



FRANCO PEPE

PIZZA CHEF

Oggi che i pizzaioli stanno diventando le nuove “star” senza nulla da invidiare ai cuochi più famosi, Franco Pepe rivendica per sé il ruolo di artigiano e panificatore. Un artigiano orientato all'innovazione, allo studio continuo, alla sperimentazione su impasti e cotture, certo, ma altrettanto legato alla tradizione, quella campana e quella familiare. Tutti in famiglia sono i suoi maestri – fatto salvo [Piergiorgio Giorilli](#), grande nome della panificazione italiana - a cominciare dal nonno Ciccio che negli anni Trenta, fattore presso un'azienda agricola locale, portava a casa il grano da macinare per sfamare la famiglia: di ritorno dalla guerra in Libia, aprì un forno dove vendeva pane e cibi popolari. Da qui nasce tutto: la passione, la maestria, la grande esperienza di Franco, ereditata dal nonno e dal padre Stefano insieme ai fratelli Antonio e Massimiliano. Dai gesti del padre osservati mille e mille volte – niente di scritto, nessuna formula o ricetta, non usava nemmeno la bilancia – Franco è ripartito per fare la sua pizza, che continua a essere praticamente *taylor made*: niente miscele di farine già composte, niente impastatrice. L'impasto viene messo a punto giorno per giorno, cambiando farine, tempi di lievitazione, quantità di lievito (un mix di lievito madre e lievito di birra, per garantire l'elasticità necessaria alla lavorazione e stesura manuale della pizza “napoletana”), per cercare di avere un prodotto il più costante possibile nonostante le tante variabili che possono intervenire, dal grado di umidità alla temperatura esterna.

L'impasto a mano non è un vezzo, ma per Franco è un elemento fondamentale: solo la sensibilità – intesa come tatto, esperienza sensoriale – del pizzaiolo può dire quando raggiunge il “punto di pasta”, quando ci sono ancora zone umide che chiedono farina, quando è pronta per essere stesa e non vuole più essere toccata, altrimenti s'incorda. «Non si può imporre un'unica tecnica meccanica, si deve 'ascoltare' l'impasto cosa ti suggerisce, in fondo è come una creatura», dice lui. Insomma, la sua è una pizza quasi primordiale, realizzata praticamente senza uso di energia elettrica – dalle mani al forno a legna con i trucioli – senz'altro buonissima.

Anche nei condimenti, niente voli pindarici ma il meglio del territorio – l'Alto Casertano – e tanta tradizione, dalla mastunicola al calzone con le scarole, lasciando sempre il giusto spazio all'impasto, vero protagonista della pizza. E poi tanto studio, per migliorare sempre, per tradurre i *sapori* ereditati dal dna della famiglia e della sua terra in *saperi* da trasmettere anche agli altri, che siano colleghi, clienti o giovani apprendisti. Nell'ottobre 2012, la grande avventura in solitaria: l'apertura di [Pepe in Grani](#) a Caiazzo. In 7 anni diventa una star mondiale della pizza, richiesto in ogni angolo del mondo. E continua a macinare idee (la sala *Authentica* o la *Margherita Sbagliata*, un cult globale), con l'umiltà di sempre.



FORUM INTERNAZIONALE
DELL'**ENOGASTRONOMIA**
E DELL'**OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

