

# Pepe e De Riso conquistano la "MoLe"

La coppia vincente fa il bis. Sono Alfonso Pepe e Salvatore De Riso i trionfatori di "Una mole di panettoni", l'evento torinese dedicato al tradizionale dolce natalizio.

I due maestri pasticceri campani, entrambi membri dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani), amici da sempre si sono aggiudicati due primi posti.



Ad Alfonso Pepe è toccata la pole position per il miglior panettone artigiane tradizionale scuola piemontese ricoperto con glassa alle nocciole.



A Sal De Riso, invece, ha trionfato per il panettone classico milanese.



Che dire? Ormai questi due nomi risuonano su e giù per lo Stivale e, attraverso i loro golosi gioielli, il Sud torna a illuminarsi del sole che lo ha sempre contraddistinto.



Già in occasione di "Re Panettone 2014", Alfonso e Sal avevano trionfato in due categorie con posizioni alterne. Primo premio per il panettone e secondo per il dolce per tutto l'anno per il maestro di Sant'Egidio del Monte Albino; collocazione inversa per il maestro, imperatore della costiera, volto noto della "Prova del Cuoco" e autore di varie pubblicazioni di settore.



Oggi si ritorna a parlare di loro. Solo una settimana fa erano a "Re Panettone" Napoli svoltosi lo scorso fine settimana presso il "Grand Hotel Parker's" del Vomero.

Non ci sarà neanche il tempo di disfare le valige torinesi perché bisognerà prepararsi per “Re Panettone” Milano che si svolgerà il 28 e il 29 novembre a Milano.

Ad maiora!!!

---

## L'ambasciatore Iervolino



Gianfranco Iervolino

Ci sono persone come Gianfranco Iervolino che quando le incontri sembra di conoscerle da una vita.

Ci sono persone come Gianfranco Iervolino che, nonostante il passare del tempo, conservano l'ingenuità, la fantasia e lo stupore dello sguardo dei bambini.

Ci sono persone come Gianfranco Iervolino che nascono artisti e trasferiscono la propria concezione del mondo in qualsiasi aspetto della loro vita.

Per chi non lo sapesse ancora, l'uomo di cui stiamo parlando è una delle personalità più interessanti del panorama enogastronomico campano.

Lo percepisci subito. Educato, competente, chiaro e fazioso, se necessario.

Di professione pizzaiolo, in realtà è un ambasciatore del buon gusto e della qualità Made in Italy.

Le sue pizze sono vere e proprie opere d'arte. Rispettano i canoni estetici e artistici e si rivelano una sinfonia per i cinque sensi.

Le creazioni dell'artigiano Gianfranco Iervolino sono sincere, come lui.

Appena le guardi, percepisci già le potenzialità della composizione.

Belle alla vista come un'opera pittorica dove i colori dei prodotti favoriscono la percezione di un'armonia cromatica.

La sensazione si amplifica quando si passa a un altro senso, il gusto.

Le sue pizze ti emozionano.

Quando le addenti ti accorgi che si distingue il sapore dei singoli ingredienti. Anche gli accostamenti meno ortodossi si armonizzano meravigliosamente.

Passano i giorni, i mesi, ma il ricordo di quell'esperienza rimane indelebile.

Oggi, Gianfranco Iervolino gira l'Italia perché tanto gli richiedono consulenze, soprattutto per l'apertura di un nuovo locale.

Dallo scorso settembre, è tornato alle origini presso la suggestiva struttura di Palazzo Vialdo a Torre del Greco.

Adesso è reduce dai successi raccolti con il corso intensivo svolto presso la sua attuale sede operativa.

Prossimamente sarà docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ah, dimenticavo! Gianfranco è anche un apprezzato musicista!!!