



*Franco Pepe*

BIO &  
PRESS KIT

# Franco Pepe

■ Franco Pepe rappresenta la terza generazione di una famiglia di panificatori. La prima attività fu avviata dal nonno nel 1938, con licenza di esercizio concessa dal Potestà. C'è stata, sin da allora, una continuità lavorativa che non si è interrotta nemmeno in tempo di guerra: il nonno ha continuato a panificare, autorizzato a dare la razione di 150 gr di pane a fronte dell'esibizione della tessera.

Accanto a suo padre, Stefano, Franco è cresciuto in quella che oggi è la Pizzeria in Piazza Porta Vetere, tuttora in attività, cuore pulsante della sua formazione.

Pepe  
I N G R A N I  
● ● ●

Con l'esperienza di due generazioni alle spalle, ispirato da una nuova visione della pizza, nel 2012 apre Pepe in Grani, un luogo in cui si incontrano sperimentazioni, artigianato, accoglienza, formazione e attenzione al territorio; un progetto che si arricchisce negli anni, basato sulla passione per l'impasto, per un disco di pasta che racconta i sapori dell'Alto Casertano.

# Franco Pepe

2013

iniziano le fasi di ampliamento del progetto Pepe in Grani, con un tassello che si aggiunge e rende l'esperienza di accoglienza al cliente ancora più speciale: **due camere**, all'ultimo piano, progettate in coerenza con l'estetica del luogo e realizzate con il lavoro prezioso degli artigiani locali, per offrire la possibilità di soggiornare all'interno della pizzeria.

2014

apre la sala Degustazione, uno spazio riservato composto da 3 tavoli circolari - uno dei quali affaccia sulla bocca del secondo forno attraverso un oblò -, in cui è possibile fare un percorso di degustazione abbinando le pizze ai vini del territorio.

2017

viene inaugurata la sala Authentica, luogo di incontro e di contatto diretto tra il pizzaiolo e il pubblico, che può avere molteplici funzioni: didattica, di approfondimento, di spazio esclusivo. È stata definita la "pizzeria più piccola al mondo": un tavolo semicircolare con 8 sedute fuso con il banco di lavoro, e alle spalle un piccolo forno a legna.

# Franco Pepe

2018

crea il menù funzionale, all'insegna dei dettami della Dieta Mediterranea, che si pone l'obiettivo di sdoganare la pizza dallo stereotipo che la vede come uno "strappo alla regola"; nasce dall'esigenza di portare la salute in tavola, ponendo l'attenzione sul giusto equilibrio tra i macronutrienti - carboidrati, proteine e lipidi - presenti nella pietanza, con attenzione alla fibra alimentare, che incide sui tempi di digestione e di assimilazione contribuendo a rendere la pizza un ottimo "piatto unico".

2019

il 2 Giugno, viene insignito dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine "al Merito della Repubblica Italiana" per "ricompensare benemeritenze acquisite verso la Nazione nel campo della gastronomia, dove ha saputo risollevarlo, con il suo progetto "Pepe in Grani", le sorti di un territorio".

Il 2019 è anche l'anno delle riconferme (Ambasciatore Del Gusto, Identità Golose, 50Top Pizza, Gambero Rosso, etc.) e di collaborazioni importanti in cui rilancia "Authentica Stellata", format in cui nella "pizzeria più piccola del mondo" ospita chef stellati con cui crea, dialoga e racconta le sue esperienze a un pubblico di sole 8 persone. Authentica Stellata si è rivelato un format molto amato dagli chef, che hanno partecipato con grande slancio ed entusiasmo alle cene organizzate da Pepe. Fino a prima della chiusura per l'emergenza Covid hanno preso parte ad Authentica gli chef Nino Di Costanzo, Josean Alia, Gennaro Esposito, Peppe Guida, Ciro Scamardella, Luciano Villani, Rosanna Marziale, Tomaz Kavcic, Antonio Zaccardi, Alessandro Gilmozzi.



# Franco Pepe

## 2020

viene inaugurata la sala Authentica, luogo di incontro e di contatto diretto. Durante la fase dell'emergenza sanitaria per la pandemia da Covid-19 Franco Pepe, ha deciso di non spegnere come da tradizione la fiamma del forno e ha continuato a panificare per i meno abbienti, per i senza tetto di Caserta e per gli anziani ospiti delle case di riposo.

Il 2 giugno 2020 segna una data importante per Franco Pepe: ha riaperto le porte della pizzeria al pubblico, e ha ricevuto nelle stesse ore, il titolo di Cavaliere al merito della Repubblica per le sue attività benefiche svolte durante l'emergenza a favore dei più deboli, ritirando il cavalierato dalle mani del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella presso il Quirinale, ufficializzando così il titolo il 20 Ottobre 2020.

## 2021

Nel Gennaio 2021, Franco Pepe lancia il nuovo progetto Proxima, raccogliendo immediatamente grande interesse da parte di diversi investitori internazionali. L'obiettivo è mettere sistema l'intero know-how accumulato nell'esperienza di Pepe in Grani di Caiazzo, attraverso la grande ricerca gastronomica, un servizio di sala professionale, un design unico e riconoscibile, e un sistema narrativo e visivo fortemente identitario, elementi questi che concorrono a rendere l'esperienza della sede madre replicabile in ogni altro progetto targato Proxima che sarà attivato.

