

Pepe Mastro Dolciere: il 25 gennaio scorso Apericena con lo chef stellato Peppe Guida



Oggi vi racconto di un'Apericena un po' particolare. È passato un po' di tempo, ma le cose belle meritano sempre di essere ricordate.

Il 25 gennaio scorso i più fortunati hanno avuto l'opportunità di partecipare a una serata unica. Da Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino simposio tra il padrone di casa, Alfonso, e lo chef stellato Peppe Guida.



Pepe Spritz

Un momento tra amici voluto dai fratelli Pepe, ovvero Alfonso, Anna, Giuseppe e Prisco, per “coccolare” i clienti che pensano di trascorrere la solita serata e poi si ritrovano complici e partecipi di un momento unico.



Così, accanto ai cocktail della casa come il “Pepe Spritz”, un altro punto di forza della rinnovata pasticceria da quando ci sono i barman Antonio Calabrese e Cosimo D’Andretta, sono stati degustati l’antipasto della casa e i piatti più famosi dello chef dell’Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. A organizzare il servizio di sala, il direttore Luigi Nitto.

Non potevano mancare



gli spaghetti al limone che incantano adulti e bambini,



la pietanza che ha incoronato Peppe Guida come lo chef stellato che non rincorre formule astruse, ma riesce a valorizzare con la sua maestria i prodotti della terra da cui proviene senza alterarli.

Peppe Guida racchiude al suo interno tutte le sfaccettature della penisola sorrentina che si coniuga nel suo paesaggio mari e monti. Montechiaro è infatti il luogo ideale da cui lo chef trae ispirazione per le sue creazioni.



Per l'Apericena spazio anche alla polpetta della tradizione, alla genovese di tonno e alla pasta con totani.



Dulcis in fundo non è mancata la sfilata d'alta moda della piccola pasticceria appositamente selezionata da Alfonso per i suoi ospiti.



Incontri come questi riempiono il cuore e lasciano trasparire il carico d'umanità nascosto dietro i sapienti artigiani che amano l'arte culinaria e pasticceria più di loro stessi.

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 Peppe 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

**Sant'Egidio: giovedì alle
14 Alfonso Pepe inaugura il
rinnovato punto vendita**



Taglio del nastro giovedì 26 ottobre dalle ore 14.00 per il rinnovato paradiso gastronomico di Pepe Mastro Dolciere in [via Nazionale 2](#) a S. Egidio del Monte Albino (Sa).

Dopo mesi di lavoro l'azienda presenta un locale tutto nuovo. Sarà aperto no-stop dalle 06.00 del mattino fino alle 01.00 della notte. Spazi e banchi d'esposizione luminosi, laboratorio e preparazioni a vista, posti a sedere all'interno e nelle ampie terrazze esterne sono pronti ad accogliere gli amanti dei prodotti d'alta qualità.

Alfonso Pepe non si è seduto sugli allori ed i riconoscimenti internazionali. Dopo 27 anni dall'apertura, insieme ai fratelli Prisco e Giuseppe ed alla sorella Anna propone ai clienti storici ma anche ai sempre crescenti nuovi appassionati una location accogliente ed un'offerta enogastronomica originale e più completa. Accanto ai dolci più famosi, ecco un banco interamente dedicato al cioccolato sopraffino, la gelateria artigianale, angolo cocktail, un ampio menù di prodotti salati.



Oltre che per l'acquisto e la degustazione dei dolci più famosi e premiati, il nuovo locale, dove Alfonso Pepe sarà affiancato anche dai figli Francesco e Maria, diventa così perfetto per ogni momento della giornata: per la colazione come per l'happy hour, per l'apericena come per uno stuzzicante break . Dolce e Salato di altissimo livello sempre con le caratteristiche che hanno reso celebre in tutto il mondo Pepe Mastro Dolciere: rigorosa selezione delle materia prime, attenzione a tutte le fasi della lavorazione, costante ricerca di nuovi gusti e sapori, professionalità.

A celebrare l'inaugurazione del rinnovato locale una vera e propria parate di stelle dell'enogastronomia che prepareranno per gli ospiti della giornata alcune delle loro più celebri specialità: Franco Pepe, Nino Di Costanzo, Gennaro Esposito, Peppe Aversa, Giovanni De Vivo, Danilo Di Vuolo, Peppe Guida, Luciano Bifulco, Salvatore La Ragione, Pasquale Torrente, Mafalda e Gerardo Figliolia, Luigi Cippitelli. Madrina dell'inaugurazione la bella conduttrice tv Veronica Maya che sarà presente al taglio del nastro in programma alle ore 14.

Info Line Media 328.2645144 – 368.3105387

La presenza della stampa alla giornata inaugurale è particolarmente gradita.

Si prega di annunciare l'orario di partecipazione onde poter predisporre la migliore ospitalità.

Aversa: da “Morsi & Rimorsi” stasera protagonista l’Asprinio Doc con Iervolino, Guida e Pepe



Sostenere e riscoprire l’Asprinio d’Aversa, un vino campano doc di grande tradizione che rischia l’estinzione anche per il danno di immagine di Terra dei Fuochi. Noi siamo invece nella terra del buono. E’ questo l’obiettivo che si propongono Gianfranco Iervolino, pizza chef di Morsi & Rimorsi e la famiglia Capece (titolare del locale) con la serata gastronomica organizzata per domani sera, a partire dalle 20.30, proprio nella prestigiosa sede di Aversa (Via Nobel) e che ha già registrato il sold out e che vedrà la partecipazione dello stellato Peppe Guida (di Nonna Rosa – Vico Equense) e del noto pasticciere Alfonso Pepe.



“L’alta cucina – afferma Iervolino – va in soccorso delle produzioni autoctone del territorio. Del resto, aggiunge, l’abbinamento ideale per piatti a base di mozzarella, che è uno dei prodotti più tipici di queste zone, è proprio l’Asprinio di Aversa che in molti realizzano nella versione spumante”.

Al focus sull’Asprinio d’Aversa, il grande bianco casertano parteciperanno i produttori: Numeroso, Magliulo, Masseria Campito, Salvatore Martusciello, Vestini Campagnano, Tenuta Fontana, Benito Di Costanzo, Caputo.

Aversa: Per “La Terra del buono” grande serata da “Morsi & Rimorsi” con Gianfranco Iervolino, Peppe

Guida e Alfonso Pepe



Tre grandi protagonisti del gusto, il maestro pizzaiolo Gianfranco Iervolino, lo chef stellato di “Nonna Rosa”, Peppe Guida e il maestro pasticciere Alfonso Pepe, per la prima volta insieme in una esclusiva serata dedicata ad Aversa, terra del buono.

L'appuntamento enogastronomico è per martedì 14 marzo, ore 20.30, da Morsi & Rimorsi ad Aversa (via Alfredo Nobel).

Nel corso della degustazione si alterneranno le creazioni di Iervolino e quelle di Guida che utilizzerà la pasta dei Campi. Proprio allo chef sarà poi dedicata una pizza realizzata con crema di patate, fior di latte di agerola, baccalà, zeste di limone, cuore di scarola riccia, essenza di camomilla e polvere di peperone crusco.

Il menù si concluderà con il babà rivisitato di Alfonso Pepe.

Focus sull'Asprinio d'Aversa, il grande bianco casertano con i produttori Numeroso, Magliulo, Masseria Campito, Salvatore Martusciello, Vestini Campagnano.