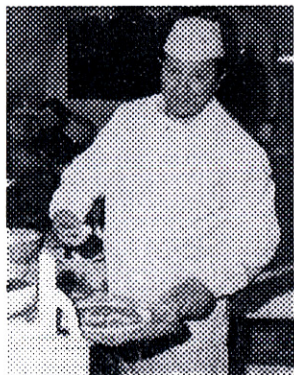


CAIAZZO**Sapori di una volta: Pepe nel Gotha della vera pizza**

Stefano Pepe

NON solo rispetto della tradizione, genuinità, passione. C'è un altro ingrediente che impreziosisce l'Antica osteria pizzeria Pepe, in piazza Porta Vetere a Caiazzo, entrata a far parte anch'essa come «Capatosta» di Recale dell'«Associazione della vera pizza napoletana». È un vero e proprio impegno morale. È la voglia matta di tre fratelli (uno diplomato Isef, un altro che sta per imitarlo, il terzo appena laureato in Architettura) di tenere in vita il ricordo del padre, Stefano, il «re» dei pizzaioli di Caiazzo, scomparso di recente. Per lui si

sono dedicati ad un lavoro di sacrificio, senza soluzione di continuità ma anche senza mai rinunciare ai loro studi. Per lui hanno fatto una scelta di coerenza, quasi un lusso per quest'epoca che ai valori assegna sempre meno spazio. I libri, l'università, la famiglia e la pizzeria, con le sue regole, tramandate dal padre e dal nonno Ciccio, il fornaio che iniziò l'attività. C'è entrato tutto questo nelle 24 ore, un giorno dopo l'altro. E c'entra ancora perché il locale (sette tavoli all'interno, altrettanti al «piano di sotto» e d'estate anche all'esterno) funziona come un orologio. La pasta è ancora come una volta, a lievitazione naturale, il servizio è familiare, i costi ridotti, i prodotti, come detto, genuini. «Pepe» perfettamente in linea con le regole del disciplinare della pizza doc «ma non tutto ci convince» dicono i fratelli pizzaioli, gelosi eredi di una storia che dura da oltre mezzo secolo e della quale vanno giustamente orgogliosi. I sapori e il romanticismo di un tempo sono il «valore aggiunto», a Caiazzo il filo della continuità non si è spezzato. Per fortuna.

[n. sant.]