

“Un anno di noi”: per il primo compleanno di “Pepe Mastro Dolciere” cena stellata con gli amici di sempre



Sono passati quasi quattordici mesi dall'inaugurazione del rinnovato locale di "Pepe Mastro Dolciere". Nel frattempo, tante persone sono passate per Sant'Egidio del Monte Albino per assaggiare, curiosare, intrattenersi.



È stato un periodo breve, ma intenso, costellato da sacrifici, impegni, dedizione e tante soddisfazioni.

Siccome le ricorrenze vanno sempre osservate, il 30 ottobre scorso, si è festeggiato "Un anno di noi", il primo compleanno del nuovo laboratorio e punto vendita. Erano in tanti, tutti lì per onorare Alfonso, Anna, Prisco e Giuseppe. Sì, perché nonostante il successo indiscusso, i riconoscimenti, ultimo le tre torte del "Gambero Rosso", loro rimangono sempre uguali a quelli dell'inizio.



Testa bassa e impegno assoluto per essere d'esempio ai propri dipendenti.



La Masardona, Il Battilocchio

È stato una bellissima serata di festa con tanti amici chef che hanno voluto omaggiare Alfonso con una propria creazione.

C'erano infatti Cristiano Piccirillo dell'Antica Friggitoria "La Masardona" accompagnato dal "battilocchio", la sua famosa interpretazione di pizza frita.

Poi tris di chef stellati.



Paolo Gramaglia, La pasta a mare

Ad aprire la sfilata dei primi: la pasta a mare, un tuffo dallo scoglio durante il maestrale di Paolo Gramaglia, una stella Michelin, chef patron del Ristorante President in Pompei.

Gli spaghetti all'acqua di limone e provolone del Monaco di Peppe Guida, una stella Michelin dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, come al solito, hanno incantato i palati.



Peppe Guida, Acqua di limone e provolone del

Monaco

Chicco Cerea, tre stelle Michelin del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto, ha stupito per la gustosità del suo risotto ai porcini.



Chicco Cerea, Risotto ai funghi porcini

La preparazione del secondo, lo stracotto di vitello con purè al parmigiano e al tartufo, invece, è stata affidata a Francesco Siena, lo chef di Pepe Mastro Dolciere.



Francesco Siena, Lo stracotto di vitello con purè al parmigiano e al tartufo

Dulcis in fundo, l'eccezionale "Delizia di San Gilio", la creazione dedicata dai Pepe al paese dove è ubicata la pasticceria.



Pepe Matro Dolciere,
Delizia di San Gilio

A fare da cornice alla degustazione i vini dell'Azienda Vinicola Santacosta di Giuseppe Pagano e le bollicine di "Elèm" special edition Valdobbiadene.



Al di là delle prelibatezze degustate, ciò che ha lasciato il segno nel cuore di chi ha partecipato è stato il sentimento sincero che alberga ne cuori di chi ha partecipato che sente il successo della famiglia Pepe come un successo personale perché sono persone di famiglia.