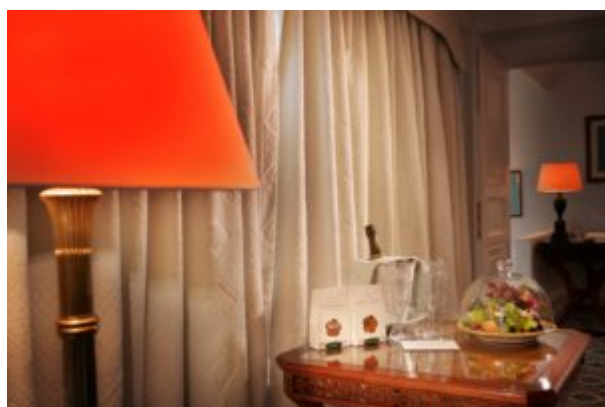


Pepe Mastro Dolciere firma le amenities per il Belmond Hotel Caruso di Ravello



La cura doviziosa dei particolari, l'accurata scelta delle materie prime fino allo sviluppo finale dei prodotti dolciari: sono le ragioni che hanno spinto il **Belmond Hotel Caruso** e **Villa Margherita** di **Ravello** a scegliere la storica pasticceria di Sant'Egidio del Monte Albino per la realizzazione di una capsule collection di amenities destinati al welcome in camera e al mini bar.



Lo storico albergo della famiglia Caruso, fondato nel 1893 ed allocato nell'antico palazzo d'Afflitto risalente all'undicesimo secolo, la cui gestione è passata nel 2000 alla compagnia Orient Express (divenuta Belmond nel 2014),

offre magnifiche viste sulla Costiera Amalfitana. La struttura, affermatasi nell'Olimpo dell'ospitalità di lusso mondiale con ben 50 camere e la disponibilità di Villa Margherita, una raffinata ed esclusiva residenza privata di circa 200 mq che sorge a pochi metri dall'hotel, ha infatti una vista spettacolare sul mare con giardini all'italiana posti su diversi terrazzamenti, interni storici con soffitti affrescati ed una piscina che ipnotizza letteralmente il turista. Quest'ultima, definita "Infinity Pool", si colloca regolarmente tra le più spettacolari del mondo in un'esperienza che viene definita "sospesa tra mare e cielo". Il tutto anche grazie agli sforzi del **general manager** dell'hotel, **Alfonso Pacifico**, insediatosi a settembre del 2019 e da sempre distintosi per la sua profonda conoscenza dell'operatività e della finanza alberghiera, aggiunta alla voglia di portare l'esperienza dell'ospite ad elevati standard qualitativi di servizio e accoglienza.



Luoghi questi, dalla straordinaria bellezza, che Pepe Mastro Dolciere valorizza con la sua arte pasticceria e l'appropriata eleganza della sua linea di amenities, creata in esclusiva. La storica pasticceria, unica sede in Sant'Egidio del Monte Albino, condivide, infatti, con il

Belmond Hotel Caruso il rispetto e la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali, la selezione e l'utilizzo per le proprie creazioni solo di materie prime di eccelsa qualità ed una lunga passione per l'ospitalità.



Giuseppe Pepe

*«Con questo periodo di emergenza sanitaria, dominata dal COVID-19, ci siamo dovuti reinventare ed abbiamo completamente rivisto tutte le nostre procedure operative, attenendoci ai severi protocolli di sicurezza che ci sono stati dettati dal gruppo Belmond», afferma **Domenico Pellegrino, Food and Beverage manager dell'Hotel Caruso.***
«Il nostro obiettivo primario è garantire la massima sicurezza sia ai nostri ospiti che frequentano l'albergo, sia ai nostri collaboratori. Questo connubio ci ha spinto oggi a rivedere i nostri standard di servizio, attenendoci principalmente al manuale HACCP di autocontrollo e mettendo in pratica delle piccole procedure atte a garantire una totale sicurezza: si è, così, partiti dall'idea di far realizzare dei prodotti confezionati all'origine, che riducessero quindi a zero il rischio di contaminazione».



Il Belmond Hotel Caruso è universalmente riconosciuto come un polo di eccellenza dell'ospitalità ad altissimo livello in Costiera Amalfitana, e la linea di amenities firmata da Pepe Mastro Dolciere in esclusiva per il Belmond Hotel Caruso, esprime la quintessenza dell'arte pasticceria italiana. È composta sia da amenities per il minibar che per il welcome in camera: i babà in vasocottura da 80 g al rhum e al limoncello, le cortecce alle mandorle con cioccolato bianco aromatizzato al limone e all'arancia, sono disponibili nel minibar; mentre il biscotto "Pan del Cilento", realizzato con pinoli e fichi bianchi proveniente dal Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, ed il biscotto "Delizia del mattino", realizzato con finissimo cioccolato al latte, sono disponibili per il benvenuto.

