

DAI LIEVITATI ALLE SPECIALITÀ CAMPANE,
DALLA PASTICCERIA MODERNA AL
CIOCCOLATO: UN'OFFERTA COMPLETA CON
UN OCCHIO DI RIGUARDO ALLA QUALITÀ

A tutto **Pepe**

Qual è la specialità di una pasticceria campana? Il babà, la sfogliatella? Sbagliato, il panettone! Non stiamo fantasticando, il panettone classico e al cioccolato; la colomba tradizionale o con crema al limoncello e gli altri lievitati da ricorrenza sono i prodotti che alla Pasticceria Pepe di S. Egidio Monte Albino, nella provincia di Salerno, riscuotono maggiore successo. Senza nulla togliere alle specialità locali e ai prodotti di pasticceria moderna, perché la filosofia della famiglia Pepe è volta alla qualità totale.

«La scelta di indirizzarci verso una produzione di qualità, con l'impiego di materie prime nobili, ci ha portato a conquistare nuovi clienti, ma anche a perderne altri – spiega Alfonso Pepe, uno dei titolari della pasticceria. Non è stato per niente facile, ci sono voluti alcuni anni per far comprendere alla

gente la strada che avevamo deciso di intraprendere. Talvolta è anche capitato che qualcuno tornasse in negozio a lamentarsi perché il prodotto non era più quello di una volta. Quando abbiamo proposto la sfoglia con il burro al posto di quella lavorata con la margarina, per esempio, la gente diceva di preferire la prima. E spesso la panna sul cono gelato, che da noi è molto richiesta, veniva rifiutata o gettata nel cestino perché «sapeva di latte». Sembrano parole assurde, ma non stentiamo a crederci, perché ancora oggi molti consumatori faticano a riconoscere la vera bontà di un prodotto fatto con ingredienti genuini e di qualità. «Molti – precisa Pepe – vogliono solo il dolce, non cercano il burro o il buon cioccolato, questo li porta a scegliere un'alternativa più vantaggiosa dal punto di vista economico, ma anche più scadente. **Con molto impegno e parlando con la clientela, spiegando**



anche le differenze tra una materia prima e l'altra, siamo riusciti a raggiungere il nostro obiettivo e a rivoluzionare tutta la produzione, in meglio naturalmente! La caparbia dei fratelli Pepe ha dato loro ragione. Dopo un periodo di affiancamento delle due produzioni, hanno lentamente abbandonato la margarina, preferendo lavorare solo il burro; la panna vegetale, per la più nobile panna fresca di latte vaccino, o ancora il surrogato per il cioccolato puro. Questo cammino verso la qualità ha anche avvicinato Alfonso, il fratello maggiore, a una delle associazioni nazionali di categoria che ha fatto della qualità il proprio vessillo: l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. «Mi sono avvicinato all'AMPI leggendo articoli sulle riviste di settore. Ero incuriosito dalla volontà di questa associazione e dei colleghi che ne

Nella foto di gruppo: al centro, con il vassoio Alfonso Pepe, alla sua destra, con la torta Prisco, accanto a lui la moglie Tengmo e il signor Pepe. Alla sinistra di Alfonso la mamma e la sorella Anna. Alle spalle lo staff della pasticceria. Nelle altre foto il locale, alcuni prodotti e momenti di lavoro in laboratorio.

facevano parte di rinvigorire la pasticceria italiana tradizionale e far emergere la qualità della produzione. Un giorno chiesi un appuntamento a **Iginio Massari**,



proprio paese di residenza, in un posto un po' sperduto di campagna difficilmente raggiungibile. Ma il successo li raggiunge ugualmente, tanto che devono smettere la fornitura di semilavorati e dedicarsi alla sola produzione in proprio. **Nel maggio del 1990 viene inaugurata la Pasticceria Pepe di Via Nazionale a S. Egidio Monte Albino**, dove tutt'ora troviamo i fratelli Pepe affacciarsi tra laboratorio e banco per cercare di soddisfare al meglio la clientela.

Nel laboratorio retrostante il negozio troviamo Prisco, coadiuvato da tre collaboratori, alle prese con la preparazione delle code di aragosta (di cui vi proponiamo la ricetta), una variante della tipica sfogliatella napoletana, che viene realizzata con lo stesso impasto e con diversi tipi di crema come ripieno. Generalmente **Prisco si dedica al settore delle torte, mentre Giuseppe è il gelatiere di casa Pepe. La sorella Anna, insieme a Tengmo, moglie di Prisco, tiene il contatto con la clientela svolgendo il servizio al banco:** «Anna - ci tiene a precisare Alfonso - si occupa anche del confezionamento dei prodotti e, specialmente per i lievitati, crea degli



uno dei soci fondatori e all'epoca presidente, il quale era in visita a Salerno. Durante il nostro incontro mi disse delle parole molto dure che mi fecero riflettere per alcuni anni. **Dopo le dovute considerazioni e il sostegno di altri maestri pasticceri che facevano parte dell'AMPI, in particolare Luigi Bisetto e Salvatore De Riso, decisi di presentarmi all'esame e da allora sono passati circa sette anni.**

Dal 1987 al 2007: mancano pochi mesi per festeggiare i vent'anni di attività. Dopo aver appreso il mestiere presso la pasticceria di uno zio e lavorato come apprendista in alcuni laboratori locali, verso la fine degli anni ottanta, Alfonso, insieme ai fratelli Prisco, Giuseppe e Anna, apre un laboratorio per rifornire i colleghi con basi e semilavorati. Successivamente i fratelli Pepe inaugurano un punto vendita nel



“abiti” sempre molto accattivanti. Tengmo, invece, è molto abile nell'intaglio di frutta e verdura. È autodidatta, le basta guardare delle immagini per riprodurre l'intaglio fedelmente». Lei, con il suo talento naturale, si diletta a preparare le decorazioni per i numerosi buffet che la Pasticceria Pepe allestisce grazie alla ben avviata **attività di banqueting**.

