

## FRANCO PEPE A IDENTITÀ GOLOSE 2018: DUE LEZIONI, DUE NUOVE PIZZE.

**Il pizzaiolo di Caiazzo sarà tra i protagonisti, nei giorni 3 e 5 marzo, della nuova edizione del congresso di cucina che ha come tema il fattore umano.**

Franco Pepe, il pizzaiolo di **Pepe in Grani** è a Milano il 3 e il 5 marzo per due incontri organizzati da Identità Golose Milano 2018.

Sabato 3 è alla Sala Blu 1 alle 12.15 per **identità di formaggio**; lunedì 5, alle 17.30, in Sala Blu 2, chiuderà la sezione **identità di pane e pizza**.

Oltre alla consueta lezione, l'incontro con pubblico, stampa e addetti ai lavori, nei due giorni presenterà due nuove pizze, dedicate al tema e alla rassegna: **grana pepe e fantasia** e **legumisana**. Più alcune novità del suo progetto.

Anche se ormai è tra i veterani della manifestazione, essendo alla settima partecipazione, Franco si è particolarmente dedicato alla quattordicesima edizione di Identità Golose. È stato il tema di quest'anno a sollecitare l'attenzione e l'estro del pizzaiolo di Pepe in Grani: il **fattore umano**. E la sua storia si fonda, in molti sensi, sulle persone.

L'idea, che è diventata il **progetto Pepe in Grani** a partire dal 2012, è che ogni tasca e ogni gusto vengano gratificati. Dalla economica pizza a libretto alla raffinata sala degustazione, passando per il privé della terrazza panoramica e le stanze in cui pernottare, proponendo un'offerta unica, sensibile ai desideri dell'ospite.

L'ascolto delle esigenze del pubblico vede tutta la squadra della pizzeria coinvolta nel racconto dei piatti e delle proposte di ogni tipo. Il rapporto con i produttori locali di materie prime e la relazione con le altre realtà produttive sollecitate dall'attenzione del fenomeno Pepe in Grani hanno fatto il resto.

Con **grana, pepe e fantasia** ci troviamo davanti a una storia di incontri e di crucialità dell'intervento umano nella preparazione del cibo. Franco ha visitato uno stabilimento di produzione di Grana Padano DOP dove la tecnologia ha un ruolo importante. Quello che lo ha colpito è, però, che per ottenere quelle forme e quel gusto sono comunque necessari alcuni passaggi che solo l'uomo può fare. Questa esperienza di essenzialità dell'intervento dell'uomo nella creazione di un prodotto è esattamente ciò che accade per la realizzazione della sua pizza;

la **grana, pepe e fantasia** (Grana Padano DOP in cottura e in chips, affumicata di bufala campana DOP, bacon, lime, pepe, uovo pastorizzato) nasce dall'amicizia e dalla collaborazione con lo chef Nino Di Costanzo di Danì Maison a Ischia. Questa ricetta rinnova il legame con il territorio campano attraverso il sodalizio con il **Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP** e con la dimensione nazionale ed internazionale grazie al rapporto già avviato con il **Consorzio Tutela Grana Padano DOP**.

Rievocando il titolo di un celebre film, ha inteso trasmettere, in tre parole e alcuni ingredienti, la bontà delle produzioni italiane, l'aggancio della pizza all'alta cucina e la creatività che questi fattori, uniti, possono esprimere.

**Legumisana**, che sarà presentata il 5 marzo, racconta dell'attenzione all'uomo in ogni suo processo vitale. L'impasto è ottenuto da una miscela speciale con farine di legumi, coltivati a Caiazzo da una cooperativa di giovani, laureati e pronti a reinvestire sui terreni di famiglia per poche, speciali colture. **Legumisana**, che recupera il piacere e l'aroma di un piatto tipico della Campania come la pasta e fagioli, ha alti valori nutrizionali ed è salutare per l'organismo. È una pizza buona e sana, come il nome suggerisce.

Infine Franco, al termine della lezione del 5 marzo, presenterà alla platea di Identità Golose 2018 la sua ultima creatura: **Authentica**, la pizzeria più piccola del mondo. Otto posti, un bancone e un forno a legna. Sorge in una sala del terzo piano di Pepe in Grani ed è stata creata per tornare all'intimità del racconto, dello spettacolo della pizza offerto per i commensali, della chiacchiera e del confronto. Un ritorno alla tradizione della pizzeria di famiglia dove il padre, Stefano, amava accogliere gli affetti presso un vecchio tavolo di cucina posto accanto al forno. Come un cerchio che si chiude.



Per info  
+39 0823 862718  
info@pepeingrani.it