



XIII edizione – anno 2026

Camilla Carbocci

CAST

Partenope On The Road





XIII edizione – anno 2026



XIII edizione – anno 2026

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

Tre donne. Tre terre. Tre identità. Un unico viaggio.

Partenope è una donna che nasce dal mare.

È una figura profondamente legata alla memoria di Napoli, ma proprio per la sua natura non può essere immaginata ferma in un solo luogo.

*Il mare è movimento, incontro, viaggio. È un confine che separa, ma allo stesso tempo è una strada che unisce. Da questa immagine nasce **Partenope on the road**. Non il racconto di una sirena alla ricerca di una terra in cui fermarsi, ma quello di una tradizione che si mette in viaggio e, attraversando territori e persone, incontra nuove identità senza perdere la propria.*

*E in questo viaggio, **Partenope siamo noi**.*

*Tre donne, tre territori, tre sensibilità: **Napoli, Roma e Bari**.*

Napoli è la terra di Partenope, il punto da cui tutto prende vita.

Roma è la tappa dell'incontro, il luogo in cui una tradizione incontra una nuova identità.

Bari è la tappa della scoperta, quella in cui il viaggio si apre a nuovi profumi, consistenze e memorie del Mediterraneo.

Tre donne che, come Partenope, scelgono di mettersi in cammino.

Non per cancellare le proprie differenze, ma per trasformarle in ricchezza.

LA TRADIZIONE COME PATRIMONIO VIVO

*È qui che **Partenope on the road** incontra il tema della XIII edizione e il significato profondo del riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio culturale UNESCO.*

Per noi, una tradizione non è qualcosa di immobile da conservare intatto.

È un patrimonio vivo quando continua a essere ricevuto, custodito, condiviso e reinterpretato da nuove persone.

La cucina italiana nasce proprio da questo continuo dialogo.

È fatta di gesti, saperi e memorie trasmessi attraverso le generazioni, ma anche di territori che si incontrano, ingredienti che viaggiano, tecniche che si trasformano e culture che si influenzano reciprocamente.

E crediamo che la prima grande contaminazione della Cucina Italiana sia proprio quella tra le sue diverse identità territoriali.

Napoli, Roma e Bari raccontano tre identità diverse ma appartengono alla stessa cultura gastronomica.

Non abbiamo quindi cercato una contaminazione che cancellasse le identità per trasformarle in un unico gusto.

Abbiamo scelto di farle incontrare.

*Per questo nascono **tre sfogliatelle**, diverse per carattere ma unite dalla stessa origine e dallo stesso filo conduttore.*

La nostra sfogliatella diventa così il mezzo attraverso cui una tradizione si mette in viaggio.



XIII edizione – anno 2026

La tradizione non è il punto di arrivo. È il punto di partenza.

LA SFOGLIATELLA CHE SI METTE IN VIAGGIO

Il viaggio non viene raccontato soltanto attraverso i sapori, ma anche attraverso la forma. Abbiamo scelto di reinterpretare la sfogliatella in un formato tondo, compatto e facilmente fruibile, pensato per essere gustato anche durante un viaggio.

Tre sfogliatelle, tre gusti, tre tappe, ma un unico formato.

La forma tonda richiama il movimento e il percorso, ma rappresenta anche un'idea contemporanea di pasticceria, un dolce che può essere preso con le mani, portato con sé, condiviso e vissuto in modo più dinamico e informale.

La scelta del formato non è quindi soltanto estetica o funzionale.

È parte del racconto.

Se una tradizione vuole continuare a vivere, deve saper incontrare anche i gesti e le abitudini del presente.

La sfogliatella mantiene la propria anima e i suoi elementi distintivi, ma cambia il modo in cui viene vissuta.

Rimane riconoscibile, ma diventa contemporanea.

NAPOLI — LA DONNA DELLE RADICI

La prima sfogliatella è Napoli.

È la sfogliatella della memoria, della radice e dell'identità.

