

Le cose belle del 2019: la cena stellata da Pepe Mastro Dolciere del 18 novembre



Il 2019 è appena passato, ma rimangono ancora nitidi i suoi ricordi. La frenesia dei giorni di festa distrae e così sfuggono eventi unici.

È il caso di quanto accaduto il 18 novembre scorso. Da Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino si è svolta l'ultima appuntamento dell'anno di "A cena con gli chef". In realtà, si è trattato di una degustazione a sorpresa. I commensali, infatti, hanno prenotato senza conoscere tutti i protagonisti. Giunti da Alfonso, Anna, Prisco e Giuseppe Pepe si sono resi conto di essere partecipi di un momento prezioso. Tanto lo stupore quando nel laboratorio hanno intravisto, insieme ai tanti volti noti già presenti negli anni scorsi, Antonino Cannavacciuolo, chef bistellato Michelin, patron di Villa Crespi sul Lago d'Orta.



Franco Pepe, La scarpetta

Una vera e propria serata delle stelle. Oltre a Cannavacciuolo, ai fornelli ci sono stati Nino Di Costanto (Danì Maison, due stelle Michelin, Ischia); Giuseppe De Martino in rappresentanza di Gennaro Esposito (La Torre del Saracino, due stelle Michelin, Vico Equense); Lino Scarallo (Palazzo Petrucci, una stella Michelin, Napoli); Franco Pepe, il miglior pizzaiolo del mondo, (Pepe in Grani, Caiazzo). Ad accompagnare le portate i vini di Tenuta Cavalier Pepe,



presentati e serviti direttamente da Milena Pepe:



A sx: Milena Pepe

Oro Spumante di Qualità Brut e Opera Mia 2013 – Taurasi Docg.

Il percorso va declinato nei minimi particolari.



A sx: Lino Scarallo; a dx:
Nino Di Costanzo

A stuzzicare i palati la scarpetta frita di Franco Pepe, seguita dalla selezioni di salumi di Berardino Lombardo dell'Agriturismo Il Contadino e dai formaggi del Cheese Bar Carmasciando.



Tagliolino di calamaro con vongole veraci, il piatto realizzato da Lino Scarallo, una pietanza che si gustava già all'olfatto.



Lino Scarallo, Tagliolino di calamaro con vongole veraci

Nino Di Costanzo, invece, ha incantato con il riso bianco alici e bruschetta.



Nino Di Costanzo, Riso
bianco con alici e
bruschetta

Antonino Cannavacciuolo, in una sorta di gemellaggio tra Campania e Piemonte, ha preparato plin di anatra, zuppetta di fegato e latte di bufala.



Antonino Cannavacciuolo,
Plin di anatra, zuppetta di
fegato e latte di bufala

Un tuffo ai sapori e agli odori dell'infanzia con le patate novelle sotto cenere ripiene di funghi e tartufo in salsa alle mandorle di Gennaro Esposito.



Gennaro Esposito, Patete
sotto cenere ripiene di
funghi e tartufo in salsa
alle mandorle

Per concludere degnamente, il panettone agli agrumi di Sant'Egidio del Monte Albino di Alfonso, Prisco e Giuseppe Pepe.



Pepe Mastro Dolciere,
Panettone agli agrumi di
Sant'Egidio del Monte
Albino

Esprimere a parole le sensazioni provate è impresa ardua.



Di certo, ciò che ha colpito è stata la profonda umanità tipica delle persone di grande spessore.



Gli chef e i maestri pasticceri hanno onorato ogni singolo ospite concedendosi per foto e scambi di battute. Sorrisi, strette di mano, abbracci sono ormai impressi nel cuore di ognuno.