

La Filiale, a L'Albereta un tuffo nel Casertano con le pizze di Franco Pepe che han fatto la storia

scritto da Marco Di Giovanni | 09/02/2024



Il Maestro Pizzaiolo, che con il Pepe in Grani ha attirato a Caiazzo anche nomi di altissimo calibro come Alain Ducasse, ha aperto la sua "Filiale" tra i cancelli dell'elegante Relais et Chateaux della famiglia Moretti nel cuore della Franciacorta

È piuttosto usuale, negli ultimi anni, scoprire negli angoli delle grandi città del Nord Italia piccoli spazi in cui i pizzaiuoli napoletani più noti hanno aperto un proprio corner. Diverso è il caso di **Franco Pepe**, il **Maestro Pizzaiolo di Caserta** che tutti conoscono e che a tutti ha insegnato.

Non servono presentazioni per Franco, né per la sua **Pepe in Grani**. Non ci sono Guide che tengano: la [pizzeria di Caiazzo](#) è un punto di riferimento mondiale per gli amanti della pizza e, perché no, della buona cucina. Tanto da aver attirato nomi di altissimo calibro, come recentemente lo chef con più stelle Michelin al mondo, **Alain Ducasse**.

La Filiale a L'Albereta, le pizze di Franco Pepe a... Erbusco

Dicevamo, Franco, rispetto a diversi colleghi partenopei - non tutti ovviamente -, è un caso a sé: anche lui ha aperto al Nord, ma l'ha fatto in un contesto molto differente da quello di grandi città come Milano: la sua "**Filiale**" è chiusa tra i cancelli dell'[Albereta](#), l'elegante **Relais et Chateaux della famiglia Moretti** nel cuore della Franciacorta, a Erbusco (Bs). Qui non è come nelle pizzerie della metropoli meneghina, qui non ci si capita "per caso", **qui recarsi è una scelta**. E Franco è di per sé un ottimo motivo per una tappa, una deviazione, addirittura un viaggio fino al noto comune bresciano, patria, tra l'altro, di eccellenze come i vini di **Ca del Bosco** e **Bellavista**.

Senza dimenticare - e non è particolare da trascurare - che molto **frequenti sono pure le visite che Franco stesso fa alla sua Filiale** (una volta al mese, se non più, a causa di tappe intermedie in viaggio che lo portano in giro per il mondo). Ci viene, ci cucina, ci manda i suoi ragazzi creando un turn over tra i suoi locali, capace di garantire lo stesso altissimo livello a prescindere da dove si assaggi il marchio "Pepe".

Di Franco si potrebbero dire tante cose, troppe cose. Si potrebbe raccontare di chi, avendolo scoperto protagonista a **Chef's Table**, il format di Netflix dedicato alla cucina, si è fatto Malesia - Caiazzo e ritorno solo per assaggiare una sua pizza. Si potrebbe raccontare di come la sua **Pepe in Grani** porti in un comune di poco più di 5mila anime oltre 11-12mila persone al mese.

Ma la verità è che **le grandi storie sono semplicemente figlie delle sue grandi pizze**, da assaggiare prima che da raccontare. Accompagnate o dalla classica "bionda" o, per chi vuole vivere l'esperienza La Filiale al 100%, dai grandi vini proposti dalla cantina della famiglia Moretti.

Un percorso tra pizze di alto livello e storie di vita

È un Brut Bellavista deciso e tagliente ad accompagnare per contrasto la *Sensazione di costiera*, una pizza frita con pomodoro Cuore di bue, zest di limone, acciughe di Cetara, prezzemolo tritato e peperoncino: una **pizza sapida ma leggera, profumata e saporita**.

Segue *Ciro*, un cono di pizza frita con crema di Grana Padano Dop 12 mesi, pesto alla rucola e, a fare da topping, Olive di Caiazzo presidio Slow Food disidratate e sbriciolate. Un gusto avvolgente e coinvolgente, accompagnato per continuità dalla rotondità dell'**Hebo di Petra**, storica etichetta della cantina anch'essa (come Bellavista) di proprietà della famiglia Moretti, stavolta in Toscana.



La *Ciro*, cono di pizza frita con crema di Grana Padano Dop 12 mesi (Foto © Marco Di Giovanni).

