

## Regione; De Luca e la Marciani ricevono il Cav pizzaiolo Pepe; Mortaruolo



**Napoli.** Il Presidente della Regione Campania, **Vincenzo De Luca** insieme al Consigliere regionale e Vicepresidente della Commissione Agricoltura, **Erasmus Mortaruolo** e all'Assessore regionale alla Formazione, **Chiara Marciani** ha ricevuto a Palazzo Santa Luca il Maestro pizzaiolo, **Franco Pepe**. Questi ha raccontato al Presidente De Luca il percorso che c'è dietro alla sua arte e la storia di una famiglia di panificatori che oggi con lui raggiunge la terza generazione. “Mio nonno – ha raccontato Franco Pepe – iniziò negli anni '30 con un forno per pane. Durante la seconda guerra mondiale distribuiva un pezzetto di pane a chi, mostrando la tessera, poteva ricevere i famosi 150 gr. Così mio padre, cresciuto in quell'ambiente negli anni '60, decise di aprire la pizzeria. Il mio passaggio è stato graduale da cameriere al lavapiatti, passando per il forno agli impasti. Alla fine sono diventato pizzaiolo. Oggi cerco di trasmettere ai miei clienti la passione per il mio lavoro e la mia terra che giorno dopo giorno cerco di raccontare con le mie pizze. È un modo per far conoscere il volto bello della Campania che è una terra che raccoglie tanta ricchezza”. Un incontro molto cordiale quello con il Presidente De Luca che ha commentato: “La Campania è il luogo in cui l'eccellenza alimentare diventa cultura, questo è quanto dimostra il riconoscimento che siamo riusciti ad ottenere dell'Arte del Pizzaiuolo quale patrimonio immateriale dell'Unesco. E ringrazio i tanti pizzaioli, come Franco Pepe, che celebrano

---

con la loro passione, la loro competenza e la formazione questa straordinaria arte. Per il futuro la Campania deve muoversi nel sentiero di una valorizzazione innovativa del suo patrimonio, capace di unire la storia millenaria del territorio alla creatività di artigiani e famiglie. Sono loro, i pizzaioli, protagonisti di una tradizione che, a partire dalla manipolazione di prodotti semplici quali l'acqua e la farina, realizzano veri capolavori dell'alimentazione che tutto il mondo ci invidia". "Ci tenevo a presentare un maestro del gusto e un amico come Franco Pepe al Presidente De Luca – afferma Mortaruolo – perchè ha la singolare capacità di raccontare, nel suo tempio della pizza di Caiazzo, la bellezza di un territorio come quello campano che si può scoprire dalla tavola, dalle eccellenze agroalimentari di cui è ricco, dalla bellezza dei suoi paesaggi. Il territorio in un piatto, che si svela e scopre attraverso le sue pizze e il racconto fatto di passione, storie familiari, ricerca e qualità, formazione continua di un ambasciatore del made in Italy. A Caiazzo nel suo borgo c'è una tappa del gusto autentico campano che vale la pena di scoprire e farlo con un pizzaiolo, celebrato finanche dal New York Times che oggi è anche Cavaliere della Repubblica, è un'esperienza unica e imperdibile".

"Nel mio percorso da Assessore alla Formazione della Regione Campania – commenta Marciani – ho avuto il piacere di incontrare Franco Pepe e di rimanere affascinata dal suo desiderio di trasferire soprattutto ai giovani la passione che lo anima e le tecniche dell'arte del pizzaiolo. Grazie a eccellenze come lui siamo al lavoro per mettere in piedi come Regione Campania corsi di formazione che garantiscano non solo il conseguimento di una qualifica professionale ma anche un vero percorso che permetterà l'ingresso nel mondo del lavoro. La nostra terra ha bisogno di avere in tutto il mondo dei validi ambasciatori delle nostre tradizioni senza tralasciare l'innovazione e l'attenzione ai prodotti".

Al termine dell'incontro il Presidente De Luca, insieme al Consigliere Mortaruolo e all'Assessore Marciani, ha consegnato al Maestro Franco Pepe una pergamena ricordo con la seguente motivazione: "Al Maestro Franco Pepe, insignito lo scorso 2 giugno del titolo di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana. La Regione Campania si unisce al riconoscimento del Presidente della Repubblica premiando così un progetto prestigioso nato nel 2012 nell'entroterra campano, nei vicoli del centro storico di Caiazzo, oggi meta di tanti cittadini e appassionati

---

gourmet di tutto il mondo”.

Comunicato - 11/02/2020 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)