# PREMI E RICONOSCIMENTI

Numerosi sono i riconoscimenti e i premi ricevuti, di seguito un elenco dei più significativi e più recenti.

- “Pizzeria più votata al mondo”, Top 20 best pizza in the world, “Where to eat pizza”, a cura di Daniel Young.
- Qui, L'Italia si racconta Ambasciatore del Territorio
- Diploma D'Onore di “ambasciatore del buon Vivere”- Cittàslow
- “Migliore impasto dell'anno”, “Tre Spicchi”, Premio “Margherita Sbagliata” e “Crisommola” come pizze dell'anno per il Gambero Rosso
- Premio Buona Cucina per il Touring Club Italiano.
- Piatto dell'Anno con la Scarpetta e l'Ananascosta a Identità Golose – Milano.
- 1° Classificato 50TopPizza (Guida delle migliori pizze italiane al mondo) per due anni consecutivi.
- Il critico culinario e premio Pulitzer Jonathan Gold, titola un articolo su Franco Pepe per la prestigiosa rivista Food&Wine “Probably the Best Pizza in the World”.
- Maestro d'Arte e Mestiere della Pizza per Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana.
- Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo.
- Buona Cucina Pepe in Grani – Touring Club Italiano
- Delfini d'Argento 2016 Pepe in Grani – Campanianelmondo
- Ambasciatore di Caiazzo ne Mondo 2015 – amministrazione comunale di Caiazzo
- Franco Pepe Principe Gourmet 2017 – Accademia Italiana del Peperoncino Onlus – Diamante.
- Il Cappello d'Oro anno 2017 – riconoscimento alla personalità che con la sua opera ha promosso il territorio del Medio Alto Casertano – Piedimonte Matese
- PizzAwards 2018 come Pizzeria dell'anno MySocialRecipe.com
- 2018 - Menzione sul libro di Leopoldo Gasbarro Il risparmio che vince
- Ambasciatore del Bergamotto 2018 - Reggio Calabria
- Febbraio 2019 Premio L'Arte del Fare – Belvedere di San Leucio Caserta
- Giugno 2019 I magnifici set7e – DiPizza by Garage Pizza - Caserta
- Giugno 2019 onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana con decreto del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.
- Luglio 2019 Pepe in Grani, per la terza volta, migliore pizzeria al mondo per 50TopPizza.
- Settembre 2019 Gambero Rosso riconferma i Tre Spicchi per Pepe in Grani e la Filiale (il sesto anno per la pizzeria di Caiazzo e il terzo per la struttura in Franciacorta).
- Settembre 2019 Premio Ambasciatore del Gusto 2019.
- Ottobre 2019 Pizzaiolo dell'anno per Food and Travel Italia con attestato di Ambasciatore del Territorio.
- Novembre 2019 Miglior Pizza d'Italia, Miglior Pizza Tradizionale, Miglior Pizza della Campania e Miglior Pizzaiolo dell'anno per Pizza Awards Italia.
- Novembre 2019 Pepe in Grani entra nella 50 Best Discovery, tra 1200 bar e ristoranti selezionati nel mondo, prima volta per una pizzeria italiana.
- Agosto 2020 Franco Pepe riceve la cittadinanza Onoraria del Comune di Somma Vesuviana
- Dicembre 2019 premio Best Practice – business della pizza per foodcommunity.it.
- Giugno 2020 onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana con decreto del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.
- Giugno 2020 la guida OAD Opinionated About Dining vede la pizzeria Pepe in Grani scalare la classifica fino al 1° posto nella sezione Europe Cheap Eats.
- Ottobre 2020 Pizzaiolo dell'anno per la rivista Food&Travel
- Ottobre 2020 settimo attimo Tre Spicchi Gambero Rosso e premio alla Pastiera Fritta come pizza dolce dell'anno, nata da un'idea del figlio Stefano per omaggiare il maestro pasticciere Alfonso Pepe scomparso lo stesso anno.
- Novembre 2020 Altagamma premia la pizzeria Pepe in Grani con il Premio Giovani Imprese.
- Novembre 2020 riceve il premio “Best Practice – valorizzazione dieta mediterranea” da foodcommunity.it.

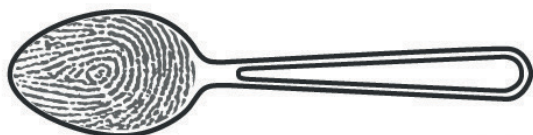
# PARTNERSHIP E CONSULENZE

La Filiale - L'Albereta Relais & Chateaux – Erbusco (Bs),  
Franciacorta

Proxima Franco Pepe - San Barbato Resort, Golf & Spa –  
Lavello (Pz)



