

Comunicato post evento

Trattoria-Pizzeria “Don Pepe”: il buono per il gusto e per il sociale

Donati 8.000,00 € alla “Fondazione G. Pascale” per la lotta contro i tumori.

All'interno della *food court* del Centro Commerciale Campania, a Marcianise, esiste un piccolo angolo per tutti i buongustai che vogliono prendersi una piccola pausa dallo shopping frenetico: “**Don Pepe**”, la trattoria-pizzeria che da sempre è legata alla tradizione culinaria partenopea.

Gianluca Passeggio, patron del brand che ha sedi anche a Venezia e Verona e a che a breve vedrà l'apertura di altre due sedi in Italia, ha una vera e propria ossessione per i prodotti di qualità da utilizzare nei suoi piatti che rendono la proposta culinaria, rispetto ad altri competitor, unica nel suo genere: prodotti D.O.P., I.G.P, Presidi SlowFood e una selezione di 8 prodotti a marchio proprio, tra cui pomodori del Piennolo, scarole, friarielli e papacelle.

La vera *mission* della famiglia Passeggio è quella di preparare piatti che mantengano il giusto equilibrio tra gusto, tradizione ed innovazione, ideando un menù che sia accessibile alle tasche dei loro affezionati clienti, senza mai scendere a compromessi sulla qualità. Obiettivo che riescono a raggiungere grazie alle sapienti mani dell'*head-chef* **Fabio Cafiero** e del *maestro pizzaiolo* **Diego Tafone**.

Lo spirito di ospitalità ed accoglienza che si respirano entrando da “**Don Pepe**”, contraddistingue a 360° l'azienda, che si è resa protagonista di un'importante opera benefica: “*Grazie alla vendita della **pizza Pascalina**, la pizza studiata appositamente dai medici del Pascale con ingredienti che prevengono l'insorgenza dei tumori (farina di frumento, friarielli campani o cime di rapa, pomodoro San Marzano D.O.P. o Corbara, olio EVO del Cilento, olive nere campane, noci, aglio e peperoncino)* , siamo riusciti a devolvere oltre ottomila euro all'Istituto Nazionale dei Tumori di Napoli Fondazione Pascale per la ricerca contro i tumori” afferma con orgoglio Gianluca Passeggio.

In quest'occasione è stato presentato anche il **menù natalizio** grazie al quale, per ogni piatto previsto dal menù, verrà devoluto un euro da donare in beneficenza; ecco dunque che la pizza “*Bosco d'Autunno*” con funghi porcini, castagne, guanciale del salumificio “*Santoro*”, tartufo e scaglie di parmigiano, *il risotto allo zafferano* con ragù bianco di costina di maialino nero, fonduta di provola e papacelle con fiori eduli, ed il dolce “*RoccoBabbà*”, acquisiscono un nuovo sapore, che fa bene sia allo stomaco che al cuore.