*Abbiamo scelto di conservarne i riferimenti più profondi alla tradizione napoletana, costruendo un ripieno che richiama anche la memoria della **pastiera**, attraverso ricotta, grano, canditi d'arancia e fiori d'arancio.*

Non è una semplice sfogliatella “al gusto pastiera”.

È Partenope prima della partenza.

È il luogo da cui nasce il viaggio e tutto ciò che una persona porta con sé quando decide di partire: la propria terra, i propri ricordi, i propri sapori.

Napoli rappresenta quindi la memoria.

È la radice che non viene abbandonata, ma portata con sé.

Partenope parte da qui.



XIII edizione – anno 2026

ROMA — LA DONNA DELL'INCONTRO

La seconda sfogliatella è Roma.

È la tappa in cui Partenope incontra un'identità diversa dalla propria.

*Qui la sfogliatella incontra il **pecorino romano DOP**, elemento fortemente rappresentativo della cultura gastronomica romana, e lo accosta alla dolcezza e alla struttura del cioccolato bianco.*

La sapidità incontra la dolcezza.

Un contrasto apparentemente distante trova un nuovo equilibrio.

È il momento in cui Partenope comprende che viaggiare non significa soltanto portare con sé ciò che si conosce, ma anche essere disponibili a lasciarsi sorprendere da ciò che ancora non si conosce.

Roma rappresenta quindi l'incontro.

Due identità rimangono riconoscibili, ma attraverso il dialogo generano qualcosa di nuovo.

Partenope incontra Roma.

BARI — LA DONNA DEL MEDITERRANEO

La terza sfogliatella è Bari.

È la tappa della scoperta, quella in cui il viaggio si apre a un'altra identità del Mediterraneo.

Fico e mandorla portano nella sfogliatella nuovi profumi, consistenze e memorie legate al territorio pugliese e alla sua cultura gastronomica.

Qui la contaminazione non significa trasformare Bari in Napoli.

Significa permettere a una nuova identità di entrare nel viaggio e lasciare la propria traccia.

Napoli non diventa Bari.

Bari non diventa Napoli.

Ognuna rimane sé stessa.

Ed è proprio nella loro differenza che nasce la ricchezza dell'incontro.

Bari rappresenta quindi la scoperta.

Partenope scopre un nuovo territorio.

IL FILO CHE CI UNISCE

Tre sfogliatelle.

Tre donne.

Tre territori.

Tre identità.

*Ma un unico filo conduttore: **la salsa agli agrumi**.*

Gli agrumi rappresentano il Mediterraneo che ci accomuna.



XIII edizione – anno 2026

Sono il profumo del sole, del mare e delle terre del Sud; un elemento capace di attraversare le tre interpretazioni e creare un dialogo tra loro.

La salsa non rende uguali le tre sfogliatelle.

Le mette in relazione.

È il filo che permette alle differenze di convivere senza essere cancellate.

Una stessa radice, tre interpretazioni, un unico viaggio.

TRE DONNE, UN UNICO VIAGGIO

Le tre donne del progetto non rappresentano soltanto tre città.

Rappresentano tre persone che ricevono una tradizione e scelgono di interpretarla attraverso il proprio vissuto.

Come accade nella cucina italiana, il patrimonio passa da una persona all'altra, da una generazione all'altra, da un territorio all'altro.

Ogni passaggio lascia una traccia.

Ogni persona aggiunge qualcosa.

Ma ciò che riceve non viene necessariamente perduto, può essere trasformato e consegnato a chi verrà dopo.

Per questo le nostre tre sfogliatelle non sono tre dolci indipendenti.

Sono tre momenti dello stesso viaggio.

Napoli custodisce la memoria.

Roma apre al confronto.

Bari conduce alla scoperta.

E gli agrumi le riportano a un'identità condivisa.

LA CONTAMINAZIONE COME INCONTRO

Abbiamo scelto di non interpretare la contaminazione come una semplice sovrapposizione di ingredienti.