L'ALBERETA



**IDENTITÀ GOLOSE**  
congresso italiano di cucina d'autore



LA FILIALE  
L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA



PROXIMA  
*Franco Pepe*

# EVENTI E PARTECIPAZIONI

2012

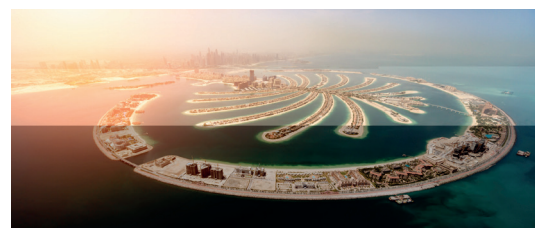
- **Las Vegas** Pizza Pioneer Award

2016

- **Dubai** Italian cuisine world summit
- **Los Angeles** Collaborazione con la Camera di Commercio di Los Angeles per la **Settimana della cucina Italiana nel mondo**

2017

- **Los Angeles** Course Pizza, Camera di Commercio di Los Angeles
- **Seoul** Food Festival
- **Bologna** Organizzazione della **cena ufficiale G7**, Ministero dell'ambiente
- **Toronto** Collaborazione con la Camera di Commercio di Toronto ICCO TRADE per la **Settimana della cucina Italiana nel mondo**





# EVENTI E PARTECIPAZIONI

2018

- **Los Angeles – Pizzeria Mozza** di Nancy Silverton
- **Roma – Città della Pizza** Workshop e Convegno sulla Pizza
- **Parma – CIBUS** Partnership con Consorzio del Grana Padano DOP e Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP
- **Milano – San Pellegrino Young Chef** Degustazione per 200 chef, giornalisti, giuria stellata provenienti da tutto il mondo per SPYC2018
- **Paestum – Congresso LSDM** Menu funzionale e Dieta Mediterranea
- **Napoli – Concerto Pino È** Tributo musicale a Pino Daniele (Degustazione di pizza per gli artisti della musica italiana)
- **Paestum – Live for Paestum LSDM** Cena degustazione presso il Tempio di Nettuno – Parco Archeologico di Paestum - con Massimo Bottura, Sjev Elverfeld, Heinz Reitbauer (tutto il ricavato è stato destinato alla ricostruzione della Casa dei Sacerdoti)
- **New York – Los Angeles – Identità Golose** Coast to coast with Massimo Bottura, Carlo Cracco, Virgilio Martinez, Cristina Bowerman, Corrado Assenza, Marco Stabile
- **Carpi – Balsamico Village De Nigris** La Metamorfosi del Gusto
- **Portici – Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee** Inaugurazione corso di laurea presso il Dipartimento di Agraria
- **Stupinigi – La Pizza delle due Regge** Rappresentante artigiano della pizza della provincia di Caserta per il protocollo d'intesa di unione delle due regge (Stupinigi – Caserta) – Degustazione di pizza e prodotti del territorio
- **Parigi – Sial Parigi (Salone Internazionale del Cibo)** Partnership con Grana Padano e Mozzarella di Bufala Campana DOP. Cena sulla Senna (Bateaux Mouches)
- **Abu Dhabi** - Summit internazionale per lo sceicco ministro della difesa e principe ereditario Mohammed bin Zayed Al Nahyan (degustazione di pizze per i governatori di tutto il mondo: Tony Blair, Sarkozy, la famiglia reale di Spagna)



# EVENTI E PARTECIPAZIONI

2019

- **Firenze**, circolo Teatro del sale - EMEA CORPORATE a 50 chef stellati e non del Four Season di tutto il mondo, Franco Pepe ha portato la testimonianza del suo progetto
- **Grumello del Monte** incontro con 200 studenti dell'alberghiero: cuochi, pizzaioli e panificatori del futuro
- Borgo Egnazia - Puglia "Campania vs Puglia" evento in struttura per 150 ospiti
- **Caserta TOUCH THE HEART** convegno medico scientifico sulla prevenzione di malattie cardiovascolari
- **Roma - La città della pizza** workshop dedicato alla pizza e al benessere: presentazione del menù funzionale
- **Lecce - Foodexp** convegno con chef e pasticceri italiani in cui si è parlato di materia prima, di territorio e di tradizione
- **Caiazzo - BNP Paribas** incontro su "innovazione e sostenibilità"
- **Roma - Assoapi** lezione con gli studenti del master di alta cucina di Heinz Beck
- **Alicante** Relatore nella conferenza "La pizza saludabile" in qualità di Ambasciatore della Dieta Mediterranea
- **Napoli** relatore nella conferenza "Precision medicine: la genomica al servizio della medicina" presso la clinica Ruesch in qualità di Ambasciatore della Dieta Mediterranea e per illustrazione del menu funzionale
- **Milano - Identità Golose Milano Hub di gastronomia** 3 serate di degustazione per gli ospiti
- **Licata - 'Nnumari** primo congresso sul mediterraneo, da un'idea di Pino Cuttaia
- **Roma - Fao - Nazioni Unite** degustazione per gli ambasciatori delle Nazioni Unite nell'ambito di un convegno sullo sviluppo sostenibile
- **Merano - Merano Wine Festival** degustazione di pizza frita su invito della Camera di Commercio di Caserta
- **Roma** relatore al convegno medico "Androday" sulla salute al maschile

