



FRANCO

PEPE

P
I
Z
Z
A
C
H
E
F



A la venta desde el 26 de noviembre de 2025



P I Z Z A C H E
F R A N C O
P E P E

Con Elisia Menduni

Fotografías de
Brian McGinn y Adam Bricker

El libro sobre la pizzería *Pepe in Grani*, reconocida como la mejor pizzería del mundo en varias ocasiones, con recetas y historias de su chef, Franco Pepe, y sus pizzas.

Pepe in Grani es una famosísima pizzería ubicada en **Caiazzo, cerca de Nápoles**. Fue fundada por el maestro pizzero Franco Pepe en 2012 y, desde entonces, ha ganado reconocimientos internacionales por su pizza tradicional napolitana. La pizzería utiliza ingredientes de alta calidad y un proceso de fermentación largo para crear su masa de referencia, que es ligera y llena de sabor. Pizzeria Pepe in Grani ha recibido numerosos premios y reconocimientos. Ha aparecido en la serie de Netflix *Chef's Table: Pizza*. También ha aparecido en *The Guardian* y en el *New York Times*.

Este libro nos enseña cómo Franco fue capaz de elevar la humilde y tradicional pizza napolitana hasta el cielo, manteniendo la balanza perfecta entre tradición e innovación.

«Bajamos por las estrechas calles adoquinadas que llevan a Pepe in Grani, entramos a su encantadora pizzería y nos sentamos en una cálida mesa exterior bajo un cielo estrellado. Teníamos las expectativas por los cielos, tan altas como aquellas estrellas. Y las pizzas de Franco Pepe las superaron». Nancy Silverton

«Franco Pepe es mucho más que un *pizzaiolo*.

Es un alquimista que transforma los ingredientes más simples en las pizzas más mágicas que puedas imaginar, elevando esta comida universal y llevándola a niveles inimaginables.

Su compromiso con la calidad, los ingredientes locales y las técnicas más innovadoras le ha valido el reconocimiento global y ha posicionado su restaurante Pepe in Grani, situado en la pequeña localidad de Caiazzo en la Campania italiana, en el mapa del mundo, como una experiencia gastronómica inexcusable. Para Franco Pepe, reconocido en tres ocasiones como el mejor pizzero del mundo, hacer pizza es hacer arte, y para los mejores críticos gastronómicos, que comparan sus creaciones con verdaderas obras de arte, también.

«Es casi como si Franco hubiese inventado la pizza... Su pizza es la mejor del mundo.»

Nancy Silverton

INTRODUCCIÓN

La cocina mediterránea no es la única en la que el agua y el trigo son alimentos básicos. A lo largo de los siglos, estos dos ingredientes, junto a compañeros tan magníficos como el aceite de oliva y el tomate, ha dado lugar a algo realmente delicioso, un equilibrio perfecto de nutrientes y sabor, condimento y sustancia. **La combinación de harina de trigo y agua con su entorno siempre ha sido una fuente de vida**, productos fermentados y levaduras, pero tuvieron que pasar varias eras geológicas para que los seres humanos empezaran a comprender el proceso que se desarrollaba. Durante miles de años, el simple acto de amasar ha desencadenado alquimias inesperadas y desarrollos extraordinarios que, con el paso de los siglos, han desembocado en grandes logros e innovaciones. La sencillez de sus ingredientes y los vínculos entre personas, entorno, tierra y cultura han hecho de la pizza un alimento absoluto, eterno e insustituible en la gastronomía y la cocina internacionales.

En los últimos veinte años, en Italia y en todo el mundo, la historia de la pizza se ha caracterizado por la revolución, la investigación y una innovación excepcional. Como antropóloga, siempre me han interesado los aspectos rituales y sociales de la comida. Este libro es, ante todo, la biografía de un gran chef de la pizza y la historia de una de las mejores pizzas del mundo. Sin embargo, es importante recordar que un alimento tan aparentemente sencillo y tan presente en nuestro día a día es, en realidad, una fuente de nutrientes cuyos orígenes se remontan a un pasado remoto.

Hallazgos recientes en el desierto Negro de Jordania han constatado que el pan es el alimento más antiguo del que se tienen registros en la historia de la humanidad. En una excavación arqueológica realizada en 2018 en el **yacimiento de Shubayqa** (en el norte de Jordania) se descubrieron los restos de una zona de cocción, **muy similar a un horno para pizza**, que se alimentaba con leña y contaba con una piedra plana central en la que se cocía la masa. Allí se encontró también una especie de pizza carbonizada elaborada con cereales machacados, probablemente espelta silvestre y cebada. Se trata de un gran descubrimiento para la historia de la humanidad, pues demuestra que **hace unos 14.000 años, mucho antes de la aparición y difusión de la agricultura, en el corazón del Creciente Fértil ya se cocinaba un alimento ancestral a base de trigo.**

Según las teorías de algunos historiadores, fue precisamente este pan plano primitivo lo que propició el desarrollo de poblaciones sedentarias en Mesopotamia, así como el de la agricultura.



