



XIII edizione – anno 2026

Michele Iazzetta

Dolce & Salato

'Na rosa, mille ricorde





XIII edizione – anno 2026



XIII edizione – anno 2026

PRESENTAZIONE DEL DOLCE

“Na Ros’, Mille Ricord’” nasce dal desiderio di raccontare la Santa Rosa oltre i confini della sua forma, senza oltrepassare quelli della sua identità.

Il tema “Santa Rosa senza confini” ci ha portati a riflettere sul significato stesso di confine. Per noi essere senza confini non significa rompere con la tradizione, ma conoscerla, rispettarla e avere il coraggio di accompagnarla verso qualcosa di nuovo. Abbiamo quindi scelto di superare i confini della forma, delle consistenze e delle temperature, lasciando però riconoscibile la memoria del dolce originale.

Da questa idea nasce la particolare struttura del dessert. Siamo partiti dal tappo della sfogliatella, uno degli elementi più rappresentativi della sua costruzione. Un elemento che tradizionalmente nasce per chiudere e contenere viene qui liberato dalla sua funzione: la sfoglia viene resa sottile, distesa e sovrapposta in più strati, fino a trasformarsi in una sorta di millefoglie di sfogliatella.

La sua forma volutamente libera e irregolare vuole suggerire un movimento: quello di una tradizione che esce dalla propria forma consueta e trova nuove direzioni. Ci piace pensare che proprio ciò che un tempo aveva il compito di chiudere la sfogliatella diventi, in questo dolce, l’elemento attraverso il quale la Santa Rosa si apre al futuro.

Lo stesso principio guida la composizione. I sapori che appartengono alla memoria della Santa Rosa rimangono riconoscibili, ma vengono espressi attraverso forme, consistenze e temperature differenti. Ricotta e semola ritornano nella mousse alla sfogliatella; la crema pasticcera supera la sua consistenza tradizionale e diventa gelato; l’amarena viene raccontata attraverso il frutto e una salsa utilizzata come topping; l’arancia, attraverso una semiconfettura, dona freschezza e acidità. Ogni elemento oltrepassa così un piccolo confine tecnico, senza perdere il legame con la propria origine.

Ma “Na Ros’, Mille Ricord’” racconta soprattutto una storia personale. Sono cresciuto nel laboratorio della pasticceria della mia famiglia e tra i ricordi più vivi della mia infanzia ci sono proprio le piccole sfogliatelle che mi divertivo a farcire. Allora erano i gesti spontanei di un bambino che osservava la propria famiglia lavorare; oggi, a distanza di circa quindici anni, quegli stessi gesti sono diventati passione, tecnica, ricerca e consapevolezza.

Da qui nasce “Mille Ricord’”. I tanti strati di sfoglia non rappresentano soltanto la struttura del dessert: diventano idealmente strati di memoria. La famiglia, il laboratorio, i profumi dell’infanzia, Napoli, i primi gesti da pasticciere e, infine, il presente. Ogni strato custodisce qualcosa di ciò che sono stato e, allo stesso tempo, racconta ciò che desidero diventare.



XIII edizione – anno 2026

Anche la degustazione conserva un legame con Napoli. Nonostante la costruzione contemporanea, abbiamo voluto mantenere l'immediatezza di un dolce che possa essere avvicinato, spezzato e assaporato anche con le mani. Un gesto semplice, quasi istintivo, che appartiene alla nostra cultura gastronomica: perché a Napoli alcuni dei sapori più autentici non hanno bisogno di creare distanza tra il cibo e chi lo mangia.

“Na Ros’, Mille Ricord’” diventa così l’incontro tra memoria e ricerca, tradizione e futuro, il bambino di ieri e il pasticciere di oggi.

Non abbiamo voluto creare un'altra Santa Rosa. Abbiamo voluto raccontare fin dove può arrivare la nostra Santa Rosa continuando a essere sé stessa.

“Perché essere senza confini non significa andare lontano dalla tradizione.

Significa permettere alla tradizione di andare più lontano.”



XIII edizione – anno 2026

Il dolce

Composizione: sfoglia di sfogliatella stratificata, mousse alla sfogliatella, gelato alla crema pasticceria, amarene con salsa all'amarena e semiconfettura all'arancia.

Mousse alla sfogliatella

1ª fase - Semola

250 g	Latte
50 g	Zucchero
50 g	Semola

2ª fase - Pâte à bombe

80 g	Tuorlo
90 g	Zucchero

3ª fase

q.b.	Pasta d'arancia
230 g	Ricotta di bufala
5 g	Gelatina
200 g	Panna
q.b.	Cannella
q.b.	Vaniglia



XIII edizione – anno 2026

Impasto sfogliatella

Ingredienti

1000 g	Farina Manitoba
350 g	Acqua
20 g	Miele
20 g	Sale

Gelato alla crema pasticceria

Ingredienti - totale 1000 g

560 g	Latte intero
110 g	Panna 35%
80 g	Tuorlo d'uovo fresco
170 g	Zucchero semolato
35 g	Glucosio 30 DE
40 g	Latte in polvere scremato
5 g	Neutro



XIII edizione – anno 2026

Salsa all'amarena

Elemento di finitura: salsa all'amarena utilizzata come topping, accompagnata dal frutto.

Semiconfettura all'arancia

Ingredienti

650 g	Polpa e succo di arance fresche, pelate a vivo
150 g	Zucchero semolato
100 g	Glucosio
80 g	Succo d'arancia fresco
15 g	Succo di limone
5 g	Pectina NH



XIII edizione – anno 2026