



Le pizze di Pepe in Grani: cartoline dall'Alto Casertano

Franco Pepe ha trasformato le sue pizze in cartoline che raccontano i grandi prodotti di un angolo bellissimo e incontaminato della Campania. Dalla cronaca nera alle cronache golose grazie a lui e ad un network di "agricoltori custodi" e "contadini 2.0"

di Luciana Squadrilli

Una volta, prima del dominio assoluto di *smartphone* e *tablet*, c'era l'abitudine di mandare cartoline-ricordo dai luoghi di vacanza, o magari anche da quelli di residenza, a persone lontane. Un modo per dire "ti sto pensando anche da qui", ma pure per condividere paesaggi ed emozioni. Oggi, appunto, ci sono MMS e *post* su Facebook, e quasi sempre ritraggono — anche — cibo: perché, al di là del "mezzo", i sapori, profumi e colori di quello che si mangia sono un modo forte e coinvolgente per raccontare i luoghi e le loro specificità, e ci aiutano a ricordarli anche una volta che li abbiamo lasciati.

E se fosse una pizza a descrivere un territorio? Sempre più spesso, oltre agli chef, sono i pizzaioli a farsi interpreti delle eccellenze della propria regione, collaborando talvolta in maniera diretta con chi le produce. Ed essendo la pizza un cibo popolare e accessibile per eccellenza, in questo modo il "messaggio" può raggiungere davvero tantissime persone.

FRANCO PEPE, bravissimo pizzaiolo di Caiazzo, in provincia di Caserta, ha fatto di ciò il fulcro della propria attività. Da quando, circa due anni fa, ha lasciato la pizzeria di famiglia nella piazza del paese per aprire il suo *Pepe in Grani*, un locale moderno e accogliente ricavato dal restauro di un antico palazzetto del centro storico, ha potuto portare



Tutti i sapori dell'Alto Casertano su un disco di pasta: è il progetto che promuove Franco Pepe col suo locale Pepe in Grani a Caiazzo, in provincia di Caserta (photo © Luciano Furia).



Franco Pepe, terzo da destra, insieme ai protagonisti di “Pizza del Territorio”, il progetto a cui ha dato vita in collaborazione con produttori dell’Alto Casertano, in occasione della presentazione lo scorso 4 luglio.

fino in fondo il suo progetto di “pizze del territorio”.

Grande maestro dell’impasto — lavorato interamente a mano nella madia di legno come faceva il padre e ottenuto da un mix di farine selezionate messo a punto con la collaborazione del *Molino Piantoni* di Brescia, per la massima digeribilità — Franco sceglie infatti per condire i suoi deliziosi dischi di pasta le migliori materie prime provenienti da piccoli agricoltori e artigiani della zona, quella bellissima e incontaminata (lontana diversi chilometri fisici, e anni luce figurati dalla famigerata Terra dei Fuochi) dell’Alto Casertano.

Dapprima è partito con le pizze classiche — dalla Margherita alla pizza fritta con ricotta e salame, fino allo storico calzone al forno con scarola cruda e olive che era da sempre una specialità di famiglia — a base

appunto di grandi prodotti di tutta la Campania come la squisita *Mozzarella* (e ricotta) di *Bufala Campana Dop* del vicino caseificio *Il Casolare* di Mimmo La Vecchia, i pomodori del Vesuvio, le olive *Caiazzane* che crescono in zona, le alici di *Cetara*...

Poi, ha stretto sempre più il cerchio, dedicando diverse pizze del suo menu ai sapori e ai prodotti tipici del territorio e creando una vera e propria “rete di eccellenze” dell’Alto Casertano i cui artefici collaborano fattivamente alla promozione del territorio attraverso i suoi sapori. Insieme, si prodigano per dare al resto del mondo un’immagine veritiera e positiva di un territorio che troppo spesso viene considerato inospitale facendo di tutta la pianta un fascio.

