

E' del pasticciere Alfonso Pepe il panettone più buono d'Italia

Sant'Egidio. E' un pasticciere di Sant'Egidio del Montalbino il creatore del miglior panettone in Italia. Alfonso Pepe, titolare di una pasticceria nella piccola città dell'Agro nocerino sarnese, ottiene la medaglia d'oro, riuscendo a battere i colleghi lombardi. La classifica, redatta da "Il Giornale" e realizzata dai risultati delle più recenti degustazioni condotte da riviste specializzate, evidenzia che tra i panettoni migliori figurano quelli prodotti nel meridione. Il tipico dolce natalizio creato da Alfonso Pepe dunque risulta essere più gustoso e allettante di quello dei lombardi. Ingredienti della ricetta del panettone del successo sarebbero una lunga lievitazione ottenuta con il lievito madre, più di trentasei ore e l'assoluta rinuncia a qualsiasi tipo di conservante. E' con questi piccoli segreti che da quasi venticinque anni, il pasticciere Alfonso Pepe riesce a fare delle sue creazioni dolciarie, un'eccellenza. Ma non è solo il panettone tradizionale a far gustare il palato ai clienti e non solo. A far da padrone nel laboratorio di Pepe sono anche panettoni di ogni gusto. Da quello al cioccolato a quello al limoncello, da quello ai fichi bianchi del Cilento al mandorlato, fino all'ultimo arrivato, all'albicocca del Vesuvio. Insomma, un risultato importante quello conseguito dal pasticciere della provincia di Salerno. Ad esprimere viva soddisfazione sulla premiazione è anche il presidente della provincia di Salerno, Edmondo Cirielli, insieme a tutta la giunta di palazzo Sant'Agostino. "E' Un riconoscimento che conferma la professionalità degli artigiani salernitani - ha dichiarato Edmondo Cirielli - capaci di competere e di eccellere nel panorama nazionale, confrontandosi con tradizioni molto diverse dalle nostre, rivisitandole". "Il primato conquistato da Alfonso Pepe - va avanti il numero uno di palazzo Sant'Agostino - assume ancora più valore se si considera il fatto che il nostro conterraneo si è cimentato nella preparazione del prodotto simbolo della terra milanese, proprio dove viene edito Il Giornale". "Si tratta - ha concluso Cirielli - solo dell'ultima testimonianza di quanto sia apprezzato, in Italia e all'estero, il valore aggiunto espresso dall'artigianato della nostra terra".

