

la voce dell' MPI



DI ALFONSO PEPE

UN'AVVENTURA INIZIATA CON IL NEGOZIO DI FAMIGLIA A LIVELLO LOCALE, CHE È PROSEGUITA CRESCENDO E FACENDO DEL LOCALE UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI ESTIMATORI DELLE PIÙ APPREZZATE SPECIALITÀ DELL'ALTA PASTICCERIA NAZIONALE. UN'OCCASIONE DI CONFRONTO, DI GUSTO E DI COMPETENZE CHE COINVOLGE TUTTA LA PENISOLA IN UNO SPETTACOLARE INCONTRO DI CREATIVITÀ E PROFESSIONALITÀ



Specialità da sud a nord

LA BIOGRAFIA PASTICCERIA DI ALFONSO PEPE inizia presto. Spinto da un grande interesse per l'arte dolce, che lo porta dapprima a lavorare nei mesi estivi nelle varie città turistiche della zona, Pepe sente gradualmente crescere la passione per questo settore che diventa l'obiettivo di una vita per raggiungere il quale riesce a coinvolgere anche i fratelli Prisco e Giuseppe e la sorella Anna nel progetto di aprire la pasticceria di famiglia. Nel frattempo Pepe si è formato presso prestigiose scuole quali l'Etoile, Cast Alimenti, l'Ecole in Francia.

Grazie a questi differenti passaggi riesce a crearsi una certa notorietà in ambito locale, ma l'interesse e l'ambizione di continuare a crescere professionalmente lo portano a impegnarsi per diventare un Accademico ed entrare nell'Associazione che è diventata il gotha della pasticceria italiana, l'Ampi. Qui incontrerà il personaggio chiave che segnerà una svolta nella sua attività, il fondatore e attuale presidente onorario Iginio Massari, che riconosce come suo maestro e suo mentore e grazie al quale amplia il suo patrimonio di conoscenze tecniche e di lavorazioni, entrando più a fondo nell'universo delle torte moderne e delle mousse.

SCAMBI E CONFRONTI

Non soltanto l'incontro al vertice con Massari ha impresso un nuovo impulso all'intraprendenza e alla creatività dell'Accademico campano, ma anche l'assidua presenza ai simposi e agli eventi ad esso legati dà luogo a un incessante lavoro di confronto e di scambio di esperienze con i colleghi di altre regioni. "Un esempio interessante per affinità di gusti e cultura è avvenuto con gli Accademici della Sicilia e, palermitani in primis, ho scoperto grazie a loro i segreti della migliore cassata e ho trasmesso loro i miei per realizzare ottime sfogliatelle", rivela con soddisfazione. Questo percorso porta inoltre Alfonso Pepe ad approfondire il suo interesse sul lievito madre, trovando in Massari e altri associati del nord veri punti di riferimento. Inizia quindi un percorso che lo porterà a diventare anch'egli un maestro di lievitati che saprà fare conoscere e apprezzare ai clienti di lunga data come a quelli occasionali. "Non soltanto infatti mi sono appassionato e dedicato con grande energia alla produzione dei dolci con lievito madre, ma ho sperimentato nuovi e particolari tipi di farine che mi hanno aperto nuove prospettive a livello di varianti produttive. Grazie a tutto ciò, oltre a proporre ai clienti il repertorio classico della pasticceria campana,

108

IL PASTICCERE

n.5 giugno/luglio 2012 - www.reedgourmet.it

sfogliatelle, babà, delizie al limone, caprese, pastiera di grano e altre delizie, ho inserito in lista anche panettoni e colombe, prodotti in più dimensioni; i panettoni in particolare da 1 kg, 1 kg e mezzo a 2 (pensato per non più di due persone...) fino al più scenografico da 5 kg, molto richiesto". I riscontri, particolarmente positivi, si devono a ragioni molteplici: la bontà del dolce e il tocco sostanziale del lievito madre, l'elevata qualità degli ingredienti utilizzati, il burro, le farine specifiche e un componente che fa la differenza come i canditi, ottenuti da frutta selezionata e da una canditura di alto livello, e naturalmente, la bravura dell'artigiano.