*Per noi, contaminare significa **mettere in relazione identità diverse e permettere loro di generare qualcosa di nuovo senza perdere ciò che le rende riconoscibili.***

È lo stesso principio attraverso cui la cucina italiana si è evoluta nel tempo.

La tradizione non viene protetta dal cambiamento.

Viene protetta proprio attraverso la capacità di continuare a vivere.

La nostra sfogliatella mantiene la propria identità, ma accetta di viaggiare.

E durante il viaggio incontra altre identità.

Prima la propria memoria.

Poi l'altro.

Infine, la scoperta.



XIII edizione – anno 2026

PARTENOPE ON THE ROAD

Partenope parte da Napoli.

Incontra Roma.

Scopre Bari.

E nel viaggio comprende che la propria identità non si è indebolita.

È diventata più grande.

Perché ogni incontro lascia una traccia.

E ogni tradizione, quando trova nuove mani capaci di custodirla, interpretarla e trasformarla, non finisce.

Continua il suo viaggio.

Partenope on the road è il nostro modo di raccontare proprio questo:

che la tradizione è viva quando viaggia,

è forte quando sa incontrare,

ed è destinata al futuro quando trova nuove mani capaci di farla propria.

Forse è proprio questo il senso più autentico del nostro viaggio:

non arrivare tutte nello stesso luogo, ma camminare insieme, ognuna portando con sé ciò che è.

Come le nostre tre sfogliatelle.

Diverse per carattere, unite dalla stessa origine e dalla stessa salsa, pensate per essere gustate, condivise e portate con sé.



XIII edizione – anno 2026



XIII edizione – anno 2026

Elenco ricette e procedimenti

Impasto sfogliatella

Ingredienti

- 1 kg farina panettone z
- 400 g acqua
- 20 g sale
- Strutto q.b. (per arrotolare)

Procedimento

In planetaria, con il gancio, impastare tutti gli ingredienti insieme e far riposare l'impasto per almeno 3 ore. Una volta riposato, stenderlo con la sfogliatrice al minimo, quindi iniziare a tirare e arrotolare utilizzando dello strutto.

Lasciarlo riposare in cella positiva per tutta la notte. Tagliare a uno spessore di 2/2,5 cm, dare la forma, mettere nello stampo a forma di semisfera e nel contro-stampo, quindi far cuocere a 180°C per 15 minuti.

Ripieno sfogliatella Napoli

Crema di Grano

Ingredienti:

- 500 g di grano cotto
- 400 g di latte
- 25 g di strutto
- 50 g zucchero
- 1 scorza di arancia e 1 scorza di limone
- 1 baccello di vaniglia
- 1 g di cannella * a seconda del gusto personale
- 2 g sale
- Fior d'arancio q.b.

Procedimento:

In una casseruola, unire il grano, il latte, lo strutto, le scorze di agrumi ed il sale. Cuocere a fuoco lento, mescolando spesso, fino a ottenere una crema densa.

Lasciare raffreddare la crema, stendendola leggermente per farla asciugare.



XIII edizione – anno 2026

Crema di Ricotta

Ingredienti per Ricotta Mantecata

- 500 g di ricotta
- 480 g di zucchero

Setacciare la ricotta e lavorarla con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea.

Crema pasticcera

Ingredienti per la crema pasticcera

- 1000 g di latte
- 250 g zucchero
- 230 g di tuorli
- 70 g amido di mais
- 30 g amido di riso
- Scorza di limone + 1 baccello di vaniglia
- 50 g burro

Portare a bollore il latte con la vaniglia, a parte miscelare i tuorli con lo zucchero e gli amidi e versarvi poco alla volta il latte. Portare a cottura e alla fine aggiungere il burro e la scorza del limone.

Ingredienti per il ripieno finale: Ricotta mantecata + crema di grano + scorza d'arancia candita (circa 80 g) + 2 g cannella + 150 g crema pasticcera.

