

La Corbarella: storia dell'amore di Alfonso Pepe per il territorio

di Maria Pepe

La radiosità del sole, la vivacità dell'estate, la nobiltà della vita dei campi, il sacrificio del lavoro unito alla raffinatezza del buon gusto svelano e raccontano la *Corbarella*, creazione del Maestro Alfonso Pepe, omaggio alle sue origini, alla sua terra e al suo più letterario rito.



Pepe Mastro Dolciere, La Corbarella

Il corbarino, dalla semina alla coltura finendo alla lavorazione e all'uso...

La fascinazione dell'operosità del rito delle "bottiglie di pomodori" mista alla grazia dell'amore mitizzano la figura di donna simbolo del neorealismo e danno vita ad una "ricetta bozzetto" ricca di amarcord e cinema. Gelée al corbarino candito con frolla, latte cotto di bufala, pan di spagna alle mandorle, una bagna al limoncello e una mousse al mascarpone tessono ed imbastiscono per noi un abito camice fondo bianco

con piccolissimi rombi rosso vivo, un palmo sopra il ginocchio con abbottonatura frontale di bottoni rigorosamente bianchi di madreperla che creano uno scollo largo e profondo e armonico segue le linee delle scapole e del seno risaltate maggiormente dalla sottoveste in seta e merletto che in maniera velata fuoriesce dallo scollo e dallo spacco creato dai bottoni.



Un abito semplice, ma intriso di fascino e storia di un territorio che trova nella *Corbarella* la sua più grande rappresentazione e viceversa. La *maison Pepe Mastro Dolciere* vince, convince e coinvolge confermandosi foriera di stile, eleganza, classe, qualità ed eccellenza.