

# PEPE MASTRO DOLCIERE

*Dalla Campania al mondo,  
Pastiere per tutti i palati e non solo...*

DI FRANCESCA RASPAVOLO

**U**n'eccellenza del territorio campano, quella di Pepe Mastro Dolciere, nata in un piccolo paesino dell'Agro Nocerino Sarnese, Sant' Egidio del Monte Albino, tra Napoli e Salerno. La pasticceria ha ottenuto nel corso degli anni vari riconoscimenti, tra cui il "World Pastry stars", il premio di pasticceria internazionale più ambito in Italia. La passione di Alfonso Pepe inizia già da bambino, quando osservava lo zio lavorare nel suo laboratorio. Quasi per osmosi ha ereditato questa passione mista ad un innato talento, che ha poi perfezionato nelle scuole di Etoile e Cast Alimenti, specializzandosi, successivamente, nei lievitati. La sua Colomba, non a caso, ottenne il primo posto nella classifica dei lievitati del Sud Italia.

Dopo la sua morte, nel 2020, l'azienda è stata presa in mano dai suoi fratelli Prisco, specializzato nella lavorazione del cioccolato e nella pasticceria classica napoletana, da Giuseppe, specializzato nei grandi lievitati e nella pasticceria senza glutine e senza lattosio e da Anna, che si occupa materialmente di curare ogni aspetto del punto vendita. Anche loro, come Alfonso, lavorano senza mai perderne di vista l'esempio ed amano ricordarne e valorizzarne gli insegnamenti. Come una sua famosa dichiarazione: «Quando decisi di ideare la Pastiera Lievitata con 36 ore di lievitazione il mio primo obiettivo fu quello di consentire alle persone, in qualsiasi parte del mondo, di mangiare una mia Pastiera di Grano così come appena realizzata nel laboratorio di Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino. È proprio qui, in questo piccolo borgo dichiarato dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'umanità, con appena ottomila anime e situato ai piedi dei Monti Lattari, porta naturale di accesso alla Costiera Amalfitana, che ebbi l'idea di unire alla bontà del dolce partenopeo per antonomasia la morbidezza, la trasportabilità ed il gusto di un grande lievitato. Dopo innumerevoli prove, per le quali ebbi risultati assai lontani da quello che avevo in mente, mi decisi di abbandonare il progetto promettendomi però di fare un'ultima prova, quella finale e decisiva. Apportai qualche piccolo cambiamento alla ricetta iniziale, seguii nuovamente tutte le fasi di lievitazione, inserimento degli elementi della tradizione



Il Maestro Giuseppe Pepe

e misi a frutto quel po' di pratica in più nella gestione di questa delicata creazione dolciaria: fu un successo del tutto inaspettato! La Pastiera Lievitata viene infatti preparata con tutti gli ingredienti della Pastiera di Grano tradizionale, come ricotta fresca, grano cotto, arancia candita, uova fresche, zucchero, latte cotto di bufala, vaniglia del Madagascar, bagna di distillato millefiori e, con l'aggiunta di solo Lievito Madre, ha un gusto, profumo e struttura che solo un grande lievitato può dare».

Il maestro Giuseppe Pepe, membro dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del Panettone Italiano ed oggi alla guida dei grandi lievitati targati "Pepe Mastro Dolciere", ha aggiunto: «La Pastiera Lievitata è uno di quei dolci che non può mancare sulla tavola di Pasqua, così come tradizione, magia, sogno e passione, tutti elementi importanti nella vita di un uomo e di un pasticciere. Il nostro compito è, infatti, quello di unire alle migliori materie prime e alla conoscenza del lievito madre, un racconto che possa aiutare le persone a viaggiare con l'immaginazione...e il palato. Con questo particolare dolce, dal sapore e dalla consistenza unica, abbiamo coniugato alla vera tradizione partenopea la nostra storica esperienza di lieviti, consentendo a chiunque e ovunque di poter mangiare uno dei dolci più rappresentativi della Campania e d'Italia, senza l'ansia che deperisca e senza la necessità di conservarlo in frigo. Per gli estimatori di questo dolce e dei suoi grandi ingredienti una vera e propria delizia da non lasciarsi scappare».

