farciture più delicate perfette per l'aperitivo, l'abbinamento ideale è con il Vincè Premier Wine: un bianco secco espressione del territorio del Monte Somma che, con il suo bouquet floreale e fruttato e un'avvolgente mineralità vulcanica, regala un sorso morbido ed equilibrato. Per quanto riguarda il fine pasto, è suggerito l'abbinamento per concordanza: la dolcezza del piatto deve incontrare quella del calice. In quest'ottica, la punta di diamante è l'incontro tra le sfogliatelle al Cioccolato, Bacio o Caffè e il Giuseppe Tizzano Rosso Premium Wine. Questo vino, grazie alla sua vendemmia tardiva, offre una dolcezza naturale e un bouquet di frutti rossi che si sposa perfettamente con la struttura delle sfogliatelle. La "Carta delle Sfogliatelle" non esiste ancora in forma ufficiale, ma forse è proprio questo il suo punto di forza: nasce dal basso, dalla consapevolezza diffusa che certe cose non si difendono con i divieti, ma con la cura. In un tempo in cui tutto corre, fermarsi davanti a una sfogliatella e riconoscerne il valore è già un atto culturale.

Harry di Prisco