Nascono così alcune pizze indimenticabili, come la “*Alifana*” (che ha come protagoniste le squisite

cipolle di *Alife* accanto a fior di latte e ricotta de *Il Casolare*, pancetta e origano) o la “*Ceci*” delle *Colline Caiatine*, che riprende un antico piatto povero dei contadini della zona — la pasta e ceci — arricchendo la pizza con fior di latte e scamorza affumicata de *Il Casolare*, ceci locali, aglio e olio extravergine di *Caiazzana*.

Mano a mano, la collaborazione e la sinergia con altri fornitori e produttori della zona si è andata sempre più rinsaldando, tanto da creare una sorta di vera e propria rete e un “percorso guidato” che, snodandosi tra le verdi colline della zona coltivate a vite, olivo e ortaggi, tocca le diverse realtà.

Franco Pepe (come anche *Manuel Lombardi*, giovane casaro che nell’azienda agricola e agriturismo di famiglia *Le Campestre* porta avanti l’antichissima tradizione

Agricoltori custodi in territorio caiatino

La Mozzarella di Bufala Campana Dop

Anche la zona dell'Alto Casertano ricade nell'area della Dop e, nonostante le molte polemiche alimentate da cattiva informazione, qui ci sono produttori attenti e scrupolosi e prodotti eccellenti. Per esempio a *Il Casolare* di Alvignano, il caseificio di famiglia oggi gestito da Mimmo La Vecchia, troverete una delle mozzarelle più buone della regione, con la salatura tipica di questa parte di Campania e una "croccantezza" particolare al morso. La lavorazione è quella tradizionale, con la filatura a mano di pezzature grosse e scenografiche trecce, e il latte bufalino proviene da allevamenti della zona scrupolosamente selezionati e controllati con grande attenzione. Proprio a questo latte saporito, oltre che alla bravura dei casari, si deve la bontà delle mozzarelle, realizzate anche in versione affumicata, e della squisita ricotta di bufala.



Caseificio Il Casolare

Via Olivella 12 — 81012 Alvignano (CE)

Telefono: 0823 610906

Web: www.caseificioilcasolare.it

Il Conciato romano

Nella bellissima campagna intorno a Castel di Sasso, paesino situato ai piedi del Monte Friento, l'agriturismo *Le Campestre* è un'oasi di pace e silenzio, interrotto solo dai versi degli animali della fattoria didattica. La famiglia Lombardi al completo — tornata a queste terre dopo essere emigrata in Belgio per diversi anni — accoglie gli ospiti con calore, servendo nella saletta interna o nel bel terrazzo abbondanti porzioni di robusti piatti della tradizione e il vino ottenuto dalle vigne circostanti. Ma il vero protagonista qui è il Conciato romano, un formaggio antichissimo e sorprendente citato già dal poeta latino Marziale e oggi presidio Slow Food. La cagliata viene rotta con le mani, poi modellata e salata a secco; il formaggio ottenuto viene "conciato" con l'acqua di cottura delle pettole, la pasta fatta in casa tipica di queste zone, che lo ricopre di un sottile strato di amido. Le forme vengono trattate con una miscela di olio d'oliva, aceto di vino locale, piperna (un'erba aromatica) e peperoncino e poi messe a stagionare in anfore di terracotta. Con la stagionatura, il formaggio acquista un sapore davvero incredibile senza però perdere equilibrio e fragranza.



Agriturismo Le Campestre

Via Buonomini, 3 — 81040 Castel di Sasso (CE)

