

Pizza, investigación y acogida

Pepe in grani

Vico S. Giovanni Battista, 3
81013 Caiazzo
Tlf. 39 0823 862718
www.pepeingrani.it



LUCIANO FURIA



CARLOTTA CASCIOLA



CARLOTTA CASCIOLA



CARLOTTA CASCIOLA



CARLOTTA CASCIOLA

RECOMENDADOS ITALIA



CARLOTTA CASCIOLA

por **CARLOTTA CASCIOLA**
fotos de **LUCIANO FURIA**
y **CARLOTTA CASCIOLA**

El amasado se hace a mano, "solo así puedo percibir cuando ha llegado al *punto di pasta*" dice Franco Pepe. No le hace falta la electricidad y viaja a todos los rincones del mundo con sus artesas de madera para demostrarlo.

Gracias a **Pepe in Grani**, su proyecto visionario, Franco Pepe ha convertido Caiazzo, una minúscula aldea a 50 km de Nápoles, en la nueva Meca de la pizza Napolitana. **Pepe in Grani** ocupa un antiguo palacete de tres plantas. Una parte se dedica al restaurante, con su cocina con horno de leña a la vista y varios comedores en los que se proyecta en directo lo que ocurre en la cocina para poder seguir la preparación de la pizza y una terraza VIP con una sola mesa con vista al golfo de Nápoles. Comparte espacio con dos habitaciones para huéspedes y un amplio atelier donde Franco Pepe investiga ensayando masas, fermentaciones y trigos diferentes con el fin de realizar su sueño de crear la primera "pizza km cero".

La masa de sus pizzas es increíblemente ligera, pero consistente, con el clásico borde alto y lleno de alvéolos. Tan ligera que Fran-



CARLOTTA CASCIOLA



LUCIANO FURIA



CARLOTTA CASCIOLA



LUCIANO FURIA



LUCIANO FURIA

Pepe in Grani ha convertido Caiazzo en la nueva Meca de la pizza Napolitana

RECOMENDADOS ITALIA



LUCIANO FURIA

co Pepe puede permitirse el lujo de ofrecer 3 menús degustación de pizza distintos.

Además de la *Pizza del Piennolo* hecha con los ingredientes locales más famosos, la mozzarella di búfala de Avigliano y tomatitos del Vesuvio DOP, hay que probar la *Pizza allo Sfizio*, en la que usa tomates amarillos, el auténtico San Marzano DOP seco y aceite virgen extra de la variedad Caiazzana. El *Calzone Fritto*, ligero como una nube, desaparece en la boca sin rastro de grasa: es crujiente fuera y cremoso en su interior por el relleno de ricotta, scamorza ahumada y salami de cerdo negro casertano. El calzone de escarola, en homenaje a su padre Mastro Stefano, según la tradición familiar no lleva mozzarella, y con su escarola fresca, anchoas, aceitunas negras y alcaparras, es una obra de arte.

Y para terminar no hay que perderse la *Pinza Conciata del '500*, fruto de sus investigaciones históricas. Sin los ingredientes clásicos que llegaron de las Américas, prevé como aliño la manteca del cerdo negro casertano y el Conciato Romano, un antiguo queso protegido por Slow Food, unidos por los aromas de tomillo y albahaca y endulzados por un toque de higos confitados del Cilento.

CARLOTTA.CASCIOLA@ZOUKMAGAZINE.COM
@CARLOTTACASCIOLA



LUCIANO FURIA



LUCIANO FURIA



LUCIANO FURIA



CARLOTTA CASCIOLA