

# Nunzia Gargano

Promozione culturale ed enogastronomica

- **HOME**
- **INFO**



## Slow Food conferisce la medaglia d'oro al panettone artigianale di Alfonso Pepe

Posted on [27 dicembre 2011](#) | [Lascia un commento](#)

C'era una volta un bambino a cui non piacevano i panettoni...



Ph. Giuseppe Angrisani

Oggi, quel bambino è cresciuto ed è diventato il maestro pasticciere Alfonso Pepe. Dell'età della spensieratezza, gli sono rimasti lo sguardo vivace e trasparente, l'interesse per le novità, la forza di stupirsi e meravigliarsi. Nonostante i successi quotidiani. Nonostante le acclamazioni della clientela che affolla giorno per giorno il suo quartiere generale. Nonostante i giudizi entusiasti degli esperti. Quella stessa espressione si è manifestata di nuovo verso mezzogiorno, mentre era al telefono con Giovanni Resta, fiduciario *Slow food* della condotta Terra degli Imperiali, città di Francavilla Fontana e Manduria. Mastro Alfonso ha appreso di aver ottenuto l'ennesimo primo posto.



Nella foto di Giuseppe Angrisani, Alfonso Pepe

Il suo panettone artigianale, senza conservanti e con ingredienti di pregiata qualità, è stato giudicato il migliore tra i sei degustati per l'evento organizzato da *Slow food, Dolce Natale. Il Re Panettone e i Vini Dolci nella tradizione dolciaria natalizia italiana*. A contendere il titolo, c'erano tra gli altri i panettoni di: Pasticceria *Loison* di Costabissara, in provincia di Vicenza; *Sal De Riso* di Minori; *F.lli Fiasconaro* di Castelbuono in provincia di Palermo; Pasticceria Veneto (Brescia) di Iginio Massari. È impossibile cercare di rendere con le parole il miscuglio di emozioni che hanno invaso Alfonso che ancora fatica ad abituarsi al successo. Trapela anche un certo imbarazzo perché si è imposto sul podio spuntandola sul "maestro dei maestri pasticceri italiani", grande anima dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri d'Italia) di cui anche Alfonso fa parte, Iginio Massari.

Una notizia arrivata a un giorno di distanza dal comunicato stampa diffuso ieri mattina dal presidente della Provincia di Salerno, Edmondo Cirielli, attraverso il quale si complimentava con l'artigiano di eccellenza per il primo posto conquistato nella classifica redatta dal quotidiano "Il Giornale" e pubblicata nella sezione *Cronache* del quotidiano. L'ennesimo riconoscimento di respiro nazionale che fa decadere Milano quale capitale del panettone, a vantaggio di Sant'Egidio del Monte Albino.



Nella foto di Giuseppe Angrisani, i tre fratelli Pepe: Prisco, Alfonso e Pepe

"Il Giornale" ha stilato la sua classifica confrontando i risultati delle varie riviste specializzate. Gli altri 9 della Top Ten sono stati: Iginio Massari, *Pasticceria Veneto* (Brescia); *F.lli Fiasconaro* (Castelbuono – Palermo); *Bisco* (Costigliole d'Asti); *Biasetto* (Padova); *Besuschio* (Abbiategrosso – Milano); *Converso* (Bra – Cuneo); *Cristalli di Zucchero* (Roma); *Loison* (Costabissara – Vicenza); *La Patisserie* di Pasquale Marigliano (San Gennarello di Ottaviano, Napoli).

Alfonso Pepe non si è ancora abituato a questi riconoscimenti. Insieme alla sorella Anna e ai fratelli Prisco e Peppe



Nella foto di Giuseppe Angrisani, da sx: Alfonso, Prisco, Anna e Peppe Pepe

afferma, come se si trattasse di una dichiarazione di guerra: “Abbiamo trovato gli ingredienti per un panettone d’eccellenza, ma non ci arrendiamo. Continueremo sempre a cercare il meglio”. Fortunatamente, la nostra chiacchierata era incominciata prima della telefonata col dottor Resta. E, sempre emozionato, Alfonso specifica: “Non mi monterò mai la testa. E, anche se ho intenzione di incrementare ulteriormente la produzione per i prossimi anni, i miei panettoni saranno composti sempre da ingredienti di massima qualità lavorati artigianalmente. Ormai, abbiamo selezionato i tuorli, i canditi, l’uvetta, le albicocche del Vesuvio che ho comprato direttamente da un contadino del posto che ho poi fatto candire, ma la ricerca continua”.

#### **Perché un pasticciere del Sud, a un certo punto, incomincia a produrre panettoni?**

“Da piccolo mangiavo i panettoni industriali e scartavo l’uvetta e i canditi, come fanno ancora oggi molti bambini. A un certo punto, ho incominciato a giocare con il lievito per realizzare il classico dolce milanese utilizzando canditi e uvetta di prima scelta che tutti avrebbero mangiato”.

#### **Quando hai deciso di avviare la prima volta questa produzione?**

“Subito, ho lanciato questa sfida nel mio laboratorio. Non mi vergogno a dire che con i primi esperimenti ho buttato chili e chili di impasto, ma non mi sono mai fermato davanti ai problemi. Alla fine, ci sono riuscito”.

Sì, Alfonso ha ragione. Componente dell’AMPI (Accademia Maestri Pasticceri d’Italia) dal 1995, da circa quindici anni è impegnato attivamente nella produzione di panettoni e colombe. La sua fama lo precede. Infatti, quest’anno ha conquistato il 2° posto nella classifica del “Gambero Rosso”. Stessa posizione anche per la classifica stilata da “Dissapore” ([www.dissapore.com](http://www.dissapore.com)) per la prova d’assaggio del “Panettone esotico”. Il panettone “made in Pepe” è stato definito di “pasta soffice e spugnosa, con uvetta morbida molto bagnata oltre ai canditi teneri e dolci. Perde sul filo di lana la sfida con il primo classificato a causa della personalità spiccata e i sapori molto forti. È così personale da diventare, più che un panettone, un dolce completamente nuovo”.

È vero l’interpretazione del panettone artigianale di Alfonso Pepe è una sinfonia per il palato ed è totalmente diversa da quella di altri illustri maestri.

→ **Inserisci un commento**

Inserito in [Senza categoria](#)

## **Enogastronomia, Cirielli: “Alfonso Pepe esempio di valore aggiunto dell’artigianato salernitano”**

Posted on 27 dicembre 2011 | [Lascia un commento](#)

“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 pasticciere 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”.

Il comunicato diffuso ieri da Palazzo Sant'Agostino ha dato un'ulteriore conferma al primato conquistato dal maestro pasticciere di Sant'Egidio del Monte Albino, fuoriuscito ormai dall'orbita locale e impostosi all'attenzione del panorama dolciario italiano. Ormai si può affermare, senza ombra di dubbio, che Pepe è una delle espressioni più nobili del “made in Italy”.