«Quando arrivai al Caruso, nell'inverno del 2019, mi dedicai immediatamente alla ristrutturazione del progetto minibar e del welcome in camera, orientando il focus verso l'idea di renderli più attuali e contemporanei. Mi misi all'opera per selezionare dei fornitori ed ebbi l'idea di rivolgermi ad un maestro pasticciere locale per chiedergli di creare qualcosa ad hoc per l'Hotel. Dopo varie ricerche in loco, decidemmo di avviare questa collaborazione con il Maestro Alfonso Pepe ed i fratelli Prisco e Giuseppe, essendo loro leader per la produzione dolciaria», afferma

Pellegrino, «Non abbiamo fornitori ma partner; questi devono rispecchiare i nostri valori: ovvero, la flessibilità, l'autenticità, attributi, questi, che consentono di poter soddisfare qualsiasi esigenza, e di andare oltre le aspettative del nostro ospite tipo; nonché soprattutto l'utilizzo di materie prime di altissima qualità provenienti dal territorio. Così in sinergia con Pepe abbiamo pensato ad una linea di dolci che ricordano i nostri luoghi, i profumi ed i sapori del nostro ricco territorio» ha aggiunto.

«In Pepe Mastro Dolciere, facciamo della professionalità, dell'artigianalità e dell'accuratissima selezione delle materie prime le fondamenta sulle quali si basa la nostra attività, ormai sempre più nota a livello nazionale ed internazionale. Sono valori simili a quelli del Caruso, e per tale motivo siamo davvero orgogliosi di aver ideato questa linea di amenities esclusivamente per questo importante hotel», afferma il **maestro pasticcere Giuseppe Pepe**.

Di recente, nella sesta edizione del "World Pastry Stars", svoltasi a Milano il 20 e 21 maggio del 2019 e che ha rappresentato il fulcro mondiale di ciò che è la pasticceria e delle sue future evoluzioni, la storica pasticceria di Sant'Egidio del Monte Albino è stata insignita del "World Pastry Stars". La stella del WPS assegnata a Pepe Mastro Dolciere, ha premiato l'impegno, la ricerca, la trasparenza ed il sacrificio, che tutta la grande famiglia Pepe impiega ogni giorno per mettere il "cliente" al centro del proprio operato.

«Il nostro laboratorio è sempre brulicante di colori, si spazia dalla frutta candita alla pasta di zucchero: insomma, è sempre un continuo di emozioni. Emozionarsi è la cosa più naturale del mondo, ed è quello che facciamo quando realizziamo un nostro dolce...magari abbiamo visto quelle operazioni decine e decine di volte, ma per noi è

*sempre un'emozione unica, come lo sarà il ricordo del premio ritirato a Milano», ha aggiunto il **maestro pasticciere Prisco Pepe**.*

*«Pertanto, per i tanti ospiti provenienti dalle più disparate parti del mondo, sarà possibile degustare, e magari portare con sé, come souvenir, tante dolci creazioni di Pepe Mastro Dolciere. Abbiamo colto con grande entusiasmo l'invito di Domenico Pellegrino di realizzare questa capsule collection di amenities, e siamo davvero felici che gli ospiti dell'hotel apprezzino particolarmente la bontà delle nostre preparazioni dolciarie», ha concluso **Marco Cascone**, **PR manager** di Pepe Mastro Dolciere.*

Francesco Castiello
ripercorre “Le radici della
dieta mediterranea” per le
Edizioni dell’Ippogrifo

Francesco Castiello



LE RADICI DELLA
DIETA MEDITERRANEA
Vivere bene secondo i classici

Edizioni dell'Ippogrifo

Da qualche settimana, è in libreria l'ultima opera di Francesco Castiello. *Le radici della vita mediterranea – Vivere bene secondo i classici* è stato pubblicato dalle Edizioni dell'Ippogrifo con cui ha già collaborato per la *Guida di Elea secondo Parmenide* (2018) ed il volume *Il Fascino del Mito da Ovidio a Paolo De Matteis* (2019). Con la prefazione del professor Giulio Tarro, è un agevole strumento per comprendere l'importanza di un'alimentazione che si rivela una buona alleata per la prevenzione delle malattie tumorali. Ciò che desta più stupore sfogliando le pagine del libro è la particolare lungimiranza degli antichi che, già molti secoli fa, avevano individuato buone prassi per il miglioramento della salute. D'altronde, i classici con cui si confronta Castiello offrono un ricco catalogo di precetti, di esortazioni, di consigli sul corretto modo, oltre che di alimentarsi, di pensare, di agire, di vivere, aiutandoci a comporre un codice di autocontrollo che permetta di godere, con misura, i piaceri della vita, ma anche di affrontare, con una efficace strategia difensiva, le avversità e i mali, in particolare quelli della vecchiaia.

