

Pepe Mastro Dolciere: il 25 gennaio scorso Apericena con lo chef stellato Peppe Guida



Oggi vi racconto di un'Apericena un po' particolare. È passato un po' di tempo, ma le cose belle meritano sempre di essere ricordate.

Il 25 gennaio scorso i più fortunati hanno avuto l'opportunità di partecipare a una serata unica. Da Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino simposio tra il padrone di casa, Alfonso, e lo chef stellato Peppe Guida.



Pepe Spritz

Un momento tra amici voluto dai fratelli Pepe, ovvero Alfonso, Anna, Giuseppe e Prisco, per “coccolare” i clienti che pensano di trascorrere la solita serata e poi si ritrovano complici e partecipi di un momento unico.



Così, accanto ai cocktail della casa come il “Pepe Spritz”, un altro punto di forza della rinnovata pasticceria da quando ci sono i barman Antonio Calabrese e Cosimo D’Andretta, sono stati degustati l’antipasto della casa e i piatti più famosi dello chef dell’Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. A organizzare il servizio di sala, il direttore Luigi Nitto.

Non potevano mancare



gli spaghetti al limone che incantano adulti e bambini,



la pietanza che ha incoronato Peppe Guida come lo chef stellato che non rincorre formule astruse, ma riesce a valorizzare con la sua maestria i prodotti della terra da cui proviene senza alterarli.

Peppe Guida racchiude al suo interno tutte le sfaccettature della penisola sorrentina che si coniuga nel suo paesaggio mari e monti. Montechiaro è infatti il luogo ideale da cui lo chef trae ispirazione per le sue creazioni.



Per l'Apericena spazio anche alla polpetta della tradizione, alla genovese di tonno e alla pasta con totani.



Dulcis in fundo non è mancata la sfilata d'alta moda della piccola pasticceria appositamente selezionata da Alfonso per i suoi ospiti.



Incontri come questi riempiono il cuore e lasciano trasparire il carico d'umanità nascosto dietro i sapienti artigiani che amano l'arte culinaria e pasticceria più di loro stessi.