

[LA PASTICCERIA SANTANIELLO](#)

[SPONSOR UFFICIALE DI "LUMINA IN CASTRO : LA RICOSTRUZIONE"](#)



Un posto, un tempo, una presenza. Lauro, da decenni è conosciuta tra l'altro per la presenza di una pasticceria famosa, entrata a pieno titolo nelle guide specializzate. E' La pasticceria Santaniello sita in piazza Municipio nei locali a piano terra della sede comunale, nota in tutta la regione ed anche oltre per la rinomata qualità dei suoi prodotti dolciari. Soprattutto è l'espressione d una storia, imprenditoriale ed umana, che dura oramai da cento anni, dal 1919, per la precisione, e che è giunta proprio di recente alla terza generazione. Dall'iniziatore Giovanni, che avviò l'attività nel primo dopoguerra, al figlio Nunzio che ne ha raccolto l'eredità negli anni '60, fino agli attuali gestori Valentino e Adelaide, figli di Nunzio, che proprio di recente ne hanno assunto la responsabilità. In questo passaggio secolare non solo la famiglia Santaniello ha saputo preservare e trasmettere di generazione in generazione una profondissima passione per l'arte pasticceria, ma ha saputo anche mantenere e consolidare un primato di qualità legato non solo ad una spiccata arte raffinata nel laboratorio curato con dedizione ed abnegazione, ma anche alla scelta accurata delle materie prime, seguita senza cedere alle tentazioni del mercato e del momento. E questi primati si esprimono in prodotti che sono divenuti i veri ambasciatori dell'arte pasticceria dei Santaniello, ad iniziare dalla sfogliatella, nella duplice versione, riccia e frolla, per passare ad altri dolci della

tradizione napoletana e meridionale come il babà e la cassata. Ma la galleria delle vere e proprie golosità che la nuova generazione è riuscita a conservare ed anzi ad arricchire è amplissima e va dai cosiddetti “classici” e classicissimi” come quelli appena richiamati, ai cosiddetti “dolci-pretesti”, cioè specialità prodotte soprattutto (ma non solo) per tradizionali occasioni e festività, come la pastiera di grano a Pasqua o i roccoco ed i mustaccioli a Natale, le chiacchiere a Carnevale; fino a giungere ai freddi, vale a dire i dolci-gelato, tanto per intenderci, come la coviglia e gli spumoni, per finire ai cosiddetti gourmet, dolci nei quali la ricercatezza del laboratorio, per prodotti impiegati e tecniche di preparazione, si esprime in vere e proprie ghiottonerie. Si può trovare tutto, storia, descrizione, contatti e foto invitanti di dolci gustosissimi nel nuovo sito da pochi giorni online <http://www.pasticceriasantaniello.it> dove è anche evidente la profonda tensione nella fondamentale sfida alla quale non si sono sottratti Valentino ed Adelaide, già manifestatasi negli scorsi mesi in nuovi, ricercati allestimenti dei locali ed inedite iniziative di intrattenimento serale: coniugare tradizione ed innovazione, mantenendo alto, anzi altissimo il vessillo della pasticceria Santaniello.

[CLICCA QUI PER IL SITO WEB](http://www.pasticceriasantaniello.it)