



La buona Pizza

Microcosmi di sapori, macchine del tempo, gioia del palato.

Le pizze dei fratelli

Pepe a Caiazzo

LE VOCI SI ACCAVALLANO, ognuno vuol raccontare qualcosa, un episodio, un aneddoto, una memoria unica e irripetibile. Si illuminano gli occhi di Franco, Nino e

di *Manuela Piancastelli*

Massimiliano in *nomine patris*, quando le loro labbra sussurrano la parola padre, padre mio, padre nostro, e quel rimpianto è già poesia. Per amore e per memoria del padre, i tre ragazzi di Stefano Pepe, oggi di 40, 39 e 32 anni, hanno scelto di avere una doppia vita: fino alle due del pomeriggio sono insegnante di educazione fisica (Franco), dottore commercialista (Nino) e architetto (Massimiliano), dal pomeriggio alla notte tornano ad essere solo i guaglioni di don Stefano e impastano pizze, preparano polpette di baccalà e cucinano *zuppe di soffritto*, antico piatto della tradizione napoletana a base di interiora di vitello cotte nella salsa di pomodoro, alloro e peperoncino. Il loro cuore è là, in quella panetteria-osteria poi divenuta osteria-pizzeria, regno incontrastato di nonno Ciccio e



papà Stefano, nel cuore di Caiazzo, bellissima cittadina a quindici chilometri da Caserta, un altro mondo di fronte al massiccio del Matese. I fratelli Pepe hanno fatto, perché non si perdesse dentro di loro, e in paese, la memoria del padre e del padre del loro padre, una scommessa difficile, controcorrente: non cedere - mai - al richiamo della modernità, della comodità, della velocità. L'osteria di don Stefano, mancato otto anni fa, e della moglie Maria - instancabile lavoratrice ancora oggi - era stata fino al 1960 il punto di riferimento del paese, la locanda dove fermarsi a bere e a mangiare un piatto di sarde, in un luogo dal nome incantevole, Fontanarosa, la gente sedeva sulle fascine e parlava, parlava e beveva, beveva e mordeva pizze fritte e calzoni al forno.

Poi la stanza-pizzeria a Porta Vetere, ancora tanta gente che entrava e usciva. La sfida e la paura quando, all'improvviso, i tre fratelli si sono trovati per la prima volta soli a fare una scelta dura, rischiosa: chiudere o continuare. "Abbiamo riaperto subito, non era giusto cancellare una fatica che durava dagli anni '30. Non è stato facile ma ce l'abbiamo fatta" - dicono. E gli occhi si illuminano.

Qualità del fare e degli ingredienti

Franco, Stefano e Massimiliano Pepe hanno il mito e il rito della qualità: per le loro pizze, straordinarie, la gente fa la fila per ore in una terra, la Campania, dove la pizza è un cult. Non hanno mai voluto cedere a impastatrici elettriche perché, dicono, "non è la stessa cosa, il *punto di pasta* cambia a seconda delle stagioni, dell'umidità dell'aria, noi sentiamo al tatto se *si incorda*, la macchina che ne sa di queste cose...". Aborriscono la plastica: impastano a braccia usando il criscito, ossia il lievito madre, nella madia di legno e l'impasto viene lasciato lì a lievitare per 6-7 ore, poi viene diviso in *pagnottelle* che vengono poste nelle tavole di legno, cassette più basse da cui vengono prese per fare la pizza. Delicatamente, però, "perché la pizza è come una donna, va trattata con dolcezza altrimenti si sciupa". Solo pizza tradizionale, naturalmente, margherita, calzone, marinara, con ingredienti freschissimi preparati al momento ("persino l'aglio lo sbucciamo all'istante perché non perda il profumo" - spiega Franco), olio extravergine e fiordilatte con una percentuale di latte bufalino prodotto appositamente per loro, in forme grandi più *'tirate'*, dal Casolare di Alvignano, poco distante. Anche questa è una rarità: molte pizzerie, infatti, preferiscono citirare uno-due

La buona Pizza



giorni dopo le mozzarelle invendute nei supermercati, così le pagano meno e le trovano già "asciutte". "Ma così il cliente viene preso in giro - dicono i fratelli Pepe - pensano di consumare un prodotto fresco, lo pagano caro e in realtà mangiano un prodotto vecchio anche se ancora buono".

Il calzone di scarole ricce

La grande novità di questi mesi, però, vero e proprio ritorno al passato, è la pizza o, per essere più precisi, il *calzone* di scarole ricce. Un piatto antichissimo e poverissimo della cucina campana, completamente scomparso: la pizza viene "imbottita" con scarola riccia cruda, acciughe, olive, capperi e olio extravergine e subito infornata. Il forte calore del forno a legna, tra i 450 e i 500 gradi, la cuoce in pochi secondi e gonfia la pasta provocando una sorta di effetto-pentola a vapore. Ossia la verdura si cuoce grazie alla cupola che si forma sulla pizza piena di vapore bollente. "La faceva sempre nostro padre, la gente poi non l'aveva chiesta più, era un piatto forse troppo povero per una pizzeria. In casa qualcuno la prepara ma cuocendo prima la verdura che così cambia del tutto sapore e poi senza forno a legna è un'altra cosa. Noi l'abbiamo riproposta ed è piaciuta molto, alcuni clienti ricordano di averla mangiata da bambini, è un sapore, un profumo che avevano dimenticato". Tengono duro e non mollano: il banco piccolissimo, su cui stendono la pizza, è ancora quello del padre (possono lavorarne una per volta) in una stanzetta infossata con il forno a legna dove d'estate il caldo supera i 40 gradi. "Siamo forse lenti - dice Franco - ma solo con la lentezza si ottiene un prodotto di qualità. Se preparassimo impasti per 4-5 giorni e li tenessimo in frigo, se usassimo gli impasti di formaggio pretagliati al posto del fiordilatte affettato col coltello nel modo giusto, potremmo dimezzare i tempi ma dimezzerebbero anche la qualità". Ed esprimono un desiderio assolutamente slow: "Vorremmo tanto che la gente da noi gettasse l'orologio, dimenticasse la fretta e si godesse il piacere di una pizza o di un soffritto".



Pizzeria - Osteria Pepe, Piazza porta Vetere, 9
Caiazzo (CE)

