

Da Pepe Mastro Dolciere il tortello ideato dal bartender Antonio Calabrese è un prezioso cameo

di Maria Pepe



Un cerchio perfetto dal diametro importante in oro smaltato al cui centro trionfa gloriosa una semi sfera piena di puro e candido cameo con piccole striature di quarzo verde in cima. Un gioiello prezioso, una spilla, ornamentale di gran classe. Un omaggio a tutte le donne, tutte regine, tutte *nobles femmes*. L'antica arte orafa si fonde con l'etnia delle forme circolari e la lavorazione smaltata, il cui frutto è una creazione che rimanda all'età classica strizzando l'occhio alle tribù indigene.



Oro e cameo per il tortello di mango con un ripieno di latte di soia, zucchero, amido e frutto della passione” della Maison *Pepe Mastro Dolciere*. Un predessert che naviga in un mare di daiquiri. Fresco, esotico, intenso e intriso di fascino, ideato dal bartender Antonio Calabrese, conoscitore attento del mondo cocktail e di quanto contiene, autore per l’occasione della “ricetta- bozzetto” sublime racconto di donna.



Io ho assaggiato il tortello senza brodo perché Antonio ha voluto che provassi la sua ultima creazione dopo aver ordinato il mio caipiroska alla fragola, senza golosi stucchini perché reduce dal pranzo domenicale...