# EVENTI E PARTECIPAZIONI

2019

**Pepe in Grani** partenza a Dicembre del nuovo format **Authentica Stellata** insieme agli chef stellati:

- Nino di Costanzo \*\* Michelin - Danì Maison
- Josean Alija - \* Michelin Nerua Guggenheim Bilbao
- Gennaro Esposito - \*\* Michelin Torre del Saracino
- Peppe Guida - \* Michelin Antica Osteria Nonna Rosa
- Ciro Scamardella - \* Michelin Pipero
- Luciano Villani - \* Michelin La Locanda del Borgo
- Rosanna Marziale - \* Michelin Le Colonne
- Tomaz Kavcic - \* Michelin Gostilna pri Lojzetu
- Antonio Zaccardi - \* Michelin Pashà
- Alessandro Gilmozzi - \* Michelin El Molin



# EVENTI E PARTECIPAZIONI

2020

- Partecipazione al programma televisivo **PizzaGirls - Mediaset**
- Intervento al live talk del **Merano WineFestival**
- Intervento al secondo **Webinar Identità di Sala** con Massimo **Bottura, Enrico Buonocore, Lorenzo Giannuzzi.**
- Ospite di **Roma Gastronómica** per il programma **Restros del Turismo Gastronomico**
- **Israele** - partecipazione in videoconferenza con Israele alla **V settimana della Cucina Italiana nel mondo**
- **Rimini - Al Mèni** evento ideato da Massimo Bottura
- **Castel di Sangro** - Relatore con Aurelio De Laurentiis e lo chef Niko Romito all'evento organizzato da **Wall Street Italia**
- **Somma Vesuviana** - Cittadinanza Onoraria del **Comune di Somma Vesuviana**
- **Lecce** - Relatore alla Masterclass presso il **FoodExp LifeExperience**
- Relatore al seminario del **Dipartimento di Diritto ed Economia delle attività produttive** del **Corso di Business Plan - Sapienza Università di Roma.**
- Relatore al **Corso di Laurea in Hospitality Management dell'Università di Napoli Federico II**
- Relatore per **Scabec** al MD.net Digital Living Lab sul tema **DIETA MEDITERRANEA: GOOD FOR THE PEOPLE AND GOOD FOR THE PLANET. TERRITORIO E BRAND.**
- Videoconferenza per la presentazione del libro **"Storie da Ricordare" dell'Associazione Valentia.**
- Masterclass ad **Identità Golose on the road**

2021

- **IPE Business School** - Relatore in videoconferenza al **Master in Marketing, Digital, Retail & Sales**
- **Università Federico II** - Docenza/Laboratorio Corso di Laurea Scienze Gastronomiche Mediterranee

2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018/2019/2021/2022

- Milano Partecipazione al congresso internazionale di cucina **Identità Golose**

# EVENTI E PARTECIPAZIONI

## 2021

- 1-2 giugno “Dinner in the Sky”
- 30 giugno e 1-2 luglio Madrid Fusion
- 12 ottobre “Food expo Lecce”
- 17-21 ottobre Evento Oslo
- 5-8 dicembre cene evento Abu Dhabi

## 2022

- Lezione con Michelina Petrazzuoli sulla **Dieta Mediterranea all'Università di Portici** il 17 marzo 2022
- **Madrid Fusión** 28-30 marzo 2022
- Lezione all'**alberghiero Ferraris** di Caserta il 13 aprile 2022
- **MUM summit** presso l'isola di San Giorgio Maggiore a Venezia 28 aprile 2022

# IMPEGNO SOCIALE

Il progetto di Franco Pepe nasce con il coinvolgimento di aziende e produttori locali del territorio. Questa sinergia ha aperto una nuova prospettiva di lavoro che ha visto la qualità e la genuinità dei prodotti al centro della filiera gastronomica. Dopo la recente apertura del palazzo del '700 che ospita Pepe in Grani, il centro storico di Caiazzo ha visto nuove aperture di strutture ricettive che hanno favorito il turismo, la rinascita di un centro storico, al tempo quasi in decadenza, "arricchendo" la microeconomia del paese. La dedizione al lavoro e la continua ricerca attraverso la sperimentazione, attualizzata con qualità assoluta, hanno portato nel mondo l'immagine di una comunità, quella caiatina, capace di reinventarsi e di portare sulle tavole il sapere e il buono del passato attraverso un disco di pasta; la stessa struttura è stata ideata e modellata grazie alle esperienze degli artigiani locali che di volta in volta hanno contribuito alla sua realizzazione.

Numerose sono le attività che attestano l'impegno sociale, tra le tante assumono maggior rilievo "l'adozione" del centro sociale per disabili di Cologno Monzese a cui è stato donato un forno per pizze e di due istituti Alberghieri, quello di Piedimonte Matese e di Castel Volturno entrambi in provincia di Caserta, presso i quali conduco incontri di formazione e di dialogo con gli studenti, su incarico della associazione Ambasciatori del Gusto.

Negli anni Franco ha organizzato diverse cene di beneficenza il cui ricavato è stato utilizzato per fini sociali, fra queste ricordiamo quella in occasione del terremoto di Ischia, insieme agli Chef del territorio, con il ricavato devoluto alle popolazioni colpite dal sisma (Ischia Safary 2017/2018), quelle per l'Azienda Ospedaliera di Caserta durante il periodo della pandemia del 2020 per l'acquisto di materiale occorrente sui indicazioni dei medici.