IL PANETTONE A FERRAGOSTO

Proseguendo su questa via Pepe perfeziona negli anni la produzione del panettone con il lievito madre e, grazie anche ai più che positivi riscontri in negozio, va oltre la tradizione e gli insegnamenti ricevuti e su stimolo del giornalista Davide Paolini, esperto di alimentazione e noto gastronomo, il pasticcere di Sant'Egidio Monte Albino propone panettoni aromatizzati con i prodotti del territorio, agrumi in generale e limoni di Amalfi in prima battuta; non solo nel periodo canonico ma a metà dell'estate, a Ferragosto. Una trovata di marketing? Per nulla, un successo notevole a valutare i numeri. "Ormai lo proponiamo da tre anni, la produzione si aggira intorno ai 500 pezzi, un dato notevole per il periodo, e posso dire che abbiamo già numerose prenotazioni. Per capire la portata del fenomeno lievitati d'estate occorre precisare che se c'è il boom a Natale, i lievitati sono un evergreen che tiene bene tutto l'anno, e che a livello di numeri la produzione delle colombe a Pasqua arriva a toccare il 40% delle vendite. Del resto, questi risultati sono il frutto di un paziente lavoro di sperimentazione e di proposta alla clientela a cui è stata fatta degustare che aveva dato prova di apprezzare il panettone; così facendo abbiamo conquistato clienti nuovi, positivamente stupiti anche dalla ricercatezza e dall'eleganza delle confezioni".

IL BUSINESS DEL CATERING E DELLA REGALISTICA AZIENDALE

Grazie alla varietà e alla qualità dell'assortimento la Pasticceria Pepe ha negli anni diversificato la sua offerta, affiancando alla parte dolce una cospicua produzione salata di alto livello che ha dato il 'la' ad un richiestissimo servizio di catering in auge in particolare in questi mesi primaverili ed estivi per matrimoni ed altre cerimonie e in caso di ricorrenze ed eventi. A completare il quadro della produzione di Alfonso Pepe e famiglia si aggiunge un'interessante componente di regalistica dedicata alle aziende, consistente in prodotti assortiti del nord e del sud rappresentativi delle varie anime della pasticceria e, chiaramente, presentati in packaging raffinati, personalizzati e curati in ogni dettaglio.

IN TEMA DI NOVITÀ

Sono due in particolare le novità che stupiranno a giorni o al ritorno dalle vacanze positivamente la clientela della Pasticceria Pepe. Alfonso Pepe rivela in anteprima che, presumibilmente intorno a Natale, inizierà il servizio di ordinazioni online, per cui la produzione che con corriere dedicato già viaggia ampiamente in tutta Italia sarà direttamente consultabile, accessibile e veloce e arriverà a destinazione in tempi ancora più brevi. Oltre a ciò ci sarà la riconferma, ma con un tocco nuovo, dell'apprezzato panettone con le albicocche del Vesuvio, nello specifico il tipo "pellecchiella", una specie particolare per sapidità e dolcezza, molto adatta alla pasticceria e che ben si sposa con il re dei lievitati. Dinamismo e territorio si uniscono quindi per fornire un ulteriore servizio al cliente, coccolato e rifornito di bontà da tutta Italia e con una grazia campana tutta speciale.



IL NEGOZIO DI FAMIGLIA

La Pasticceria - Caffetteria - Gelateria Pepe è attiva da anni a Sant'Egidio Monte Albino (SA), un paese delizioso che sorge alle pendici dei Monti Lattari, sulla strada che porta a Ravello e alla Costiera Amalfitana. Il locale è gestito dai tre fratelli Pepe, Alfonso, pasticciere e maestro Ampì, Prisco e Giuseppe impegnati in laboratorio e dalla sorella Anna, responsabile delle vendite, coadiuvati da quattro collaboratori e uno stagista. L'assortimento della pasticceria è ampio e variegato e comprende specialità che spaziano da sud a nord, per così dire, come evidenziato dalle parole di Alfonso Pepe, tra cui sfogliatelle, babà, delizie al limone, torta alla frutta, caprese, pastiera di grano, ricotta e pera, mousse, torte nuziali, panettoni, colombe e prodotti in cioccolato. Tra le date da ricordare, importanti per il titolare e il locale di famiglia, è il 1995, anno di entrata di Pepe nell'Ampi.



IL PASTICCERE

n.5 giugno/luglio 2012 - www.reedgourmet.it