

## Stefano Pepe "Pizzaiolo"

Ortensio Marcucci

*« Il re della "pizza semplice"  
il principe della "zuppa forte"  
il Michelangelo della  
"Pizza 4 stagioni" ».*

Con questa lapidaria definizione il compianto dott. Buccafusca sanciva la bontà e la genuinità della Pizza del caro amico Stefano Pepe prematuramente sottratto all'affetto dei suoi familiari ed amici.

Che fosse il "re della verace pizza napoletana", il continuatore di un'antica tradizione, è attestato non solo dall'esaltante riconoscimento dell'estimatore Buccafusca, ma anche e soprattutto dalla numerosa clientela che Stefano aveva conquistato "sul campo" con passione, lavoro e tanto sudore. Il mestiere lo aveva appreso dal padre Ciccio Pepe, fornaio e pizzaiuolo dagli anni '30 con Forno in Via Fontana Rosa, oggi Via Federico II di Svevia.

A quel tempo la "pizza verace" era fatta di pochi, semplici, genuini ingredienti: pomodoro, olio, origano e aglio. E Stefano, fedele alla scuola paterna, così la preparava agli amici quando negli anni '50 e inizio anni '60 si presentavano nel Forno in Via Fontana Rosa nelle calde sere d'estate dopo aver passeggiato in lungo e in largo per tutto il paese.

Poi aprì la "Pizzeria" nei Giardinetti Pubblici e continuò a fare la Pizza alla maniera tradizionale. L'unica variante era costituita dalla "Pizza Margherita", dove la mozzarella e il basilico sostituiscono l'aglio. Ma evidentemente pur usando le stesse componenti, non tutti i pizzaiuoli riuscivano a dare alla pizza quell'aroma e quel sapore tipici della pizza preparata da Stefano. Lo dimostrava il fatto che la maggior parte dei clienti proveniva dal casertano e dal napoletano dove non mancano le "Pizzerie" rinomate. Negli ultimi tempi, col proliferare delle pizzerie si sono anche moltiplicate le varianti della pizza napoletana. Si possono quindi gustare pizze al prosciutto, al salame, con funghi, rughetta e chi più ne ha



ne metta. Ma Stefano non si era fatto suggestionare dalle novità, e da pizzaiuolo di nascita era rimasto fedele alla verace pizza della tradizione. E come tutti i "professionisti" autentici si offendeva se riceveva ordinazioni di pizze spudoratamente contrarie alla tradizione. Una volta s'infuriò addirittura con un cliente più bizzarro degli altri che gli ordinò una pizza "alla nutella".

Se gli ingredienti dei pizzaiuoli erano gli stessi, qual era il segreto che rendeva la Pizza di Stefano più Pizza delle altre?

Perché tanti clienti, rimettendoci benzina e tempo, partivano da Caserta e da Napoli per venire a gustare la pizza a Caiazzo?

Per alcuni il segreto stava nella preparazione della pasta, di cui Stefano conosceva per istinto gli indici di umidità, di rigonfiamento, di calore, e quindi il grado di temperatura e lievitazione. Per altri era nel dosaggio sapiente ed equilibrato delle varie componenti. Ma evidentemente nella Pizza di Stefano entravano in gioco altri fattori assolutamente imponderabili come accade per il Caffè che preparato a Napoli assume un sapore e un aroma non riscontrabili in altre città d'Italia. Ora Stefano non c'è più. Ma la Sua Pizza continua ad attirare consumatori abituali e non. Ciò accade non solo, per fedeltà al locale e alla persona che non è più tra noi, ma anche perché i figli Franco, Antonio e Massimiliano che coadiuvavano il padre nella gestione del locale, ne hanno ereditato in pieno il patrimonio di conoscenze e di competenze.