

Voi siete qui : [Agro 24](#) » [Agro](#), [Area Vesuvio](#), [Attualità](#), [Cronaca](#), [Politica](#) » [Sant'Egidio del Monte Albino. Il panettone di Pepe il più buono d'Italia](#)

## Sant'Egidio del Monte Albino. Il panettone di Pepe il più buono d'Italia

Publicato il 26 dicembre 2011 da [Redazione](#). In: [Agro](#), [Area Vesuvio](#), [Attualità](#), [Cronaca](#), [Politica](#). Tags: [agro nocerino sarnese](#), [alfonso pepe](#), [chef](#), [classifica](#), [edmondo cirielli](#), [gastronomia](#), [il giornale](#), [panettone](#), [pasticceria](#), [sant'egidio del monte albino](#)



E' sicuramente una delle più belle strenne natalizie per la nostra terra, suoi sapori e le sue tradizioni. A riconoscere la fine arte pasticceria meridionale, questa volta declinata al Pan de Toni, il dolce di pasta lievitata, uvetta e canditi che la leggenda vuole inventato dallo sguattero Toni per salvare uno sfarzoso banchetto natalizio alla corte quattrocentesca degli Sforza: il panettone, è Alfonso Pepe della rinomata pasticceria a Sant'Egidio del Monte Albino. Il suo panettone rivisitato con alcuni sapori delle nostre terre non rinuncia a un grammo di tradizione. Grazie all'arte e alla fantasia pasticceria che il panettone sta conoscendo una seconda giovinezza.

Grazie alla pasticceria del Sud ed in particolare a quella Isaernitana, da alcuni anni considerata una vera eccellenza nazionale. "Esprimo viva soddisfazione a nome dell'intera Amministrazione provinciale e mio personale per il risultato raggiunto da Alfonso Pepe". Così il presidente della Provincia di Salerno, on. Edmondo Cirielli, commenta la notizia del primato ottenuto dal pasticcere di Sant'Egidio del Monte Albino, primo nella classifica de "Il Giornale" dei migliori panettoni d'Italia. "Un riconoscimento – aggiunge – che conferma la professionalità degli artigiani salernitani, capaci di competere e di eccellere nel panorama nazionale, confrontandosi con tradizioni molto diverse dalle nostre, rivisitandole. Assume ancora più valore il primato conquistato da Alfonso Pepe se si considera che il nostro conterraneo si è cimentato nella preparazione del prodotto simbolo della terra milanese, proprio dove viene edito Il Giornale". "Si tratta – conclude – solo dell'ultima testimonianza di quanto sia apprezzato, in Italia e all'estero, il valore aggiunto espresso dall'artigianato della nostra terra".

