

La Pizzeria Pepe in Grani giudicata la migliore d'Italia

scritto da Redazione | 27/07/2018



A Napoli sono stati consegnati i premi agli artigiani della pizza, nell'ambito della selezione "50 Top Pizza". Il locale di Franco Pepe sale sul podio per il secondo anno.

Il 24 luglio a Napoli, presso il Teatro Mercadante, sono state presentate le **50 migliori pizzerie d'Italia**, nell'ambito della selezione annuale di **50 Top Pizza**, la prima guida online italiana che presenta e promuove i locali capaci di esaltare la grande arte della pizza. Ad annunciare il vincitore sono stati proprio gli ideatori della rassegna, il giornalista **Luciano Pignataro**, Barbara Guerra e **Albert Sapere**.

Quest'anno 50 Top Pizza è stato rinnovato nel look e nei contenuti: le pizzerie censite sono aumentate, passando da 500 a oltre 1.000, e sono stati assegnati i "forni", da 1 a 5, indicatori che consentono una percezione immediata del valore dei locali in classifica.

50 Top Pizza 2018: la migliore pizzeria è Pepe in Grani Caiazzo

Come già nel 2017, al primo posto si è classificata la **Pizzeria Pepe in Grani**, il piccolo gioiello del

Maestro pizzaiolo Franco Pepe, con sede a Caiazzo (CE). Alla stessa sono stati riconosciuti la grande qualità della pizza e delle nuove ricette proposte ma anche del servizio, dell'accoglienza, della carta dei vini e delle birre fino a premiare l'arredamento e i dettagli degli ambienti.

Il successo di **Pepe in Grani** è anche il frutto dell'entusiasmo e professionalità dei 42 ragazzi che compongono il team. Studio, attenzione, cura dei particolari, cordialità, amabilità e accoglienza di respiro internazionale fanno sì che ognuno di loro possa raccontare la **pizza** in tutte le sue molteplici sfaccettature: a partire dalle materie prime utilizzate, agli impasti, alle cotture, alle ricette, ai vini in abbinamento.

«È un'emozione forte, bellissima - ha dichiarato Franco Pepe a margine della premiazione - e dedico questo riconoscimento a chi da sempre ha creduto in me, a chi ogni giorno mi accompagna e mi sostiene in quello che faccio, e soprattutto, ai giovani, che si apprestano ad affrontare un percorso fatto di tappe importanti ed essenziali: credete nelle vostre idee, nei vostri sogni, create, non imitate, bandite l'atteggiamento rinunciatario per ottenere qualcosa, informatevi e formatevi. Siate curiosi, distinguetevi e seguite la vostra vocazione. Credere fermamente e con passione in una vostra idea, non vi farà vincere, vi farà stravincere. Come è successo a me oggi»!.

Interrogato sulle motivazioni del suo successo, Pepe ha spiegato quanto sia fondamentale l'approfondimento della ricerca sulla nutrizione funzionale che lui esegue con l'affiancamento di esperti e studiosi, per far sì che la pizza possa essere considerata un ottimo piatto unico da consumare 2/3 volte a settimana.

Medaglia d'argento alla **Pizzeria I Masanielli** di Francesco Martucci (Caserta) e medaglia di bronzo a "**50 Kalò di Ciro Salvo**" (Napoli). Gli altri riconoscimenti consegnati sono i seguenti:

- **Simone Padoan** ("**I Tigli**", San Bonifacio - VR) è il pizzaiolo dell'anno
- A Giancarlo Casa ("**La Gatta Mangiona**", Roma) il Premio alla Carriera
- La margherita di Ciro Salvo ("**50 Kalò**", Napoli) è la Pizza dell'Anno;
- La miglior proposta dei fritti 2018 è di "**Isabella de Cham Pizza Fritta**" (Napoli);
- Migliore Pizzeria Napoletana fuori dall'Italia è "**Spaccanapoli**" di Chicago.

© Articolo di Sabina Cafiero.