

# S. Egidio: giovedì da Pepe Mastro Dolciere Apericena con Peppe Guida



Continuano gli incontri con le stelle presso Pepe Mastro Dolciere in via Nazionale a Sant'Egidio del Monte Albino. Giovedì prossimo, 25 gennaio, alle 20.30, sarà la volta di Peppe Guida, 1 stella Michelin, chef patron dell'Osteria Nonna Rosa in Vico Equense.

Apericena con due piatti preparati da Guida da abbinare ai cocktail della casa. Adrenalina mille per i barman Antonio Calabrese e Cosimo D'Andretta che non vedono l'ora di incantare i clienti con le loro performance alcoliche e analcoliche in onore dello chef stellato. A Luigi Nitto, direttore di sala, il compito di coordinare e organizzare il servizio in sala.



Soddisfatto Alfonso Pepe e i suoi fratelli Anna, Giuseppe e Prisco. La famiglia Pepe, nonostante i successi innegabili, rimane legata alle proprie radici e al territorio omaggiati anche nelle preparazioni.

La serata con Pepe Guida segue quella del 31 dicembre con Pasquale Torrente e ne precede tante altre, di cui saranno protagonisti tutti gli amici di Alfonso che gli sono stati vicini in quel magnifico 26 ottobre 2017.

Appuntamento allora a giovedì.

Per info, costi e prenotazioni: 0815154151

[www.pepemastrodolciere.it](http://www.pepemastrodolciere.it)

---

## 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 valigie torinesi

perché bisognerà prepararsi per “Re Panettone” Milano che si svolgerà il 28 e il 29 novembre a Milano.

Ad maiora!!!

---

## Pepe e Vesuvio: simposio di gusto

Il Sud è un popolo d'artisti. Non possiamo controbattere questo stereotipo se pensiamo a un uomo che da almeno tre decenni rimane fedele a se stesso e alle sue scelte. Stiamo parlando di Alfonso Pepe, il maestro pasticciere, associato dell'Ampi.



Alfonso Pepe

Ormai è quasi superfluo parlare di lui. Perché partita da Sant'Egidio del Monte Albino, la sua fama ha varcato tutti i confini.

Dal Nord al Sud lo conoscono per il panettone più buono d'Italia al quale continuano ad arrivare riconoscimenti.





Alfonso però rimane se stesso. Non si monta la testa e va avanti per la sua strada: quella della qualità e della ricerca.

Lavoratore instancabile, si divide continuamente tra il laboratorio e le più importanti manifestazioni del settore. In questo momento, per esempio, è a “Re Panettone” in Milano.

Nonostante l'intensità del lavoro di questi giorni legati alle festività natalizie, che lo porta a lavorare quasi 24 ore al giorno per soddisfare le esigenze della sua clientela che non vuole rinunciare al principe delle feste, il panettone, Alfonso ha trovato anche il tempo per sperimentare un nuovo manufatto.

Il “Babà del Vesuvio”, questo il nome della sua ultima creazione, ha già riscosso molti apprezzamenti, anche a “Re Panettone”.



Ma come è questa nuova delizia?

Io e Mariana Silvana Dedu, che si è occupata del servizio fotografico, abbiamo fatto un'incursione nel quartier generale dei fratelli Pepe.



Io con lo staff della Pasticceria Pepe

Alfonso, Prisco, Peppe e Anna erano tutti lì insieme ai tanti collaboratori tra i quali spiccano Carolina Ferraioli e Antonella Accadia sempre sorridenti, cordiali e serene nonostante i ritmi intensi.

Così abbiamo immortalato in esclusiva il babà che probabilmente rivoluzionerà il mondo della pasticceria.

Come si legge sull'etichetta, questo dolce gioiello si ottiene dopo 36 ore di lievitazione naturale in barattolo di vetro. Una volta cotto viene chiuso ermeticamente.



Diverso dal suo antenato sempre bagnato al rum, è candito con scorzette d'arancia e bagnato in liquore all'arancia.



Una volta assaggiato, al palato si distinguono immediatamente la perfetta consistenza della pasta, frutto di una meticolosa lievitazione, il sapore gradevole del liquore d'arancia che rimanda ai profumi tipici del territorio di riferimento.



Il "Babà del Vesuvio" tra qualche settimana però potrà

essere degustato anche alla mela annurca e in altre versioni.

Innovazioni del genere riflettono le immense potenzialità di cui gode la nostra regione.

L'intuizione di Alfonso Pepe ci fa ripensare al Vesuvio, simbolo di Napoli e della Campania nel mondo, che dall'alto guarda maestosamente ai suoi abitanti.

Per info

Pepe Mastro Dolciere

Via Nazionale – Sant'Egidio del Monte Albino

Tel. 0815154151

Le foto sono di Mariana Silvana Dedu