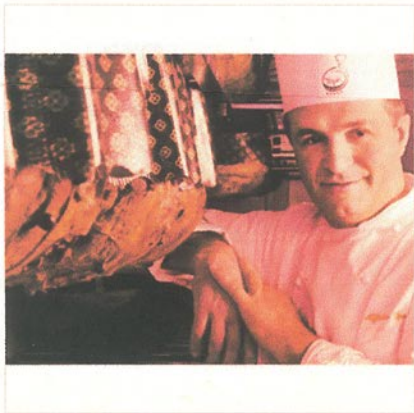




## Alfonso Pepe, il nuovo re del panettone



10.01.2012

Il panettone del Maestro Ampì premiato all'evento organizzato da Slow Food, "Dolce Natale. Il Re Panettone e i Vini Dolci nella tradizione dolciaria natalizia italiana".

Ogni anno, sotto Natale, proliferano classifiche di ogni sorta: il dolce più amato, il panettone più buono, il pandoro più innovativo. Siamo dell'idea che qualsiasi cosa serva per fare emergere il valore dell'artigianalità è ben accetto e, anzi, vada coltivato. Ne è un brillante esempio il fatto che, nonostante i tempi di crisi, i consumi di panettoni artigianali, ad esempio, siano cresciuti in maniera significativa a fronte di un decremento del prodotto industriale.

Quest'anno la palma del Miglior Panettone d'Italia è andata ad Alfonso Pepe, Maestro Ampì con sede in

Campania. 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; Fiasconaro di Castelbuono in provincia di Palermo; Pasticceria Veneto (Brescia) di Iginio Massari. Tutti pezzi da novanta. Da persona semplice qual è Alfonso non si monta la testa e continua a impegnarsi per migliorare ulteriormente il suo prodotto.