Telefono: 0823 878277

Web: www.lecampestre.it

Il pomodoro Riccio

In un campo semi-nascosto da alberi di olivo, lungo la strada per Piana di Monte Verna, c'è un altro campo sperimentale. È quello seguito dai fratelli Lino e Mimmo Barbiero (entrambi tornati ai campi di famiglia dopo aver lavorato in città), creatori dell'azienda agricola *La Sbecciatrice*, che prende il nome dalla storpiatura dialettale della svecciatrice, strumento usato anticamente dal nonno mugnaio per ripulire i semi che arrivavano al mulino. I fratelli — con la collaborazione di Vincenzo Coppola — hanno ripiantato gli antichi semi di legumi e pomodori custoditi dai nonni e da altri contadini della zona. Tra questi, il pomodoro Riccio: altra varietà ormai quasi scomparsa, dà frutti piccoli e saporitissimi, dall'inconfondibile forma costolosa e dalla pelle molto sottile che ne impedisce il trasporto lontano da questi luoghi. Nonostante ciò, questo pomodoro si rivela estremamente resistente alle malattie, ha bisogno di poca acqua ed è ricchissimo di polifenoli, come hanno dimostrato le analisi della Facoltà di Agraria di Napoli. Nel campo sperimentale dei fratelli Barbiero ne crescono adesso 8 sotto-cloni, sempre per testarne resistenza e risultati, accanto ai "normali" pomodori vernini genuini. La prima produzione di passata di pomodoro riccio è stata acquistata interamente da Franco Pepe, per condire le ottime pizze di Pepe in Grani.



La Sbecciatrice

Via Villa Santa Croce 139 — 81013 Piana di Monte Verna (CE)

Web: www.lasbecciatrice.it

Il maiale Nero casertano

Quella Nera casertana è una delle razze suine autoctone più antiche d'Italia e certamente tra le più saporite. Dal colore nero, come indica il nome, e privi di setole — da cui deriva il nome popolare di *Pelatiello* — gli animali di questa particolare razza si riconoscono soprattutto per le *sciacquaglie*, i bargelli ai due lati del muso il cui nome in dialetto (deriva dallo spagnolo *chocallos*) indica dei vistosi orecchini da donna che pendono ai lati del viso. Le carni di Nero casertano — dalla evidente marezzatura che le rende morbide e saporite, e dai particolari aromi derivanti da un'alimentazione a base di ghiande e castagne — si prestano tanto ad essere cucinate che alla realizzazione di gustosissimi salumi dal sapore intenso. Salsiccia, capocollo (*in foto*), pancetta, soppressata, lonzarda e lardo di Nero casertano sono spesso presenti sulle pizze di Pepe; il pizzaiolo sceglie quelli di Mastro Enrico, allevatore e artigiano di Caiazzo, ottenuti da maiali allevati in proprio e da lavorazioni tradizionali.



Salumi Mastro Enrico

Via Caduti Sul Lavoro 42 – 81013 Caiazzo (CE)

Telefono: 0823 615907

Web: www.salumimastroenrico.it

del Conciato romano) se ne è fatto *testimonial* d'eccezione, portando attraverso — e sulle — sue pizze i grandi prodotti locali in giro per l'Italia e non solo.

Lo scorso anno, alla giornata dedicata alla pizza del congresso di alta cucina *Identità Golose* a Milano, si è presentato sul palco con una speciale "valigia" di plexiglass in cui aveva raccolto appunto i prodotti dell'Alto Casertano, mentre alla manifestazione *Le Strade della Mozzarella*, che si è svolta lo scorso maggio a Paestum, ha portato la giovane coltivatrice casertana Imma Migliaccio e le sue fantastiche verdure biologiche.

In questo suo percorso di ricerca e valorizzazione del territorio, Franco ha incontrato un altro personaggio chiave: VINCENZO COPPOLA, giovane agronomo di Ruviano che da anni sta portando avanti un progetto di recupero di antiche varietà e coltivazioni autoctone abbandonate. Pepe lo definisce "la parte che mi mancava", in grado di dare certezza scientifica al suo lavoro "sensoriale".

Grazie alla stretta collaborazione con Vincenzo, infatti, il pizzaiolo ha potuto compiere il passo definitivo dall'essere un semplice artigiano che aveva a cuore il suo territorio, a diventare un vero e proprio *testimonial* a tutti gli effetti, e a tutti i livelli.

