

La sfogliatella con il cuore di casatiello è la novità della Pasqua 2024

scritto da Redazione | 28/03/2024



Sono due emblemi della tradizione gastronomica partenopea e la Pasticceria Lisita di Mondragone (Caserta) li ha uniti in un croccante abbraccio di strati di sfoglia

Non c'è dubbio, tra **le novità più curiose della Pasqua 2024** c'è la **sfogliatella con il ripieno di casatiello** ideata dalla **Pasticceria Lisita** di Mondragone, in provincia di Caserta.

Le due specialità della tradizione partenopea che, soprattutto nel caso del casatiello, si identificano con le feste pasquali si ritrovano in un solo morso per rallegrare giornate fatte di grandi tavolate, piatti di famiglia e tradizioni che sopravvivono tenacemente, nonostante l'evoluzione dei tempi e delle abitudini.

Sono questi ricordi di **Alfredo e Salvatore Lisita** (padre e figlio) che, probabilmente, hanno ispirato l'idea di **rendere salato un dolce amatissimo come la sfogliatella**, la cui essenza comunque resta immutata. A essere rivisitato è il suo classico ripieno, in una nuova versione, quella "al casatiello" appunto, che vuole celebrare le origini della famiglia Lisita e i sapori di casa esaltati da quasi 60 anni di attività.

La sfogliatella al casatiello: il dolce e il salato della tradizione campana

Quest'anno gli artigiani e i pasticceri italiani si sia particolarmente sbizzarriti nel declinare, in varianti particolari e inedite, le tantissime specialità regionali come abbiamo raccontato nel nostro **articolo sulle novità del 2024** ([qui i dettagli](#)). Tuttavia, la **sfogliatella al casatiello di Lisita** stupisce per la nota sapida che emerge dai croccanti strati di sfoglia, contraddicendo ciò che la nostra mente si aspetterebbe di gustare addentando il celebre dolce. Il ripieno è preparato, come vuole la tradizione, con salumi, formaggio e pepe e regala un **insolito ma divertente contrasto** che lascia davvero soddisfatti.

Un packaging elegante da regalare o da regalarsi

A fare da scrigno a questa prelibatezza una **box bordeaux e oro**, in linea con i colori del brand. Al costo di 12 €, contiene **due sfogliatelle al casatiello** e una **sfogliatella classica** con la **ricetta a base di ricotta, semolino e frutta candita**, dedicata a nonno **Salvatore Lisita**, fondatore della Pasticceria.

Come gustare al meglio la sfogliatella salata di Lisita

Per esaltare e gustare al meglio la **sfogliatella di Lisita** basterà disporre il dolce su una teglia antiaderente o ricoperta di carta da forno e infornarla a 180° in modalità ventilata. Alfredo e Salvatore suggeriscono, prima dell'assaggio, di **concedersi un piccolo momento per annusarne il profumo**, catturare l'aroma degli ingredienti, sentire tra le dita gli strati di sfoglia croccante e, con delicatezza, aprirla piano piano.



Le sfogliatelle al casatiello appena sfornate (Foto © La Gazzetta del Gusto).

La Pasticceria Lisita, la tradizione dal 1967

L'azienda è stata aperta nel **1967 da Salvatore Lisita** a Mondragone, una località sul lungomare campano, al confine con il Lazio. In oltre cinquant'anni, la pasticceria è cresciuta restando però sempre un affare di famiglia: a Salvatore è succeduto il figlio Alfredo che, da qualche anno, è affiancato dal **figlio Salvatore**.

La tradizione dolciaria campana è da sempre il punto fermo dell'offerta, in particolar modo la **Sfogliatella**, nelle sue versioni riccia e frolla. Completano l'offerta, preparazioni ispirate ad altre regioni, come i maritozzi e il cannolo, creazioni più contemporanee e i grandi lievitati.

Oggi Lisita è un'azienda artigianale a conduzione familiare che, oltre allo storico locale a Mondragone, vanta un **punto vendita da Eataly Roma** a Piazzale 12 Ottobre, uno [shop online](#) con possibilità di spedizione in tutt'Italia e un food truck per diffondere la bontà dei prodotti Lisita.