



Franco Pepe, 54 anni, impasta solo a mano. La pizzeria, Pepe in Grani, sta in un vicolo di Caiazzo, in un palazzo del Settecento ERRICO - KOSKI - FURIA

Il fattore Pepe

Alla scoperta della pizza che ha salvato un territorio

Daniele Miccione

Caiazzo è un paesino di 5.500 abitanti a mezz'ora da Caserta. Tutte le sere arrivano centinaia di persone. Vanno a mangiare la pizza da Franco Pepe. Un pellegrinaggio gastronomico da uno dei grandi maestri italiani che, con la sua «Scarpetta», quest'anno ha dato il piatto simbolo al convegno di Identità Golose. Il paese gira attorno alla pizzeria, *Pepe in Grani*. Sono le 4 di pomeriggio e il bar all'inizio del vicolo è ancora chiuso. «Apra quando arrivano i miei clienti - spiega Pepe -. Il negozio di abbigliamento qui vicino invece ha cambiato il giorno di chiusura: ha preso il lunedì come me». Domenico Lostritto ha un negozio di antiquariato e la domenica non va più ai mercati. «Non vale la pena da quando Franco apre anche a pranzo».

PEPE IN GRANI La pizzeria è in un viottolo nascosto, in un palazzo del Settecento. «Era un rudere quando l'ho comprato. Di giorno seguivo il cantiere, la sera lavoravo nella pizzeria di famiglia. Quando finivo, a mezzanotte, facevo un salto nel palazzo e al buio immaginavo i camerieri al lavoro. Ho aperto nel 2012 con 7 ragazzi. Gli ho detto: «Non so quanto potrò darvi, vediamo come va». Oggi siamo in 34, tutti della zona».

IL TERRITORIO Ovviamente di pizzaioli straordinari l'Italia è piena. Ma Pepe ha l'X Factor: il territorio. «Quando nel 2011 ho deciso che sulla mia pizza volevo il pomodoro, l'olio, la mozzarella, i ceci, l'origano di questi campi mi hanno preso per pazzo - racconta -. Mi dicevano: «Ne vuoi parlare adesso che c'è lo scandalo della terra dei fuochi?». Ma io volevo dare un'identità alla mia pizza e sapevo di poter contare su produttori che prima di tutto

erano amici». Pepe ogni tanto li mette tutti attorno a un tavolo e porta degli esperti. «Gli dico: «Dovete mantenere sempre la qualità alta, altrimenti uscite dal mio menu»».

LA BICI I dintorni di Caiazzo sono pieni di boschi. La giornata è grigia e piovosa. Quando la nebbia si alza si vedono sentieri in mezzo agli alberi. Pepe li ha fatti mille volte in mountain bike, la sua passione. «Che emozione percorrere i sentieri dei sanniti. Io ho il diploma dell'Isef e per 20 anni ho fatto l'insegnante precario di educazione fisica. Mi piaceva ma a un certo punto era diventato avvilente: non c'erano palestre, stavo in cattedra per 4 ore. Così un giorno, tornando a casa da una lezione, mi sono detto: «Questa non è la mia vita, non voglio rubare uno stipendio allo Stato». Ed ho lasciato».

MOZZARELLA E POMODORI Il caseificio di fiducia di Pepe è ad Alvignano, si chiama Il Casolare ed è gestito da Pasquale e Mimmo La Vecchia. Fornivano già suo papà. Sono aperti dal 1968, il processo è totalmente artigianale. Poco più in là, nella minuscola Piana di Monte Verna, c'è la Sbecciatrice: pomodoro ricco, che compra tutto Pepe, e legumi. «Una volta gli ho portato degli americani giù nei loro campi - racconta Pepe -. Gli ho fatto mettere una coperta sul prato. Pane, olio e i pomodori li prendevamo dalle piante. Gli americani sono impazziti!». A pochi metri dalla Sbecciatrice c'è il produttore di miele, dall'altra parte della strada il frantoio di olive caiazzane. «Lassù in cima invece fanno il conciato romano. Tutto questo è il mio fattore umano».

IL CONCIATO L'agriturismo Le Campestre ha un posto speciale nella storia della gastronomia italiana perché ha «legalizzato» il conciato romano. «Lo facevano gli antichi romani - spiega Manuel Lombardi - ma era diventato clandestino a causa delle anfore. Mia mamma Liliana è stata la prima ad ottenere le de-

● I sentieri dei sanniti, i produttori-amici, il «cibo del popolo»: ecco il mondo di Franco La sua «Scarpetta» simbolo di Identità Golose



1. «Margherita Sbagliata» col pomodoro a crudo; 2. «Il Sole nel piatto» pizza tutta campana, dal piennolo del Vesuvio alle acciughe di Cetara ERRICO-WURZBURGER

IL CONVEGNO APRE DOMANI

Da Bottura a Romito 120 cuochi a Milano

● Milano diventa da domani a lunedì la capitale della cucina d'autore. Al Mi.Co. va in scena la 14ª edizione di Identità Golose, il congresso voluto da Paolo Marchi. Ci sono 120 cuochi e pasticciere di tutto il mondo. Da Bottura a Romito, da Cracco a Oldani, dalla slovena Ros al peruviano Martinez. Il tema scelto quest'anno è il Fattore Umano con l'immagine di due pizze: una di Pepe e l'altra di Bosco (tutti e due lunedì al congresso). Forse perché non c'è nessun cibo più legato alle emozioni e al rapporto umano.

roghe». Il pecorino viene asciugato e lavato con l'acqua di cottura della pasta (antibatterica), messo nelle anfore e conciato con peperoncino, timo serpillio, olio e aceto da uve casaveccia.