Questa è **gestita direttamente da Alfonso, che si occupa anche della produzione di lievitati e del cioccolato**, ma è supportata dall'intero staff con qualche aiuto anche dall'esterno in base alle esigenze del momento: «l'attività di banqueting è iniziata quasi per caso - racconta Alfonso. Inizialmente realizzavamo tutto nello stesso laboratorio, da poco abbiamo allestito una cucina nel pianoterra, così che i due lavori non interferiscano». La preparazione delle



specialità di pasticceria non viene più “intralciata” da quella per i banchetti, anzi, in qualche modo viene anche supportata: «il dolce - spiega infatti Pepe - è



sempre il momento più atteso, gli invitati si aspettano dal dessert qualcosa di indimenticabile e non rimangono mai delusi. Al contrario, la loro soddisfazione ci permette di acquisire nuovi clienti anche per la pasticceria». Anche se di clienti fedelissimi la pasticceria Pepe ne ha già parecchi e non solo provenienti dai paesi limitrofi: «Abbiamo un cliente di Crotona - spiega Pepe - che la scorsa Pasqua ha acquistato delle colombe al

monitor prezzi

Brioche	€ 0,70
Torte da forno	€ 14,00/18,00
Torte moderne	€ 15,00/16,50
Pasticceria secca	€ 14,00/18,00
Pasticceria secca	€ 15,00/20,00

ai kg

Botta&Risposta

1. Nome e cognome?

Alfonso Pepe

2. Età?

41 anni.

3. Famiglia?

Sono sposato con due figli: Maria, di 11 anni e Francesco di 7.

4. Quando è avvenuto il suo ingresso nell'AMPI?

Nel 1995, dopo molte riflessioni. Oggi sono orgoglioso di farne parte e mi piacerebbe avere più tempo da dedicarvi. Il prossimo Simposio di Palermo sarà a squadre, in questo modo sono obbligato a incontrarmi con gli altri colleghi campani per mettere a punto i prodotti. Credo che questo sia per noi ancora più costruttivo, arriveremo maggiormente preparati.

5. Come definirebbe la sua pasticceria?

Classica, le nostre specialità sono quelle tipiche campane: dalle sfo-

gliatelle ai babà, dalla pastiera ai pasticciotti, dolcetti tipici della costiera amalfitana. Nella nostra vetrina è però presente anche un ricco assortimento di pasticceria mignon e torte moderne.

Proponiamo inoltre dessert nel bicchiere e monoporzioni. Lavoriamo il cioccolato, con produzione di tavolette e praline, che vendiamo tutto l'anno, anche in estate.

6. La sua passione?

I lievitati.

7. Che farina utilizza per suoi lievitati?

Inizialmente mi affidavo al Molino di Vigevano, recentemente impiego i prodotti del Molino Quaglia.

8. Il cioccolato?

Utilizzo i prodotti della Barry Callebaut, li ritengo particolarmente validi, in più l'azienda offre molte opportunità sia promozionali sia formative.

9. E il burro?

Corman.

10. Come si ripartiscono i compiti tra lei e i suoi fratelli?

Io mi occupo della produzione dei lievitati, del cioccolato e gestisco il catering.

Mio fratello Prisco si dedica principalmente alle torte e agli altri prodotti di pasticceria. Giuseppe si occupa della gelateria e Anna gestisce il negozio insieme alla moglie di Prisco, Tengmo.

11. Quanti coperti fate nel catering?

Abbiamo realizzato banchetti per circa trecento persone. Ci occupiamo di tutto personalmente, ma richiediamo il supporto di un'agenzia per il servizio e della scuola alberghiera per i cuochi e gli aiuto-cuoco.

12. Un valido fornitore di prodotti salati per la ristora-

zione?

Greci di Parma, in particolare per le varie verdure sott'olio, sono eccezionali. Per la passata di pomodoro abbiamo un fornitore locale. D'altronde la “pummarola” è napoletana!

13. Che importanza riveste la tecnologia per questo tipo di attività?

È fondamentale, senza non potremmo lavorare. Mi riferisco sia al catering sia alla pasticceria. Il pasticciere artigiano moderno deve essere meccanizzato. La tecnologia migliora la qualità del prodotto e della vita!

14. Progetti futuri?

L'anno prossimo aprirò un negozio, vicino all'attuale punto vendita, dove venderemo prodotti di pasticceria fresca solo per celiaci. Il nuovo locale sarà gestito da mia moglie Teresa.