

Il Natale dei Pepe

Le tradizioni, si sa, vanno rispettate. Così ieri a mezzogiorno, come era accaduto nel 2014, il maestro pasticciere Alfonso Pepe ha tagliato il panettone formato magnum tradizionale. Due esemplari di 5 kg ciascuno per condividere con familiari, clienti ed estimatori le gioie e le soddisfazioni che hanno costellato anche il 2015.



Bilancio positivo per la pasticceria di Sant'Egidio Del Monte Albino. Alfonso, Giuseppe, Prisco e Anna stanchi, ma felici, si sono allontanati per qualche minuto dalle esigenze del banco vendita e del laboratorio.



Repe

MASTRO DOLCIERE

Accademia Mestri
Pasticcieri Italiani

ANGRISANI
STUDIO FOTOGRAFICO

Ieri è stata anche l'occasione per ringraziare papà Francesco, a 25 anni dall'inaugurazione. Senza di lui e mamma Maria questi quattro ragazzi non ci sarebbero stati.

Radiosi anche i volti dell'immenso staff di collaboratori che riusciva a sorridere nonostante gli estenuanti turni per garantire a tutti gli affezionati la possibilità di degustare il dolce di Natale innaffiato con "Blum-Ognissole" dei Feudi di San Gregorio.



Le H24, capeggiate dall'impareggiabile Carolina Ferraioli,

erano distrutte, ma lusingate di far parte di una squadra che fa invidia a tutto lo Stivale. Presente anche Carlo D'Amato, patron dell'azienda "I sapori di Corbara".



Tra tutti spiccava la presenza silenziosa ed elegante di Teresa, la moglie di Alfonso, compagna di viaggio, sempre al fianco del marito nelle trasferte per gli eventi di settore.



Il suo sguardo luminoso e orgoglioso ha contribuito a imprimere nella memoria lo scambio di auguri natalizio.

Colpo di scena: l'arrivo di Gennaro Esposito che ha contribuito ulteriormente a rendere indimenticabile il momento.



Foto di Giuseppe Angrisani