Un bellissimo servizio, accompagnato dalla storia di *Ciro*, che può essere «*un amico - spiega Franco - il parcheggiatore dell'auto, una persona umile ma allo stesso tempo grande*». In questo caso *Ciro* è proprio un amico dello stesso Franco, impegnato nel mondo della moda, lo stesso che ha descritto le sue pizze come «*Il meglio del meglio più uno*», ricorda il pizzaiolo con piacere.

Mentre le pizze si alternano, Franco chiacchiera e intrattiene. L'esperienza a tavola si completa con la storia di un pizzaiolo che ha fatto la storia della pizza italiana.

Dal bisogno di maggior sostegno da parte delle istituzioni alla formazione dei pizzaioli fino alla necessità di identificare in maniera chiara la mansione stessa del pizzaiolo, Franco tocca i punti cardine della sua professione, ad oggi fondamentale tanto come identità tricolore quanto come scelta di salute a tavola - non per altro è **Ambasciatore della Dieta Mediterranea dal 2017** e collabora assiduamente con una biologa nutrizionista per rendere le sue pizze equilibrate e salubri.

La Filiale a L'Albereta non mancano i grandi classici: la storica *Margherita Sbagliata*, base bianca con pomodoro crudo e riduzione di basilico fatta in casa, si sposa perfettamente con una **Falanghina del Sannio Serrocielo** di Feudi di San Gregorio.



La *Margherita sbagliata* (Foto © Marco Di Giovanni).

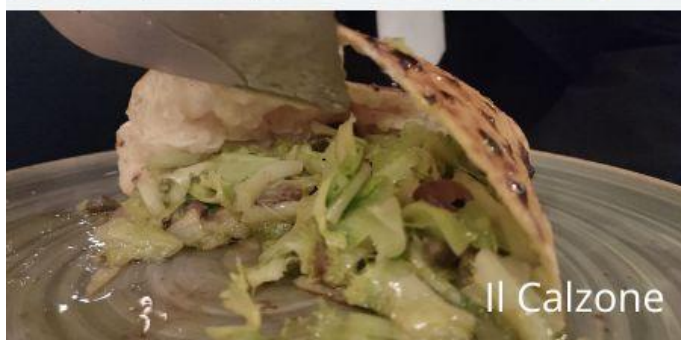
Sorprendente la *Scarpetta*, una diversa rivisitazione firmata Pepe della classica Margherita, a base mozzarella, con basilico liofilizzato e crema di Grana Padano, in abbinamento al Lugana azienda agricola Montonale. Chiudono il ciclo delle "rivisitazioni" prima la *Ritrovata*, che riprende la Marinara, con una base rossa San Marzano e Piennolo Dop, olive e capperi disidratati, basilico fritto, origano e olio agliato, servita con un altro must della famiglia Moretti, l'**Alghero Rosato di Sella e Mosca**. Poi il *Calzone*, con olive di Caiazzo, acciughe di Cetara, scarola riccia, olio evo e capperi, accompagnato da un altro grande vino dell'azienda Moretti in Sardegna, il **100% Vermentino Cala Reale**.



La Scarpetta



Sensazione di costiera



Il Calzone



Varie pizze firmate da Franco Pepe (Foto © Marco Di Giovanni).

A fine serata... Due parole e un drink

Talmente tanti gli argomenti che con Franco si potrebbero affrontare, che un libro non basterebbe. Tuttavia, qualche domanda sui generis, abbiamo voluto porla, e le risposte non ci hanno deluso.

Sulle Guide in generale, Franco resta vago ma si fa intendere: non si parla tanto di Guida in sé, ma di persone vere che una Guida la scrivono. «*Io guardo sempre chi mi giudica, perché chi lo fa deve saperlo fare*».

«Ci sono tante posizioni tutte differenti riguardo la possibilità che le pizzerie rientrino nella Michelin, - commenta - ma la verità è che la pizza è nostra, non è francese: la pizza ai francesi proprio non appartiene, ed è più che comprensibile quindi che la stessa non debba rientrare in una Guida che, ci piaccia o meno, è francese».

La cosa più importante? È che la pizza, la sua pizza, piaccia, unisca, richiami, faccia venire voglia di assaggiarne ancora e ancora. Che sia a Caiazzo o nella bellissima cornice de La Filiale all'Albereta, dove, per chi vorrà recarcisi, c'è spazio anche per un pre o post dinner nella bellissima **Sala 54 del Resort**.

La Filiale a L'Albereta Relais

Via Vittorio Emanuele, 23 - Erbusco (BS)

Tel. 030 776 2665 | www.albereta.it