Ripieno sfogliatella Roma

Ingredienti

- 150 g panna 35%
- 80 g pecorino romano DOP
- 60 g cioccolato bianco

Procedimento

Scaldare la panna al microonde, versarla sul cioccolato bianco e mixare, in fine aggiungere il pecorino.

Ripieno sfogliatella Bari

Mousse fichi

Ingredienti

- 350 g meringa italiana
- 280 g purea fichi



XIII edizione – anno 2026

- 50 g massa gelatina
- 150 g panna semi montata

Per la meringa

- 30 g acqua
- 120 g zucchero
- 80 g albume
- 30 g zucchero

Procedimento

In un pentolino fare uno sciroppo di acqua e zucchero, nel mentre montare gli albumi in planetaria. Una volta che lo sciroppo è arrivato a temperatura e gli albumi sono non del tutto montati versare lo sciroppo a filo in planetaria e far continuare a montare finché il prodotto non è stabile e lucido.

Montare la panna e incorporarla alla meringa.

Incorporare la purea di fichi precedentemente miscelata con la massa di gelatina.

Pralinato mandorla

Ingredienti

- 200 g mandorle pelate o con buccia
- 120 g zucchero
- 20 g acqua

Procedimento

Fare lo sciroppo in un pentolino, una volta arrivato a temperatura versarlo sopra le mandorle precedentemente tostate, lasciarlo raffreddare e mixare tutto nel cutter.

Salsa agli agrumi al caramello

Ingredienti

- 650 g succo d'arancia
- 250 g succo di mandarino
- 150 g succo di limone
- 150 g zucchero di canna
- 15 g amido di riso
- 50 g liquore all'arancia
- Scorza di n. 2 arance
- Scorza di n. 2 limoni
- 1 g sale



XIII edizione – anno 2026

Procedimento

Preparare gli agrumi

Spremere arance, mandarini e limoni e filtrare i succhi. Prelevare le scorze evitando la parte bianca.

Preparare il caramello

Versare lo zucchero di canna in un pentolino dal fondo spesso e scioglierlo fino a ottenere un caramello biondo/ambra chiaro. Non scurirlo eccessivamente, per non coprire la freschezza degli agrumi.

Scaldare leggermente i succhi. Versarli gradualmente nel caramello, mescolando continuamente e facendo attenzione agli schizzi. Continuare fino a quando il caramello sarà completamente sciolto. Aggiungere le scorze di arancia e limone e il sale. Portare a leggero bollore e lasciare cuocere per 3–4 minuti, senza effettuare una riduzione importante.

Sciogliere i 15 g di amido di riso in una parte del liquore all'arancia, mescolando bene per eliminare eventuali grumi. Aggiungere il restante liquore.

Abbassare il fuoco e incorporare il composto di amido e liquore, mescolando con una frusta. Cuocere per 1–2 minuti, giusto il tempo di attivare l'amido. Togliere dal fuoco e passare la salsa attraverso un setaccio fine, eliminando completamente le scorze.

Raffreddare rapidamente la salsa. Da fredda aumenterà leggermente di consistenza.

Per un profumo di agrume ancora più fresco, aggiungere una piccolissima quantità di scorza d'arancia grattugiata finissima a crudo dopo il filtraggio.

Attrezzature necessarie

- Planetaria con gancio
- Sfogliatrice
- Conservatore positivo
- Coltello
- Righello
- Stampi semisfera e contro-stampi
- Teglie da forno
- Forno
- Pellicola alimentare
- Matterello
- Casseruola
- Frusta
- Setaccio
- Ciotole capienti
- Spatola in silicone
- Termometro
- Sac à poche
- Microonde
- Frullatore a immersione
- Grattugia fine
- Cutter
- Silpat
- Carta da forno
- Abbattitore
- Guanti da forno
- Bilancino di precisione
- Bilancia