Con un paziente lavoro "sul campo", andando a trovare uno per uno gli "agricoltori custodi", spesso ultranovantenni, rimasti a presidiare

queste terre che in molti avevano abbandonato in cerca di fortuna nelle grandi città o all'estero, Vincenzo è riuscito a rintracciare i semi di pomodori, grani e legumi un tempo molto diffusi in zona ma che erano stati progressivamente abbandonati. Tra di essi, lo squisito pomodoro *Riccio* — una varietà particolare che prende il nome dalla forma costoluta dei piccoli pomi, e che si è rivelata ricca di sostanze nutritive oltre che di sapore — e il grano *Autonomia*. Si tratta anche in questo caso di una

tipologia di grano un tempo molto diffusa in zona, battezzata così durante il Fascismo perché doveva servire a sfamare la popolazione in modo autarchico. Non essendo frutto di selezione e caratterizzato da piante una diversa dall'altra, dalle spighe piccole e alte, quindi difficili da coltivare e con rese inferiori, era stata mano a mano abbandonata a favore di grani più produttivi e se ne erano perse le tracce.

Grazie al lavoro di Coppola e alla collaborazione dei contadini locali



Il grano Autonomia. Ribattezzato Grano nostrum, insieme al pomodoro riccio è il risultato del recupero di semi locali da parte di Vincenzo Coppola, giovane agronomo di Ruviano che ora collabora con Franco Pepe. Ripiantato in un campo sperimentale, la prima mietitura è avvenuta lo scorso luglio.

anziani e giovani, in una sorta di passaggio di testimone generazionale, l'Autonomia — ribattezzato *Grano nostrum* — è stato ripiantato nel campo sperimentale di Contrada Spinosa, immerso nella quiete delle colline tra Caiazzo e Piana di Monte Verna.

Appena un ettaro diviso in tre fasce con concimazione diversa per vedere quale dia le spighe migliori, le ultime delle quali sono state trebbiate il 4 luglio scorso in occasione di un bell'evento organizzato per presentare il progetto.

Una vera e propria festa, con canti e balli, per celebrare tutti insieme il momento conclusivo della mietitrebbiatura, come era uso un tempo nei campi. Per l'occasione, l'appezzamen-

to di terra è stato allestito con grandi "pizze" che decoravano le balle di fieno e parte dello spazio già trebbiato, a fianco dei piccoli banchi rustici dove tutti i produttori coinvolti offrivano assaggi dei propri prodotti, gli stessi che si ritrovano sulle pizze di Pepe in Grani.

La disponibilità — per ora in misura ridottissima, ma grazie anche alla collaborazione amichevole del Molino Piantoni e dei coltivatori locali si spera di riuscire a coprire almeno il 10% delle pizze sfornate in un prossimo futuro — della farina ottenuta da questo grano dal sapore antico e rustico permette infatti a Franco e Vincenzo di chiudere il cerchio del progetto della "pizza del territorio".

Adesso Pepe può sfornare le prime pizze realmente a "km 0", dove oltre ai condimenti anche l'impasto è frutto del territorio caiatino. Ora la "cartolina" può essere completa. Ma, proprio come per un monumento o un paesaggio, vale sempre la stessa regola: venire sul posto, lasciarsi accogliere dal verde e dal silenzio di questi luoghi e affondare un morso nel morbido e fragrante impasto di Franco Pepe è tutta un'altra cosa.

Luciana Squadrilli

Pepe in Grani

Vico S. Giovanni Battista 3

81013 Caiazzo (CE)

Telefono: 0823 862718

E-mail: info@pepeingrani.it

Web: www.pepeingrani.it

Il fotografo ufficiale della pizza napoletana

Se c'è un evento dedicato alla pizza — o al cibo in generale — in Campania, lo trovate lì, sempre tra i primi ad arrivare, a scattare foto con la sua macchina super-accessoriata. Luciano Furia, napoletano Doc con un passato professionale molto variegato alle spalle (ingegnere elettronico, bioingegnere, ricercatore negli USA, funzionario di banca e oggi titolare di una società di traduzioni on-line), dal 2006 è tornato pure a dedicarsi all'antica passione per la fotografia che aveva lasciato in epoca pre-digitale. Essendo anche un grande amante della cucina, che approccia al tempo stesso con la passione del *gourmet* e la precisione del tecnico (applica le sue conoscenze scientifiche anche alla cottura del roast beef) ha unito le cose diventando fotografo di fiducia di chef e pizzaioli, a cominciare da Franco Pepe. Le sue foto potete ammirarle su www.lucianofuria.com (photo © Luciano Furia).

