



**Nome:** Pepe – Mastro Dolciere  
**Luogo:** Monte Albino (SA)  
**Specialità:** Confetture, creme, dolci tipici  
**Sito Web:** [www.pasticceria-pepe.it](http://www.pasticceria-pepe.it)

Pepe Mastro Dolciere: una passione che ha inizio negli anni '80, quando Alfonso Pepe si affaccia nel mondo della pasticceria con esperienze professionali in località turistiche d'Italia. Un mondo a cui sente subito di appartenere perfezionandosi sempre più, frequentando scuole prestigiose quali l'Etoile e Cast Alimenti. Unico obiettivo, quello di poter avviare un'attività personale i cui prodotti portino il proprio nome.

Traguardo raggiunto grazie alla collaborazione con i due fratelli, Prisco e Giuseppe, e la sorella Anna, con i quali Alfonso intraprende l'azienda che porta il nome di famiglia. Un traguardo fatto di amore e dedizione per il proprio lavoro tanto da portare Alfonso Pepe ad entrare, nel 1995, nell'Accademia dei Maestri Pasticci Italiani e a specializzarsi nella lavorazione dei lievitati fino a diventare uno dei primi in Italia, primo in Campania, nella preparazione del panettone.

#### LE CONFETTURE

La pasticceria è creatività ma anche il frutto di tecnica accurata e precisione. La scelta e l'uso di ingredienti e preparati specifici sono fondamentali nella realizzazione di ogni tipo di dolce, dal più semplice al più complesso. Forte della varietà di prodotti che la sua terra gli offre, Alfonso Pepe propone una propria linea di confetture e di marmellate preparate senza addensanti ma con la sola aggiunta di frutta. Le confetture comprendono selezionati frutti come le fragole di Battipaglia, le ciliegie, le amarene di Tramonti, le albicocche del Vesuvio e i lamponi con una percentuale minima di frutta del 55%. Le marmellate contano sugli agrumi dei Monti Lattari quali il limone, le arance, i mandarini e il kumquat con una percentuale minima del 55%.