

OSTERIA
DA PEPPINO
"Territorio & Tradizione"

LA DISPENSA
DELL'OSTE



L'OSTERIA "DA PEPPINO" NASCE NEL 1973 DAL NONNO GIUSEPPE SORRENTINO, IL QUALE RILEVÒ LA GESTIONE DAL COGNATO, PRESSO IL QUALE LAVORAVA COME CAMERIERE.

DA ALLORA LA FAMIGLIA SORRENTINO, SUCCEDENDOSI DI GENERAZIONI, HA SEMPRE SVOLTO L'ATTIVITÀ RISTORATIVA NEI LOCALI STORICI DI VIA DUCA D'AOSTA, 39 A POMPEI COME "OSTERIA DA PEPPINO" PROPONENDO UNA CUCINA SEMPLICE E TRADIZIONALE, HA SODDISFATTO I PALATI DI TURISTI, FEDELI E CLIENTI.

DOPO DIECI ANNI, LA GESTIONE FU RILEVATA DA VINCENZO, IL QUALE COADIUVATO DALLA MOGLIE E DAL FIGLIO, NE È STATO TITOLARE FINO AL 2020.

ATTUALMENTE IL TITOLARE RISULTA IL FIGLIO DI VINCENZO, GIUSEPPE CHE, HA RISTRUTTURATO COMPLETAMENTE I LOCALI E HA DATO DEI SEGNALI DI EVOLUZIONE DELLO STORICO LUOGO, OFFRENDO UNA PROPOSTA DI CUCINA PIÙ CONTEMPORANEA PUR SEMPRE RIMANENDO BEN SALDO ALLE TRADIZIONI E AL RISPETTO DEL TERRITORIO. IL LOCALE È COMPOSTO DA DUE SALE INTERNE ED UN AMPIO GIARDINO IN PARTE OMBREGGIATO DA UN'EDERA SECOLARE, ETÀ STIMATA 160 ANNI

OGGI LA RAGIONE SOCIALE È "LA DISPENSA DELL'OSTE" MA L'INSEGNA RIPORTA ANCHE IL NOME STORICO "OSTERIA DA PEPPINO" COME SEGNALE DI CONTINUITÀ STORICA DI UNA GESTIONE CINQUANTENNALE DI RISTORATORI.

MOTIVAZIONE DEL PREMIO "IL RECUPERO DI PRODUZIONI AGRICOLE E SAPORI TRADIZIONALI DELLA CULTURA RURALE CAMPANA"

SOCIO SKAL POMPEI ERCOLANO STABIAE: SORRENTINO GIUSEPPE