

---

## #1. Alfonso Pepe (Sant'Egidio del Monte Albino – Salerno)

---



Eccolo il Re Panettone di Napoli, il mastro dolciere con il laboratorio incastonato tra la Costiere e il Vesuvio che non è nuovo alle presentazioni al Parker's. Il suo primato è una conferma di quel che già conoscevamo: il segreto che porta Alfonso Pepe a livelli di eccellenza, a suo dire, sta tutto nella lievitazione (36 ore) e negli ingredienti di qualità.