Nel 2020 sostiene il lancio del progetto Pizzas For Good, per promuovere internazionalmente il concetto di pizza sospesa, sostenendo l'idea che offrire una pizza a qualcuno che non si conosce possa essere qualcosa di più dell'offrire del semplice cibo; si tratta di ripristinare la fede nell'umanità, riunire le persone nella speranza, ispirandole e responsabilizzandole a fare la differenza (una pizza alla volta).

Testimonial Maratona Telethon per sostenere la ricerca sulle malattie genetiche.

Testimonial AIRC per sostenere la ricerca sul cancro.

Testimonial della campagna di sensibilizzazione per la prevenzione del tumore al colon retto.

Diverse, infine, sono state le visite alla comunità di San Patrignano - Spaccio (Luogo di condivisione, di formazione, di crescita e di integrazione dei ragazzi della comunità) e all'associazione L'angelo degli ultimi, per il sostegno ai clochard del comune di Caserta.



# IMPEGNO SOCIALE

2022

- 4 eventi con "La Brigata del Papa" a Castellammare di Stabia  
Lezione a bambini autistici
- Pranzi AIRC
- Cena benefica "Insieme tra le stelle" in ricordo di Alessio Marinato a Portogruaro il 27 aprile con l'associazione Chefs for Life.

# INTERVISTE - TV & RADIO

- **NETFLIX** - Ugly Delicious
- **RAI Uno** - TG1 on Line (Video Chat)
- **RAI Uno** - Uno Mattina e Le Forme del Gusto
- **RAI Due** - TG2 Eat Parade
- **RAI Tre** - Geo&Geo e Linea Verde
- **Rai Tre** - Timeline Focus
- **Italia 1** - Cotto e Mangiato
- **Italia 1** - MAG - Studio Aperto
- **Canale 5** - TG5 e Striscia la Notizia
- **Sky Uno** - Kitchen Sound (Alessandro Borghese)
- **TGCOM24** - Mercati che fare
- **Rai Italia** - L'Italia con voi
- **TV2000** L'ora solare
- **TV2000** Bel tempo si spera
- **Canale 9** - Mattina 9
- **RaiPlay** - The Jackal - Tanto Non Uscivo Lo Stesso
- **Radio RAI Uno**
- **Radio Radio Capital** (Decanter)
- **Radio RTL102,5**
- **Radio RDS**
- **Radio Radio24**
- **Radio Radio Godot**
- **Radio Soul Salade**
- **Radio Radio Capital** - Maryland
- **Radio Radio Capital** - Le Mattine
- **WebRadio RadioProduction**
- **WebRadio Radio Food - Pizza Lover**
- **webRadio Media Hotel Radio**
- **RAI Tre** - I Nuovi Eroi
- **La5** - Pizza Girls
- **Gambero Rosso Channel (SKY)** - La mia Pizza è un Viaggio
- **CANALE 8** - 19 Gennaio 2022
- **TV 2000** - 25 Gennaio 2022