IL CIBO DEL POPOLO *Pepe in Grani* sta in equilibrio tra innovazione e tradizione. Ha una sala dove si abbina pizza e champagne ma vende le pizze a libretto a 1 euro e 50. «Sono delle marinare ripiegate in 4 che restano in caldo nella stufa, costano poco perché la pizza è il cibo del popolo». All'ultimo piano del palazzo Franco ha appena inaugurato una stanzetta. Si chiama Authentica e dentro ci sono scaffali colmi di volumi sulla pizza e un piccolo forno. Niente tavoli, solo un grande banco di marmo dove da una parte prepara Pepe e dall'altra si accomodano otto ospiti. «Chef table? Veramente l'idea mi è venuta guardando una foto di mio padre che negli anni Sessanta aveva piazzato un tavolino vicino al forno dove faceva mangiare delle persone speciali».

LE PIZZE Pepe racconta se stesso e le pizze. «Vado contromano, non voglio gente che arriva, mangia, paga e se ne va. Voglio spiegare il mio lavoro». Si parte con il «classico contemporaneo»: la margherita sbagliata. «Volevo valorizzare il pomodoro ricco. Lo metto a crudo con olio caiazzano e basilico». La memento è con cipolle di Alife, crema di ceci e cicoria selvatica. «Una signora disoccupata mi ha confidato che si sarebbe messa a piantare le cipolle di Alife. E io le ho detto: «Bene, allora facciamo un progetto». E via così tra sapori e racconti. «La pizza non è più quella tonda che ti arriva sul piatto ma una serie di fette da degustazione. Però noi pizzaioli abbiamo spinto tanto, siamo andati avanti, forse troppo. La pizza gourmet, i prodotti del territorio, il riconoscimento dell'Unesco. Ma sappiamo che cosa mettiamo nel piatto? Attenti perché la gente ci chiede una pizza buona, ma anche sana».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL VINO
di LUCA
GARDINI



MONTEPULCIANO BIO FIRMATO VALORI!

«Chiamami quando piove»: nel linguaggio cifrato degli agricoltori sta per «lasciami lavorare tranquillo e chiamami solo quando è necessario e quando in vigna non si può lavorare...». Così si chiama la nuova linea di vini di Luigi Valori abruzzese orgoglioso e appassionato. Da giovane era una promessa del calcio (ha giocato nelle giovanili dell'Ascoli fino alla soglia della Serie A), poi si è dedicato anima e corpo alla produzione del vino. Galeotto fu anche l'incontro con Gianni Masciarelli con il quale ha avuto un grande rapporto di amicizia e di scambio dialettico che ha arricchito entrambi. Luigi Valori segue i principi di una rigorosa agricoltura bio e ha la massima attenzione anche in cantina. Tra i suoi tanti vini di qualità ci piace segnalarti il Montepulciano d'Abruzzo. Di color rosso rubino intenso. Profuma di ciliegia e di spezie dolci. Al gusto è fresco e rotondo. Si avverte la frutta rossa piena e una piacevole mineralità. Tannino elegante e bella persistenza.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015. Luigi Valori, Sant'Omero (Teramo). UVE: Montepulciano 100%. PREZZO: circa 10 euro.

IL VOTO
90/100

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
OTTIMO

SI ABBINA CON
ARROSTO DI CODINO
DI VITELLO CON PURE

DEGUSTARE ASCOLTANDO
JOVANOTTI
«SONO UN RAGAZZO FORTUNATO»

CONDIMENTI

L'aceto di vino rosso fatto con il sagrantino



UNA BOTTIGLIA
DA 250 ML
A 8,5 EURO
A ROMA DA
VINERIA BONELLI

● E' un peccato usare il sagrantino per farne aceto? Non la pensa così Irene Guidobaldi che oltre a realizzare ottimo olio nell'azienda di famiglia a Trevi, ha puntato anche sull'aceto di vino. Il Rosso Umbria viene acetificato in botti di rovere, senza pastorizzazione. Il risultato è un liquido profumato dall'acidità decisa ma molto gradevole. Basta una goccia per dare sapore ai piatti.

Luciana Squadrilli
● www.olioflaminio.it

CAFFÈ

Goppion festeggia con il Blue Mountain



LA CONFEZIONE
DA 250 GRAMMI
A 6,30 EURO
DA GOPPION
A VENEZIA

● Il caffè arriva in barili di legno dal Blue Mountain, regione della Giamaica dove si coltiva la qualità di arabica più pregiata al mondo. Una percentuale di questo caffè, unito ad altre miscele provenienti dal centro America, va nella selezione JBM, 100% arabica dall'aroma intenso. E' il prodotto di punta della gamma di Goppion, l'azienda trevigiana di famiglia che festeggia i 70 anni.

Francesco Velluzzi
● www.goppioncaffe.it