Francesco Castiello è laureato in Giurisprudenza, Scienze Politiche, Sociologia, Storia e Filosofia. E' stato giornalista pubblicista ed è autore di numerosi saggi e

monografie in materie antropologiche, giuridiche e sociologiche. E' Presidente della Fondazione Grande Lucania Onlus e Senatore della Repubblica.

Udite udite: "Il Quotidiano del Sud - L'altra voce della tua città" sarà presentato ufficialmente domani alla provincia di Salerno

Ventiquattro Associazioni e Centri Culturali del Salernitano invitano alla presentazione del nuovo progetto editoriale
Il Quotidiano del Sud-L'ALTRA VOCE della tua Città

LA STAMPA LOCALE NELL'ERA DI INTERNET

dal 14 gennaio
in tutte le edicole di
Salerno e provincia

SALUTI
Michela Striano
Presidente della Provincia
Clotilde Baccari Cuffi
Presidente Parco Storico Schioppa e Villa Magna
Oreste Lucarelli
Presidente Ordine Sindacati della Campania
Claudio Silvestri
Segretario Sindacato Uniano Comuni Campani

INTERVENTI
Giuseppe Acciolla
Professore Ordinario Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Andrea Marzi
Direttore del Quotidiano del Sud L'Altra Voce della tua Città
Roberto Regalotano
Direttore del Quotidiano del Sud L'Altra Voce dell'Italia

COORDINA
Anello Palumbo
Comitato

8 GENNAIO 2020, ORE 17,00
PROVINCIA DI SALERNO, SALONE DI RAPPRESENTANZA

Chiamateci nostalgici. Chiamateci illusi. Chiamateci anacronistici. Nonostante la dittatura dei social a cui tutti in vario modo abbiamo aderito, la nascita di un nuovo

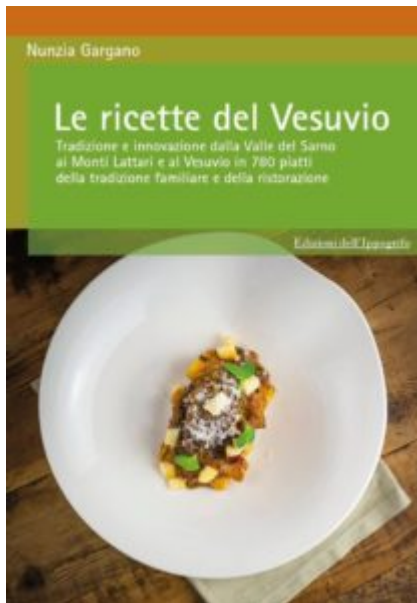
giornale tradizionale ci fa ancora battere il cuore. È con profondo entusiasmo che facciamo gli auguri ai protagonisti della nuova avventura. “Il Quotidiano del Sud – L’ALTRA VOCE della tua città” sarà in edicola da martedì prossimo, 14 gennaio, in abbinamento con “Il Quotidiano del Sud – L’ALTRA VOCE dell’Italia” diretta da Roberto Napoletano, in tutte le edicole della provincia di Salerno. Il numero 0 sarà distribuito gratuitamente il giorno prima, lunedì 13 gennaio.

La nuova creatura editoriale sarà presentata ufficialmente domani, alle 17, nel Salone di rappresentanza della Provincia di Salerno nel corso di un incontro sul tema “La stampa locale nell’era di internet”.

Ventiquattro associazioni e centri culturali del Salernitano hanno offerto la loro partnership per la presentazione del nuovo progetto. Sul tema della serata si confronteranno: Giuseppe Acocella, professore emerito dell’Università degli studi di Napoli “Federico II”; Andrea Manzi, direttore del Quotidiano del Sud-L’ALTRA VOCE della tua Città; Roberto Napoletano, direttore del Quotidiano del Sud-L’ALTRA VOCE dell’Italia. I saluti sono affidati al presidente della Provincia, Michele Strianese, al presidente Parco Storico Sichelgaita e Hortus Magnus Clotilde Baccari Cioffi, al presidente dell’Ordine dei giornalisti della Campania Ottavio Lucarelli, al segretario del Sindacato Unitario dei Giornalisti della Campania, Claudio Silvestri. Coordina: Aniello Palumbo.

Noi ci saremo, soprattutto perché tra le penne di punta del nuovo foglio ci sarà Barbara Ruggiero, colonna di “Ritratti di Territorio” e presidente dell’Assostampa Valle del Sarno.