# RASSEGNA STAMPA / SELEZIONE

- [identitagolose.com/sito/en/40/7992/affari-di-gola-di-paolo-marchi/franco-the-best-pizza-in-the-world.html](http://identitagolose.com/sito/en/40/7992/affari-di-gola-di-paolo-marchi/franco-the-best-pizza-in-the-world.html)
- [foodandwine.com/travel/might-be-greatest-pizza-world](http://foodandwine.com/travel/might-be-greatest-pizza-world)
- [theworlds50best.com/discovery/Establishments/Italy/Caiazzo/Pepe-in-Grani.html](http://theworlds50best.com/discovery/Establishments/Italy/Caiazzo/Pepe-in-Grani.html)
- [elmundo.es/comunidad-valenciana/alicante/2019/06/06/5cf817cbfc6c832d5f8b4598.html](http://elmundo.es/comunidad-valenciana/alicante/2019/06/06/5cf817cbfc6c832d5f8b4598.html)
- [expansion.com/fueradeserie/gastro/2018/04/12/5acb5478268e3eed2b8b4610.html](http://expansion.com/fueradeserie/gastro/2018/04/12/5acb5478268e3eed2b8b4610.html)
- [ansabrazil.com.br/brasil/noticias/italianos/noticias/2018/07/27/pepe-in-grani-e-eleita-como-melhor-pizzaria-da-italia\\_4cfce7d1-d567-4315-9078-2383efcddb19.html](http://ansabrazil.com.br/brasil/noticias/italianos/noticias/2018/07/27/pepe-in-grani-e-eleita-como-melhor-pizzaria-da-italia_4cfce7d1-d567-4315-9078-2383efcddb19.html)
- [gastronomiaycia.republica.com/2018/07/25/lista-de-las-50-mejores-pizzerias-de-italia-2018/](http://gastronomiaycia.republica.com/2018/07/25/lista-de-las-50-mejores-pizzerias-de-italia-2018/)
- [dissapore.com/ristoranti/i-10-piatti-italiani-migliori-dellultimo-decennio/](http://dissapore.com/ristoranti/i-10-piatti-italiani-migliori-dellultimo-decennio/)
- [italiangourmet.it/50-best-discovery-stregato-da-franco-pepe/](http://italiangourmet.it/50-best-discovery-stregato-da-franco-pepe/)
- [cronachedigusto.it/i-nostri-consigli/dove-mangio/25650-2018-08-29-08-02-24.html](http://cronachedigusto.it/i-nostri-consigli/dove-mangio/25650-2018-08-29-08-02-24.html)
- [italiaatavola.net/alimenti/latticini-e-uova/2018/3/7/fattore-umano-franco-pepe-grana-padano-identita-golose/54732/](http://italiaatavola.net/alimenti/latticini-e-uova/2018/3/7/fattore-umano-franco-pepe-grana-padano-identita-golose/54732/)
- [esquire.com/it/lifestyle/food-e-drink/a27168176/franco-pepe-pizzeria-ricette-cavaliere/](http://esquire.com/it/lifestyle/food-e-drink/a27168176/franco-pepe-pizzeria-ricette-cavaliere/)
- [napoli.fanpage.it/adorano-caiazzo-e-la-pizza-dalla-francia-si-sposano-da-pepe-in-grani/](http://napoli.fanpage.it/adorano-caiazzo-e-la-pizza-dalla-francia-si-sposano-da-pepe-in-grani/)
- [jamesmagazine.it/food/gambero-rosso-franco-pepe-spicchi-pizza-anno/](http://jamesmagazine.it/food/gambero-rosso-franco-pepe-spicchi-pizza-anno/)
- [lacucinaitaliana.it/storie/chef-cuochi/franco-pepe-pizza-allananas/](http://lacucinaitaliana.it/storie/chef-cuochi/franco-pepe-pizza-allananas/)
- [scattidigusto.it/2018/03/03/pizza-franco-pepe-grana-fantasia/](http://scattidigusto.it/2018/03/03/pizza-franco-pepe-grana-fantasia/)
- [gazzagolosa.gazzetta.it/2018/03/02/franco-pepe-pepe-in-grani/](http://gazzagolosa.gazzetta.it/2018/03/02/franco-pepe-pepe-in-grani/)
- [foodandtravelitalia.it/franco-pepe-confermato-al-vertice-di-50-top-pizza/](http://foodandtravelitalia.it/franco-pepe-confermato-al-vertice-di-50-top-pizza/)
- [ilsole24ore.com/art/franco-pepe-e-miglior-pizzaiolo-d-italia-e-vi-spieghiamo-perche-AEFKjDSF](http://ilsole24ore.com/art/franco-pepe-e-miglior-pizzaiolo-d-italia-e-vi-spieghiamo-perche-AEFKjDSF)
- [reportergourmet.com/99567/pepe-vivo-la-rivoluzione-dellultrapizza-firmata-franco-pepe.html](http://reportergourmet.com/99567/pepe-vivo-la-rivoluzione-dellultrapizza-firmata-franco-pepe.html)
- <https://www.fanpage.it/napoli/migliore-pizza-di-napoli/>
- <http://www.gazzettadisalerno.it/turismo-e-sapori/al-giro-di-boa-il-festival-della-dieta-mediterranea-apioppi-di-pollica/>
- <https://www.foodclub.it/articoli/red-hot-chilli-pepe-a-caiazzo-non-ci-si-e-seduti-franco-e-animato-sempre-dalla-stessa-voglia-migliorare-anche-quello-che-sembra-perfetto>
- <https://www.agrodolce.it/ricette/pinsa-conciata-del-500/>
- <https://www.facebook.com/106564454164783/posts/186056979548863/?sfnsn=scwspmo&extid=y4XimrGaF2OtTTS0>
- <https://forbes.it/2020/08/14/franco-pepe-il-pizzaiolo-numero-uno-al-mondo-cosi-sono-diventato-imprenditore-della-qualita/>
- <https://www.linkiesta.it/2020/08/per-gli-chef-vacanze-rimandate-e-questa-estate-si-lavora-sodo-per-fortuna/>
- <https://www.gamberorosso.it/notizie/new-normal-come-e-la-quotidianita-dopo-il-covid/>
- <https://www.instagram.com/p/CDITk0MInUq/?igshid=iar9nvz0yco3>
- <https://www.facebook.com/groups/317183275751933/permalink/766300517506871/>
- <https://www.facebook.com/1269103686/posts/10222243112007928/?d=n>
- <https://casertace.net/il-maestro-pizzaiolo-franco-pepe-cittadino-onorario-di-somma-vesuviana-qui-mi-sento-a-casa/>
- <https://www.facebook.com/106664867754806/posts/140772944343998/?d=n>
- <https://www.corrierece.it/notizie-attualita/2020/08/05/franco-pepe-ottiene-la-cittadinanza-onoraria-porto-la-nostra-terra-nel-mondo.html>
- [https://www.ilmattino.it/sapori\\_della\\_campania/le\\_news/franco\\_pepe\\_cittadino\\_onorario\\_di\\_somma-vesuviana\\_qui\\_mi\\_sento\\_a\\_casa-5387267.html](https://www.ilmattino.it/sapori_della_campania/le_news/franco_pepe_cittadino_onorario_di_somma-vesuviana_qui_mi_sento_a_casa-5387267.html)

