

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [OK](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA [Ambiente](#) [ANSA Viaggiart](#) [Legalità&Scuola](#) [Lifestyle](#) [Mare](#) [Motori](#) [Salute](#) [Scienza](#) [Terra&Gusto](#)

Seguici su:

[ANSA.it](#) - [Terra&Gusto](#) - [In breve](#)

[Fai la Ricerca](#)

[Vai a ANSA.it](#)

I Migliori Oli Extravergine

Compra Online

Scopri su Frantoi d'Italia i migliori oli di oliva extravergine.

[frantoiditalia.com](#)

APRI

[ANSA.it](#) [Terra&Gusto](#) [In breve](#) **Franco Pepe Cavaliere al merito, prima volta per un pizzaiolo**

Franco Pepe Cavaliere al merito, prima volta per un pizzaiolo

Il 2 giugno la nomina al Quirinale



Redazione ANSA LECCE 15 aprile 2019 19:18

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)



Franco Pepe © ANSA/Ansa

[CLICCA PER INGRANDIRE](#) +

LECCE - Il 2 giugno Franco Pepe sarà nominato Cavaliere dell'Ordine "Al merito della repubblica Italiana", ed è la prima volta che questa prestigiosa carica al merito viene conferita dal Capo dello Stato Sergio Mattarella ad un pizzaiolo, artigiano del gusto. Ad annunciarlo, in occasione di Fodexp, la kermesse che per tre giorni riunisce a Lecce manager, cuochi e artigiani "visionari" che hanno saputo creare microeconomia in territori rurali, è un emozionatissimo Pepe.

"Ho ricevuto comunicazione dal Quirinale - ha precisato Pepe - con una lettera del 18 marzo, che porto sempre con me. Sono e rimango Franco, l'artigiano della pizza ma il progetto che ho creato a Caiazzo, nel Casertano, avrà il riconoscimento del presidente della Repubblica con il conferimento il 2 giugno del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica".

Il Quirinale premia così un progetto nato nel 2012 nell'entroterra campano, e che oggi offre lavoro stabile e internazionalità a 40 ragazzi nei vicoli del centro storico di Caiazzo, oggi visitato da appassionati gourmet di tutto il mondo, dagli Emirati Arabi al Giappone. Un turismo di alto profilo, e destagionalizzato.

"Noi - ha precisato il pizzaiolo campano - non chiudiamo mai e non ci stanchiamo mai di raccontare il territorio. Quello che metto nella pizza loro lo possono conoscere, dal casaro al frantoiano, dal produttore di pomodoro alla rete di raccoglitori di albicocche del Vesuvio. Io porto gli amanti della buona tavola e della dieta mediterranea a contatto con i miei fornitori e creo reti di qualità. La nostra rivoluzione non è raccontare storie di cibo, ma la verità del prodotto e l'identità della mia pizza che ora rientra anche in un menu funzionale. La medicina infatti segue con molto interesse il progetto perché la pizza è un alimento che arriva a tutto il popolo, è trasversale ma anche inclusivo e di forte valenza psicologica. La pizza non è un fast food - ha concluso Pepe - ma il cibo che esprime qualità e gioia a prezzi alla portata dei più"

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

AD

AD



Drone X Pro

Questo Drone ti permetterà di scattare foto e video spettacolari!

Combatti il caro benzina!

Scopri subito Telepass Pay, per te sconti fino al 4% su tutti i rifornimenti entro 31/12!

AD

Gamma Panda da 7.800€

E fino a 1.000€ sulla pronta consegna!
Con finanziamento, TAN 6,45% - TAEG 9,77%

Dolce & Gabbana, amplifichiamo lavoro artigiano col food

"Siamo partiti - ha spiegato Alfonso Dolce in una ...

AD