Udite udite: “Le ricette del Vesuvio” da ieri sono in edicola e in libreria



Ci siamo. Sono finalmente nate “Le ricette del Vesuvio”. Il nuovo libro di Nunzia Gargano, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo di Francesco Ciociano, si presenta in modo originale.

Due le dediche: ad Antonio Esposito Ferraioli, Tonino per tutti, il cuoco sindacalista, ammazzato con due colpi di lupara il 30 agosto 1978 dopo aver lasciato la casa della fidanzata, colpevole di aver rifiutato di cucinare cibo avariato ai dipendenti dell’Ericsson Fatme di Pagani; agli studenti delle classi quinte dell’anno scolastico 2017-2018 dell’Istituto Alberghiero di Agerola presso cui Nunzia Gargano insegna Materie Letterarie dal 2014.

Nessuna prefazione: solo un’introduzione scritta direttamente dalla giornalista fondatrice del progetto culturale “Ritratti di Territorio” che descrive il rapporto e le potenzialità delle sue tre patrie: l’Agro Nocerino-Sarnese (la patria natia); i Monti Lattari (la patria

ideale); l'Agro Vesuviano (la patria politica).

780 ricette da scoprire, approfondire, assaggiare, preparare, consigliate da chef, pasticceri, produttori, massaie che hanno reso grandi i nostri territori. Il volume non è un semplice elenco di piatti da preparare, ma è anche uno strumento per conoscere meglio i prodotti tipici che hanno reso unici i nostri piatti.

“Le ricette del Vesuvio” si pregia di due preziose collaborazioni: quella di Diodato Buonora, uno dei maggiori esperti dell'enologia campana, e quella di Maria Pepe, giornalista che ha scelto di raccontare le realtà locali.

Nulla è stato lasciato al caso. In copertina, c'è la genovese di Luciano Bifulco dell'omonima braceria di Ottaviano immortalata da Mariana Silvana Dedu. Nella quarta di copertina la foto dell'autrice è invece di Gaetano Del Mauro, un artista che non ha più bisogno di presentazioni.



Da ieri, il libro è presente nelle librerie, nelle edicole e nelle messaggerie più importanti della Regione.

Per chi avesse la possibilità, la prima presentazione si terrà sabato 27 luglio, alle 20, alla prima edizione del festival letterario ubik “Foriolegge”.

(Nunzia Gargano, Le ricette del Vesuvio, Edizioni

dell'Ippogrifo, Sarno 2019, € 15,00).

Musto's: Pietro ha già le valigie pronte per conquistare Las Vegas



Nel mese di novembre questo sito ha dedicato un articolo a un pizzaiolo bravo, serio e riservato. Vi ricordate di Pietro Musto? Di mattina, gestisce una pizzeria con il padre e i fratelli al centro direzionale di Napoli. Di sera, si dedica a "Musto's" il suo tempio del gusto a S. Antonio Abate dove si è trasferito per amore della moglie Carmen.

Questo giovane, figlio d'arte, ama continuamente mettersi alla prova per migliorare la sua arte. Da quando l'abbiamo incontrato la prima volta, altre novità hanno incominciato ad affollare la sua mente.



Intanto ha la valigia pronta. Domenica partirà per partecipare all'International Pizza Challenge la sfida collegata all'evento "Pizza Expo" che si svolgerà a Las Vegas dal 4 al 7 marzo prossimi. Sì, avete capito bene.



Con la sua caparbità e la sua riservatezza sta costruendo tassello dopo tassello la sua carriera. In silenzio, in un mondo dove al momento c'è troppa confusione, tanto fumo e poco impasto. Per questo motivo, probabilmente, ha scelto di raccontarsi a "Ritratti di Territorio".



D'altronde, gli affezionati lettori conoscono bene i nostri principii. Così, è nata stima reciproca. E Pietro ci ha confidato che parteciperà al mondiale con "Farine Polselli", un'azienda scelta da anni e che non cambierebbe con nessun'altra. È di larghe vedute questo ragazzo e adesso si cimenterà con tanti altri bravi pizzaioli per far conoscere in un paese con una cultura gastronomica diversa uno dei prodotti con cui l'Italia è conosciuta in tutto il mondo: la pizza.

In una settimana cercherà di porre le basi per nuove avventure. Al ritorno, infatti, dovrà dedicarsi alla ristrutturazione di "Musto's" per far posto al nuovo forno, quello napoletano, quello per cui da sempre batte il suo cuore di mastro pizzaiolo.

Sono queste le storie che piacciono e danno la carica. Ormai, non ci sono più dubbi. La Campania è destinata a essere sul tetto del mondo per le sue tradizioni gastronomiche.

Ad maiora!