# RASSEGNA STAMPA / SELEZIONE

- <https://www.50toppizza.it/i-dessert-piu-golosi-delle-pizzerie-top-per-lestate-2020/>
- <https://www.50toppizza.it/15-pizze-con-frutta-a-tutto-pasto-per-lestate-2020/>
- <https://www.napolimagazine.com/cultura-gossip/articolo/foto-zoom-il-maestro-pizzaiolo-franco-pepe-cittadino-onorario-di-somma-vesuviana>
- <https://www.laprovinciaonline.info/franco-pepe-cittadino-onorario-di-somma-vesuviana-qui-mi-sento-a-casa/>
- <https://www.casertanews.it/social/cittadinanza-onoraria-somma-vesuviana-pizzaiolo-casertano-franco-pepe.html>
- <https://www.expartibus.it/franco-pepe-cittadino-onorario-di-somma-vesuviana-na/>
- <https://www.facebook.com/Albicocche-del-Vesuvio-Presidio-Slow-Food-413303529511616/?>
- <https://www.facebook.com/1175483828/posts/1022086866524529/>
- [https://www.ilmessaggero.it/italia/e\\_viaggio\\_italiano\\_partenza\\_in\\_campania\\_a\\_settembre-5383978.html](https://www.ilmessaggero.it/italia/e_viaggio_italiano_partenza_in_campania_a_settembre-5383978.html)
- <https://www.instagram.com/p/CDbBhHtAqf/?igshid=kyyo6oo0gkti>
- <https://www.google.it/amp/s/www.hurriyet.com.tr/amp/yazarlar/elvan-uysal-bottoni/bir-usta-bir-zeytin-41578424>
- <https://www.facebook.com/watch/?v=3214691181902718>
- <https://www.covid-action.net/Fabiana-De-Giorgio-italys-best-pizza-maker-becomes-a-coronavirus-hero>
- [https://issuu.com/pizzaepastaitaliana/docs/pep\\_lugago\\_20\\_tot\\_web\\_-\\_2/6?ff](https://issuu.com/pizzaepastaitaliana/docs/pep_lugago_20_tot_web_-_2/6?ff)
- <https://www.finedininglovers.it/articolo/cocktail-estate-2020>
- <https://www.instagram.com/p/CDNBnwinsyL/?igshid=i4o7ofasakdq>
- <https://www.rainews.it/tgr/campania/notiziari/index.html?tgr/video/2020/07/ContentItem-Of56d83d-c0fb-4ea9-b7ab-73063fb00361.html>
- <http://ristonews.com/sezione.asp?IdPost=5638&M=Mondopizza&C=Pizzanews>
- <https://www.50toppizza.it/i-dessert-piu-golosi-delle-pizzerie-top-per-lestate-2020/>
- <https://www.vanityfair.it/vanityfood/mangiar-bene/2020/07/28/migliori-pizzerie-napoli-campania>
- <https://www.casertanews.it/social/caterina-balivo-pizza-franco-pepe-caiazzo.html>
- <https://www.youtube.com/watch?v=HQKCdvpmqWY&feature=youtu.be>
- <https://www.stitcher.com/podcast/stitcher/science-rules-with-bill-nye/e/76215992?fbclid=IwAR2fnEuF3-UzNVrz3kM-oFJu2yxf6ywFTGEiTEBI2k0MasOrLHutJz6cdhw&autoplay=true>
- <https://www.teleradio-news.it/2020/07/19/caiazzo-franco-pepe-michelangelo-dellimpasto-farinaceo-autorevole-testimonianza-anche-per-la-pizzeria-da-asporto/>
- <https://youtu.be/aDTF2YZCVf0>
- <https://www.anteprema24.it/caserta/pizza-etica-progetto-mediterranea-pepe/>
- [https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=184426856370540&id=106676477478912](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=184426856370540&id=106676477478912)
- <https://www.mixcloud.com/massimiliano-bianconcini/foodie-in-town-68-sesta-stagione-14-lug-2020/>
- <https://www.napolimagazine.com/mobile/social-network-news-dal-web/articolo/video-mertens-mangia-la-pizza-da-pepe-in-grani>
- <https://www.finedininglovers.it/articolo/vacanze-gourmet-i-ristoranti-dove-si-trasferiscono-gli-chef-estate>
- <https://www.marieclaire.com/it/food/g32978493/food-news-luglio-2020/>

