

Pepe Mastro Dolciere: storia del sold out delle colombe di Pasqua 2021

di Nunzia Gargano



Da sx: Giuseppe, Anna, Prisco e Francesco Pepe

E' inutile girarci intorno! Pepe Mastro Dolciere è casa mia. Per questo motivo, non c'è festività che si rispetti in cui possa saltare la visita al laboratorio con conseguente foto ricordo del momento da postare nel profilo di fb.



Pepe Mastro Dolciere, l'impasto alle albicocche del Vesuvio

Seconda Pasqua in pandemia, ma aggiungerei, fortunatamente, con bar e pasticcerie aperti per asporto e delivery. E' ancora vivo nella mia mente il ricordo dell'anno scorso quando si è rischiato addirittura la crisi ipoglicemica, se non si fosse stati attrezzati per le soluzioni di emergenza. I lievitati pasquali di Pepe Mastro Dolciere sono un'ulteriore conferma della tradizione di famiglia che non si è distaccata dalla filosofia dell'indimenticato Alfonso.



Pepe Mastro Dolciere,
Colomba alle albicocche del
Vesuvio

Così Giuseppe, Prisco e Anna continuano a lavorare con passione e dedizione nell'unica sede di Sant'Egidio del Monte Albino. Con loro c'è anche Francesco che, al fianco degli zii, apprende le tecniche e i segreti del mestiere.



Giuseppe si dedica al lievito madre per continuare a

realizzare lievitati preparati con ingredienti di alta qualità a cui spetta un compito importante: parlare delle potenzialità del territorio. Ultima nata: la pastiera lievitata in vaso cottura. La Pasqua 2021 ha restituito il sorriso ai golosi cronici perché ci si è potuti recare tranquillamente in pasticceria, per scegliere con cosa ingrassare. Le colombe sono andate a ruba e hanno registrato il sold out. E' entrata ufficialmente in produzione la colomba al pistacchio accompagnata da un barattolino di crema sempre al pistacchio. Ebbi il privilegio di assaggiarla quando era in sperimentazione dodici mesi fa.



Pepe Mastro Dolciere,
colomba al pistacchio

Ha seguito il panettone dello stesso gusto prodotto a tiratura limitata per la scorsa Epifania.



A onor del vero, devo scrivere che l'impasto al pistacchio è ancora migliorato e gli ingredienti sono ancora meglio

armonizzati. Poi c'è la mia grande passione: la colomba all'albicocca del Vesuvio. Guai, se non santifico le feste con lei. Che aggiungere? Si conferma un capolavoro.

Grande successo hanno riscosso anche le uova e tutta la linea di cioccolato. Merito di Prisco che vi si dedica anima e corpo, lanciando nuove sfide a se stesso, testimoniate dalle suggestive sculture che incantano lo sguardo di grandi e piccini.



Se proprio bisogna esagerare, Pepe Mastro Dolciere non ha fatto mancare neanche il suo casatiello che vale la pena di assaggiare almeno una volta, realizzato secondo la tradizione napoletana.



Pepe Mastro Dolciere, il casatiello

La scriviamo lì. Se oggi in tutte le pasticcerie della zona, tutti hanno preso coraggio e si cimentano con i lievitati delle feste, un riconoscimento va a chi per primo ha tracciato il sentiero.

Ad maiora!

Pepe Mastro Dolciere via Nazionale, 2/4 – Sant'Egidio del Monte Albino

Tel. 0815154151 – Mob. 3665375251