

# Pizzerie, ecco le doc

## Capatosta, Pepe e Valle Verde nella guida del Gambero Rosso

NICOLA PASSARIELLO

**N**EL VADEMECUM delle pizzerie doc d'Italia, curato dal *Gambero Rosso*, tre sono casertane: Capatosta di Recale, Antica Osteria Pepe di Caiazzo, Valle Verde di Sessa Aurunca. Un riconoscimento che le consacra pizzerie d'eccellenza a livello internazionale, se è vero (ed è vero) che la Campania è la patria mondiale della pizza.

La guida, novità editoriale assoluta, è un viaggio nei luoghi simbolo della tradizione culinaria italiana. Duecento sono gli indirizzi selezionati e offerti alla verifica del lettore, invitato a scegliere il meglio in un settore che da anni vive un autentico boom e che merita appunto di essere salvaguardato dagli improvvisatori alla ricerca solo del facile guadagno.

Gli appassionati della pizza doc, in questo tour della glosità in provincia di Caserta, sono garantiti, oltre che dall'origine geografica, da una tradizione che affonda le radici nell'amore artigianale della «fattura» e nella genuinità dei prodotti.

Un mix che si ritrova in tutte e tre le pizzerie di Terra di Lavoro «incoronate» dal Gambero Rosso, che insieme alle 3 di Avellino, alle 21 della provincia di Napoli e alle 7 di quella di Salerno sono interpreti fedeli di un mito gastronomico che ci viene invidiato (e copiato) in tutto il mondo. Il segreto di una verace pizza napoletana ormai è più conosciuto di quello di Pulcinella, ma non è da tutti saperlo applicare. Pur nelle sue infinite varianti, la «margherita» richiede ingredienti genuini e selesio-



nati, alcuni dei quali si possono ritrovare solo in un ambito geografico ben definito (quello campano, appunto): pasta, olio extra vergine di oliva, mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano.

I Capatosta di Recale sono eredi di una tradizione familiare napoletana che ha avuto nel capostipite,

### Falanghina day

**Nella ricca vetrina della quarta edizione di Falanghina Felix, la rassegna regionale dei vini da uve falanghine in programma a Sant'Agata dei Goti il 25 e 26 giugno, spiccheranno anche le produzioni di tre cantine di Terra di Lavoro: la Fattoria Pratico e l'azienda agricola Porto di Mola di Rocca d'Evandro e Castello Ducale di Castel Campagnano.**

Gennaro Giustiniani, un maestro riconosciuto alla cui scuola si sono formate generazioni di pizzaioli. Ora i due figli, Enzo e Lello (Rosario si è specializzato nella pizza da asporto), su questa scia stanno inanellando successi su successi. Dopo aver conquistato nell'ottobre 2002 il *palmarès* al festival internazionale della pizza a Montecarlo con una loro indovinatissima invenzione, la «Sorrentina» (crema di noci di Sorrento, provola affumicata di Agerola e pomodorini del Vesuvio), nel maggio scorso al PalaPartenope di Napoli sono stati i protagonisti della kermesse che li ha laureati campioni della pizza frita.

A Caiazzo, in piazza Portavenere, l'Antica Osteria Pepe, fondata nel 1931 dal fornaio Francesco, viene gestita dalla terza generazione. Sono i figli di Stefano (Franco, Nino e Massimiliano), che proseguono una tradizione familiare il cui punto di forza sta nella «dentezza» della lavorazione dell'impasto: ancora lavorato a braccia con lievito madre e lasciato a «crescere» nella madia di legno per 6-7 ore.

Nella frazione di Cascano di Sessa Aurunca è il ventenne Maurizio Saulle a tramandare il nome e la bontà della pizza del nonno Salvatore Leggiero, che nel 1974 aprì in una villa rustica con giardino la pizzeria «Valle Verde». Nella sua arte da acrobata confluiscono i sapori forti di una terra vulcanica e fertilissima. La pizza del figlio di donna Filomena, infatti, sa esaltare al meglio i prodotti tipici di Mondragone, Sessa e Roccamonfina.