

# Primo tuffo nell'estate con i nuovi gusti del panettone di Giuseppe Pepe



Giuseppe Pepe

La temperatura degli ultimi giorni sta mettendo tutti alla prova. I comfort più invidiati sono zone all'ombra e all'aria condizionata, a costo anche di rinunciare al cibo. "Freschezza" è questo la parola d'ordine di questi ultimi squarci di giugno. E qualcuno ha pensato di personalizzare prodotti affermati con ingredienti che richiamino alla mente, al gusto e all'olfatto, l'estate. Giuseppe Pepe, nel laboratorio artigianale di Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino, ha ideato due nuovi gusti per il lievitato più ambito. Più di qualche decennio fa, il lungimirante Alfonso aderì, in via Nazionale, il "Panettone a Ferragosto". Con il tempo è diventata una tradizione radicata.



Panettone mango, passion fruit, menta, lime

E Giuseppe ha pensato di innovare questo rito andando oltre i gusti tradizionali e adeguandolo alla stagione. Ed ecco che da stamattina saranno presentati ufficialmente al pubblico social e in presenza i due ultimi nati in casa Pepe. Tranquilli! So di cosa parlo. Ieri, sono stata in pasticceria ad assaggiarli in anteprima. Nonostante la mia avversione per il barometro, ho realizzato il mio primo tuffo nell'estate. Giuseppe ha cominciato con la presentazione del panettone mango, passion fruit, menta e lime. La lievitazione a 36 ore si riconosce ormai già allo sguardo. Il primo morso subito rassicura. La consistenza della pasta è quella eccezionale di sempre. Il gusto è fresco e delicato nello stesso tempo. Quando termini la masticazione, ritorna al palato la freschezza della menta e



del lime.

Si mangia già col naso la versione cocco e ananas. Appena il manufatto fuoriesce dalla busta, hai l'impressione di essere in spiaggia a sgranocchiare cocco fresco e a bere un succo d'ananas. La prima percezione è confermata all'assaggio. I due frutti sono ben armonizzati e i pezzetti di cocco donano croccantezza mentre l'ananas rende più delicata la sensazione finale. Da dieci e lode l'abbinamento delle due versioni con un bicchiere di Moscato.



Panettone cocco e  
ananas

A questo punto, non si può che plaudire alla scelta di abbinare il panettone ai frutti che sanno d'estate. D'altronde, è sempre importante ribadire che la rivoluzione enogastronomica delle nostre zone è nelle mani e nella mente degli artigiani che amano il territorio. Intanto, è stato tracciato un nuovo percorso...

---

# Vincenzo Tiri: storia di un maestro del lievito madre

di Nunzia Gargano



Vincenzo Tiri  
ritratto da Gaetano  
Del Mauro

Ho incontrato Vincenzo Tiri grazie ai miei amici Teresa e Alfonso. Di fama già lo conoscevo per la sua presenza nelle più importanti classifiche di lievitati natalizi e pasquali. In questi anni, ci siamo incontrati più volte a feste in cui eravamo invitati entrambi. E anche con Angela, sua moglie, è nata una simpatia che è cresciuta parallelamente alla stima reciproca, tutti uniti dall'affetto che nutriamo per la grande famiglia di Pepe Mastro Dolciere. Mentre preparavo la settima edizione dell'evento che prende il nome da questo blog, mi è sembrato naturale premiare Vincenzo. Soprattutto perché il 23 settembre scorso il "Ritratti di territorio Food Award" è stato intitolato ad Alfonso Pepe e il claim era "lievitazioni".



Vincenzo Tiri al  
centro (Ph Mariana  
Silvana Dedu)

E' stata una scelta anche sentimentale. Se il "re dei lievitati" di Sant'Egidio del Monte Albino fosse stato ancora qui, sarebbe stato felice e orgoglioso. Sono note le lunghe chiacchierate che Alfonso e Vincenzo intrattenevano parlando di lievito madre e creazioni dolciarie. "Figlio d'arte, la passione per il mondo della pasticceria l'ha portato a lanciare nuove sfide a se stesso. Nel corso degli anni, è stato catturato dal mondo dei lievitati. Così ha trasformato Acerenza, il suo paese, in una delle patrie del panettone che affianca i dolci tradizionali del posto". Questa la motivazione del Premio assegnato al gigante buono della pasticceria che non bada ai chilometri quando c'è bisogno di riflettere sulla pasticceria di alta qualità. Infatti, quest'edizione anomala di "Ritratti di territorio" rimarrà indelebile, anche se in versione molto più smart.



Tiri, Panettone  
tradizionale

A fine serata, lo salutai con l'impegno di rivederci a Potenza da "Tiri Bakery & Caffè", ma le continue restrizioni hanno impedito questa visita. Invece, i lievitati di Vincenzo sono arrivati a Pagani. E' inutile descrivere qui la sorpresa, la gioia, per una delicatezza che testimonia dell'educazione profonda e dell'attenzione ai particolari di Vincenzo, Maestro del Lievito Madre.