L'azienda prosegue il complesso progetto pasticceria avviato con Alfonso Pepe ormai anni orsono e continua a svilupparsi, realizzando nuove creazioni di pasticceria che hanno come obiettivo principale sempre quello della valorizzazione delle grandi materie prime campane, del lievito madre e delle conoscenze apprese in trent'anni e più in questo dolcissimo mondo.

La Pastiera napoletana, cavallo di battaglia dell'azienda Pepe, racchiude già nel nome la goduria di questo dolce di cui sembra di sentirne l'odore solo pronunciandolo. Tradizionalmente, con la Domenica delle Palme inizia la Settimana



Il Maestro Prisco Pepe con il Maestro Giuseppe Pepe

“ Quando decisi di ideare - disse il compianto maestro Alfonso Pepe - la Pastiera Lievitata con 36 ore di lievitazione il mio primo obiettivo fu quello di consentire alle persone, in qualsiasi parte del mondo, di mangiare una mia Pastiera di Grano così come appena realizzata nel laboratorio di Pepe Mastro Dolciere a Sant'Egidio del Monte Albino.



“ La Pastiera lievitata nasce per unire alla bontà della Pastiera di Grano tradizionale, la morbidezza, la trasportabilità ed il gusto di un grande lievitato. Viene realizzata utilizzando tutti gli ingredienti della pastiera tradizionale napoletana, come la ricotta fresca, il grano cotto, l'arancia candita, le uova, lo zucchero, il latte cotto di bufala, la vaniglia del Madagascar e la bagna di distillato zagara, senza aggiunta di conservanti, aromi chimici o coloranti.

Santa durante la quale si rievocano gli ultimi giorni della vita terrena di Cristo e vengono celebrate la sua Passione, Morte e Risurrezione. Ed è una settimana nella quale tutti i profumi tipici di questo periodo si risvegliano, così come ad esempio quello della pastiera realizzata da Pepe Mastro Dolciere: un dolce tipico della tradizione partenopea che non può non essere presente sulle tavole imbandite per le festività Pasqua. Quella di Pepe Mastro Dolciere, realizzata dal maestro Prisco Pepe è disponibile tutto l'anno e quindi sempre più destagionalizzata. Già l'aspetto è bellissimo: sembra una scultura, profumata, uniforme e dal colore ambrato. I sapori sono in equilibrio tra di loro, senza prevaricazione alcuna, con il risultato di un dolce elegante, gustoso e ricco di miti, storie, leggende e passione.

Ma non solo. Pepe ha spaziato, come tutti i veri imprenditori che amano sperimentare ed innovarsi. Stiamo parlando della pastiera al grano saraceno gluten free. C'è chi sostiene che si chiami "saraceno" perché diffuso in Italia dai commercianti saraceni e chi, invece, che il suo nome si ispiri al colore dei chicchi scuri, come i saraceni, popolazioni provenienti dalla penisola araba. Ad ogni modo, questo seme gluten free, considerato a torto un cereale, viene impiegato per realizzare un dolce classico della tradizione partenopea del periodo pasquale (e non solo): la pa-

stiera di grano saraceno. La tradizione vuole che sia obbligatorio mangiarla durante la Settimana Santa ma il maestro Giuseppe Pepe, la realizza tutto l'anno e la spedisce in ogni parte d'Italia e dove si presenti la necessità di questo dolce realizzato con grandissime materie prime che definire "alternative" è riduttivo.

La selezione delle materie prime è quindi per Pepe Mastro Dolciere qualcosa di molto rigoroso ed è alla base di ogni sua produzione. Che si tratti di un grande lievitato, di una monoporzione, di una torta o uno dei prodotti senza glutine e senza lattosio proposti nel nuovo punto vendita e laboratorio, che si trova proprio di fianco alla sede storica, dedicato a queste creazioni, di base vi è la selezione di ingredienti di prima qualità, scelti per garantire un prodotto finale superiore. Per dimostrare tutto questo la pasticceria ha incaricato un regista locale di poter raccontare tutto questo attraverso un format video intitolato "Quando la dolcezza unisce le persone" e con il quale vuole valorizzare e dimostrare il rapporto di collaborazione, oltre che di rispetto e di amicizia, che li lega a tanti produttori che operano nel loro bellissimo territorio. Si partirà a breve con la prima puntata, condivisa su Facebook, Instagram e YouTube, dedicata all'arancia di Sant'Egidio del Monte Albino. ■