# RASSEGNA STAMPA / SELEZIONE

- <http://ristonews.com/sezione.asp?IdPost=5597&M=Mondopizza&C=Pizzanews>
- <http://www.radiogodot.it/>
- <https://www.identitagolose.it/sito/it/148/26416/in-sala/franco-pepe-scommette-sul-futuro-investe-nella-formazione-e-torna-a-macinare-grandi-numeri.html?p=0>
- <https://www.finedininglovers.it/articolo/chef-e-pizza>
- <https://www.finedininglovers.it/articolo/chef-e-pizza>
- <http://www.comunicati-stampa.net/com/lancio-ufficiale-del-nuovo-spritz-alla-fragola-firmato-bocktailed-per-pepe-in-grani.html>
- <https://video.corriere.it/cronaca/caserta-franco-pepe-l-emergenza-covid-19-forno-accesso-ogni-giorno-preparare-pasti-caldi-bisognosi/>
- [https://www.repubblica.it/sapori/2020/04/14/news/il\\_futuro\\_della\\_ristorazione\\_dopo\\_il\\_covid19\\_inter\\_vista\\_a\\_franco\\_pepe-253631258](https://www.repubblica.it/sapori/2020/04/14/news/il_futuro_della_ristorazione_dopo_il_covid19_inter_vista_a_franco_pepe-253631258)
- <https://www.theworlds50best.com/stories/News/global-initiatives-for-the-hospitality-industry-during-the-coronavirus-pandemic.html>
- <https://www.wallstreetitalia.com/andratuttobene-l'intervista-a-franco-pepe-che-racconta-i-suoi-nuovi-progetti-video>
- [https://www.ilmattino.it/napolismart/in\\_evidenza/franco\\_pepe\\_chiacchiere\\_sofa\\_progetti\\_fase\\_2\\_ver\\_soil4maggio-5191655.html](https://www.ilmattino.it/napolismart/in_evidenza/franco_pepe_chiacchiere_sofa_progetti_fase_2_ver_soil4maggio-5191655.html)
- <https://video.sky.it/news/cronaca/video/fase-2-pizzerie-distanze-lavori-e-dubbi-592013>
- <https://www.salaecucina.it/news/franco-pepe-e-le-sue-idee-in-questa-videointervista>
- [https://napoli.repubblica.it/cronaca/2019/06/03/news/franco\\_pepe\\_nominato\\_cavaliere\\_al\\_merito\\_d\\_ella\\_repubblica\\_italiana-227876814](https://napoli.repubblica.it/cronaca/2019/06/03/news/franco_pepe_nominato_cavaliere_al_merito_d_ella_repubblica_italiana-227876814)
- <https://www.identitagolose.it/sito/it/413/23848/identit-golose-milano/cinque-motivi-per-non-perdervi-le-cene-di-franco-pepe-a-identit-golose-milano.html>
- [https://www.repubblica.it/sapori/2019/11/05/news/caserta\\_caiazzo\\_franco\\_pepe\\_authentica\\_stellata\\_serie\\_cene\\_evento-239868323](https://www.repubblica.it/sapori/2019/11/05/news/caserta_caiazzo_franco_pepe_authentica_stellata_serie_cene_evento-239868323)
- <https://www.mangiaebevi.it/franco-pepe-non-voglio-essere-ne-primo-ne-secondo-voglio-essere-il-pizzaiolo-dei-miei-ospiti>
- <https://garage.pizza/notizie-sulla-pizza/eventi-cene-impossibili-il-21-gennaio-franco-pepe-ospite-di-floriano-pellegrino>
- <https://www.gastronauta.it/news/la-pizza-poi-la-pizza-e-per-finire-la-pizza-3033.html>
- <https://www.pizzaontheroad.eu/authentica-stellata>
- <https://www.pizzaontheroad.eu/authentica-stellata-alija>
- <http://www.deanotizie.it/news/2020/06/30/pepe-in-grani-fra-tradizione-e-modernita/>
- <https://www.identitagolose.it/sito/it/413/26345/identita-golose-milano/doppio-franco-pepe-con-viviana-varese-e-paolo-rota-per-dire-arrivederci-identita-golose-milano.html>
- <https://www.vanityfair.it/vanityfood/ristoranti/2020/06/24/la-pastiera-fritta-e-le-nuove-idee-di-franco-pepe-il-cavaliere-della-pizza>
- <https://napoli.fanpage.it/elezioni-regionali-campania-con-de-luca-tutti-gli-ex-dc-mastella-pomicino-e-de-mita/>
- [https://www.leggo.it/alimentazione/news/authentica\\_stellata\\_cuochi\\_cucina\\_alimentazione\\_stelle\\_michelin\\_chef\\_franco\\_pepe\\_ristorante-5080722.html](https://www.leggo.it/alimentazione/news/authentica_stellata_cuochi_cucina_alimentazione_stelle_michelin_chef_franco_pepe_ristorante-5080722.html)
- <https://www.identitagolose.it/sito/it/40/27469/affari-di-gola-di-paolo-marchi/tutto-ebbe-inizio-col-cipollotto-di-aimo.html>
- <https://www.foodclub.it/articoli/franco-pepe-riapre-con-ritrovata-e-trionfa-la-semplicita>
- <https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2021/02/09/world-pizza-day-ricetta-pizza-fritta-facile-e-veloce-franco-pepe-9-febbraio>
- <https://www.smithsonianmag.com/travel/naples-pizza-original-fast-food-180976992>



# PEPE IN GRANI

**Vicolo San Giovanni Battista, 3  
Caiazzo (CE)**

## **Orario Estivo:**

Martedì - Domenica: 18:30 - 00:00

## **Orario Invernale**

Martedì - Sabato: 18:30 - 00:00

Domenica: 12:30 - 15:00 / 18:30 - 00:00

## **Prenotazioni:**

Si consiglia la prenotazione attraverso il nostro portale [www.pepeingrani.it/prenotazione](http://www.pepeingrani.it/prenotazione)

**Telefono:** 0823862718

**Sito web:** [www.pepeingrani.it](http://www.pepeingrani.it)

**Email:** [info@pepeingrani.it](mailto:info@pepeingrani.it)

**Titolare/Gestore:** Franco Pepe

**Pizzaiolo:** Franco Pepe