Panettone tradizionale, pluripremiato, e panettone al caffè e al cioccolato bianco: questi gli ambasciatori che si sono presentati su commissione del pastry chef di Acerenza, entrambi elegantissimi e vestiti di una scatola azzurra con intarsi dorati. Le scatole, se sovrapposte, ricordano un albero natalizio.



Tiri, Panettone al  
cioccolato bianco e caffè

L'assaggio dei preziosi manufatti conferma la grandezza di un artigiano attento alla selezione degli ingredienti, al territorio, all'impasto. I suoi panettoni lievitano complessivamente 72 ore. L'alveolatura è perfetta, la pasta è soffice con sentori delicati, i sapori sono ben equilibrati e conquistano il palato. Per ricambiare tanta cortesia, i ringraziamenti non bastano. Mi impegnerò a raggiungere il quartier generale Tiri non appena sarà consentito il traffico interregionale.

---

## Ritratti di territorio: che ci guadagno?

di Nunzia Gargano



Ph Gaetano Del Mauro

E' la domanda tormentone che mi viene posta da quando è nato il premio. Dopo 6 anni e 7 edizioni, c'è chi ancora si chiede: per quale oscuro motivo mi impegno un anno intero per organizzare un evento gratuito su invito? Questa è la differenza. In un mondo dove tutti agiscono solo per il mero tornaconto personale ed economico, viene percepito diverso chi agisce per una passione. Mi dispiace deludere molti.

Ritratti di territorio è nato per coltivare una speranza: portare bellezza in luoghi come Pagani e l'Agro Nocerino-Sarnese che una stampa troppo distratta preferisce sbattere in prima pagina, solo se c'è la notizia di cronaca nera. Invece, quando ho mosso i primi passi nel mondo del giornalismo, nel 1994, grazie al mio maestro, ho imparato che un concorso di bambini, una scoperta archeologica, uno spettacolo di un artista locale potevano e dovevano essere l'apertura del tg.

Da queste premesse, mi è sembrato normale, nel 2004, a 20 anni dalla prima intervista, pensare a qualcosa che si rivelasse un vantaggio per Pagani, il suo comprensorio e i suoi protagonisti. L'idea di partenza era semplice: portare il mondo "a casa mia" non avendo tempo di girarlo. L'intuizione è stata giusta. Il parterre di ospiti premiati e il gradimento del pubblico ne sono la conferma. Ma c'è bisogno di chiarire ancora.



Ogni anno c'è la gara per chi spera di poter partecipare e per raggiungere l'obiettivo smuove mari e monti, anche se finge di non conoscere il volto e il nome dell'organizzatrice. I più distratti dimenticano che la manifestazione è nata per dare un riconoscimento meritato a chi ha raccolto successi professionali di vario tipo, senza mai compromettere il rapporto con la comunità d'appartenenza.

Nella seconda parte della serata, incomincia la festa vera e propria. I protagonisti sono i fuoriclasse dell'enogastronomia nostrana che rendono possibile la realizzazione di un ulteriore momento magico che non è una sagra di paese. Lo specifico perché, a volte, ho l'impressione che sia percepito così. Cuochi, pasticceri, artigiani, produttori, casari sono la parte forte dell'evento. Con umiltà, abnegazione, entusiasmo confermano il loro atto d'amore nei confronti dei territori dove operano attraverso le pietanze che realizzano. La loro soddisfazione è trovarsi di fronte a un ospite che abbia intenzione di ascoltare come si è arrivati all'elaborazione del piatto.



Da sx l'attuale staff di Rdt: io, Roberto Ritondale, Barbara Ruggiero e Maria Pepe (Ph. Gaetano Del Mauro)

Dopo questa lunga premessa, provo a rispondere alla domanda del titolo. In termini economici, non guadagno niente. Dal punto di vista morale, il guadagno è inestimabile. Ritratti di territorio conferma ciò che i più attenti già sapevano: la mia

buona fede. Mi impegno solo se un'idea mi piace e posso seguirla direttamente rifiutando sinergie o collaborazioni. Perché? E' difficile trovare persone con lo stesso punto di vista. Alcune scelte puoi praticarle solo quando sei libera dal bisogno e hai superato i 40. Le marchette? Le lascio agli altri. Intanto vi auguro un buon 2021.

---

## Pepe Mastro Dolciere: la tradizione dei panettoni dedicati al territorio continua...

di Nunzia Gargano



Da sx: Francesco, Prisco, Anna e Giuseppe Pepe

Tra due giorni sarà Natale. La famiglia di Pepe Mastro Dolciere, da un mese e mezzo, è impegnata per la produzione di panettoni e pandori. I preziosi manufatti vedono la luce nel laboratorio in via Nazionale a Sant'Egidio del Monte Albino. Il 2020 è stato un anno diverso anche per loro, e non solo per

la pandemia. Nonostante ciò, Giuseppe e Prisco, sull'esempio dell'indimenticato fratello Alfonso, dagli inizi di novembre sono ai nastri di partenza per assicurare, come è loro tradizione, un prodotto artigianale realizzato con ingredienti naturali e delle nostre terre. I loro lievitati sono conosciuti in tutta Italia. La pasticceria è tappa obbligata per gli amanti delle golosità.



La stagione dei panettoni è impegnativa, si sa. Si trascorrono intere giornate tra impasti, lievitazioni, farciture, pirlatura. L'obiettivo è sempre lo stesso: soddisfare i clienti che sono poi tutti amici grazie al clima familiare che si instaura grazie all'accoglienza di Anna Pepe.



I ritmi sono alti. Chi, come me, frequenta il laboratorio da tempo immemorabile lo sa bene. Come ogni rito propiziatorio

che si rispetti, anche nel 2020 non ho fatto mancare la mia visita. Prisco e Giuseppe, nonostante gli impegni lavorativi, mi accolgono con l'amicizia di cui ci vantiamo reciprocamente. Giusto il tempo di fare qualche foto perché è sempre bello osservare come nasce un capolavoro.



Ci sono tutti: Carolina che organizza le spedizioni; Giovanni che è in laboratorio da circa 30 anni e Francesco, il figlio di Alfonso, che osservando gli zii e seguendo la lezione morale del papà, si impegna per imparare e migliorare giorno per giorno.



Da sx: Francesco Pepe,  
Carolina Ferraioli,  
Giovanni Russo, Prisco,  
Anna e Giuseppe Pepe

Mi trovo nel bel mezzo del "cantiere". Di anno in anno, si aggiunge qualche gusto per venire incontro alle richieste della clientela.



Così, oltre al panettone tradizionale, agli storici alle albicocche del Vesuvio, ai fichi bianchi del Cilento, al limoncello, al cioccolato al latte o fondente, per il 2020 si sono aggiunti quello alla mela annurca IGP e cioccolato caramello, al pomodorino candito di Corbara con crema al mandarino. Ce ne sono davvero per tutti i gusti.



La produzione è continua, almeno quanto la richiesta. In quest'anno così particolare, dove la pandemia ci ha reso schiavi arrivando addirittura a porre limiti alla nostra azione, vietando il consumo di dolci, bibite, caffè e alcolici al banco, abbiamo conservato almeno la libertà di scegliere il panettone o il pandoro che più ci piace, anche se non possiamo assaggiarlo prima di comprarlo.

---

# Il Natale è arrivato... nonostante la pandemia

di Nunzia Gargano



Da sx: Francesco Pepe,  
Carolina Ferraioli,  
Giovanni Russo, io, Prisco,  
Anna e Giuseppe Pepe

A volte le immagini valgono più di mille parole. Ed è proprio questo uno dei casi. Il 2020 è stato un anno duro, difficile, cruento, da tanti punti di vista. Affrontarlo, attraversarlo, aggiogarlo, quando ce ne è stato bisogno, è stato difficile. Ci sono state tolte persone, esperienze, emozioni, con l'unico obiettivo di guadagnare tempo nei confronti del nemico. Invece, di tempo ne abbiamo perso. Tanto. Troppo. Ci è stato tolto un anno. E' inutile girarci intorno.

Dal 9 marzo scorso stiamo vivendo la nostra esistenza in una bolla sospesa, perennemente in attesa del nuovo DPCM o dell'ennesima ordinanza dello sceriffo regionale che decidono continuamente come è meglio gestire la nostra libertà. Prima di questa confusione mondiale, il 5 febbraio scorso, il mondo della pasticceria nazionale ha perso una grande campione. Sì, sto scrivendo ancora una volta di Alfonso Pepe, il mio amico, il cui segno non potrà mai essere cancellato. Da quel giorno, senza che nessuno me lo abbia chiesto, ho assunto un impegno morale con me stessa: da un lato continuare a essere vicina, con lo stesso affetto e la

stessa passione che mi hanno sempre contraddistinto, alla grande famiglia di "Pepe Mastro Dolciere"; dall'altro lato, coltivare ancora di più la mia purezza intellettuale giornalistica.

Per questo motivo, come tradizione da tanti anni, per accogliere le prime festività natalizie con la pandemia, non poteva mancare la foto di rito nel laboratorio di via Nazionale a Sant'Egidio del Monte Albino. I nostri occhi, nonostante le mascherine, rimandano lo spirito col quale si è raccolta e si porta avanti la lezione di Alfonso. Ci sono tutti: il figlio Francesco, i fratelli Anna, Giuseppe e Prisco, Carolina Ferraioli e Giovanni Russo, due anime storiche del prestigioso luogo in cui nascono piccoli capolavori che il mondo chiama lievitati.