Tres generaciones

El padre de Franco, Stefano, era el mayor de los seis hijos de Francesco (el «abuelo Ciccio») y Stefanina, propietarios de una de las panaderías más populares de la ciudad. Estaba en el barrio de Fontanarosa y comenzó a funcionar en 1938. El abuelo Ciccio fabricaba un pan casero increíble en su gran horno de leña, y la panadería se mantuvo activa durante la Segunda Guerra Mundial. Alimentó a buena parte de la población de la ciudad durante más de cincuenta años. Vendían el pan en la tienda familiar situada frente al horno. Era un lugar estupendo en el que socializar y hacerse compañía, un contacto humano cada vez más difícil de entablar en la actualidad. En ciudades pequeñas como Caiazzo, las tiendas eran extensiones de las plazas públicas, lugares donde la gente cotilleaba, resolvía disputas y compartía con los demás. Cuando el abuelo Ciccio terminaba su jornada, la gente recogía las brasas del horno para calentar sus camas con braseros y alimentar los fuegos de sus casas. Y por las tardes, los vecinos usaban el horno de Stefano, con su cúpula y la superficie de terracota aún caliente, para cocinar sus propios asados, guisos o incluso focaccias.





Manos, ingredientes y hornos

La magia de una pizza está en su masa, el sello distintivo de un pizzaiolo y la identidad de una pizzería. Hay muchas variables que hacen que una masa sea especial y única. Franco Pepe nunca ha compartido las de la suya por respeto a su historia y al legado que recibió de su padre, Stefano.

Mezclar harina con levadura, agua y sal no es difícil. El resultado será una pizza horrible en algunos casos, mediocre en otros y, en un último grupo, una pizza magnífica. La calidad de la masa no depende tanto de la harina, la temperatura del agua o la temperatura ambiente.



Tampoco depende únicamente del tipo de levadura, de su frescura o de cómo se almacena, de la forma en que se incorpora el agua a la masa. Ni siquiera depende de si se amasa a mano o en una amasadora, de la forma en que se deja fermentar la masa, de los ingredientes y el equipo utilizados o del tipo de horno y la temperatura de cocción. **Lo que realmente marca la diferencia es el tacto, la sensibilidad y energía del ser humano, del individuo, su deseo de convertir una simple masa en algo extraordinario.** «Fui muy afortunado de crecer en la pizzería de mi padre. Heredé la profesión de forma muy gradual, viendo y observando cómo trabajaba. No fue hasta que sentí en el fondo de mi ser que la pizza era muy importante en mi vida que me decidí a abrir Pepe in Grani, donde **servimos una pizza que me representa a mí, a mi familia y a mi tierra. Fue entonces que mi masa cambió.** Los profesionales con los que he colaborado a lo largo de los años y las experiencias que me han hecho crecer han hecho que mi masa creciera, se elevara y evolucionara».

Esta es una premisa necesaria; no basta con que me limite a dar una receta, una serie de medidas. De lo contrario, no tiene sentido explicar los a poco, con los brazos y las manos. El tiempo requerido varía en función de los ingredientes, así como de la temperatura, la humedad relativa y la hora del día.

CALZONE DE ESCAROLA

Este calzone es una receta de Stefano, el padre de Franco. Su sencillez dice mucho del espíritu innovador de este pizzaiolo de los años sesenta. Es, a un tiempo, tradicional y purista, intrínsecamente revolucionario y con visión de futuro. El calzone está relleno de escarola cruda, en lugar de la tradicional escarola salteada y muy condimentada. Las anchoas, alcaparras, aceitunas y aceite de oliva virgen extra también se añaden crudos. Esta receta tampoco sigue la tradición napolitana de pinchar el calzone para que el vapor salga por esos agujeros. En su lugar, el calzone se «rellena» con cuidado y se sella creando una cámara de vapor. Esto funciona como una olla a presión, que ablanda las verduras mientras se cocina. La familia Pepe usa una masa algo más fina de lo habitual, por lo que el tiempo de cocción es más corto y el calzone resultante, muy ligero. En boca, la escarola resulta dulce y suave, pero conserva una textura firme; todos los sabores son fácilmente distinguibles y la proporción de relleno y corteza crujiente alcanza un equilibrio perfecto.

Ingredientes para un calzone

Masa de pizza → 280 g
Alcaparras en sal de Ischia 4 g
Escarola 100 g
Filetes de anchoa de Cetara en aceite 30 g
Aceitunas negras caiazzane sin hueso 10 g
Aceite de oliva virgen extra 2 cdtas ,
y un poco más para sazonar

Elaboración

Enjuaga bien las alcaparras para retirarles la sal y déjalas en remojo durante al menos 2 horas. Lo ideal es que pasen 24 horas en remojo. Estira la masa para formar un disco sin bordes. Lava y seca bien la escarola, córtala en trozos y colócalos en el centro de la masa. Añade las anchoas, las alcaparras y las aceitunas y rocíalo todo con las 2 cucharaditas de aceite. Dobra la masa por la mitad, cubriendo el relleno para obtener una media luna. Presiona los bordes para sellarlos y recorta la masa sobrante con un cuchillo o un cortapastas liso. Rocía la superficie del calzone con aceite y cuécelo en la boca del horno durante 2 minutos y 30 segundos a 420-450 °C y, a continuación, a 370 °C durante 30 segundos. Cuando el calzone esté cocido, rocíalo con un poco más de aceite de oliva virgen extra y sírvelo.



PIZZA A LIBRETTO

Antica Osteria Pizzeria Pepe cerraba a la hora de comer. Excepto los miércoles, cuando había mercado en la plaza principal de Caiazzo. Esos días llenaban la stufa, un antiguo calentaplatos de metal, de pequeñas pizzas dobladas que vendían envueltas en papel. Se servían tibias, no recién salidas del horno. Giovanni D'Andrea, apodado il fante (el soldado), era la mano derecha de Stefano Pepe en la pizzería. Hábil panadero y manitas, era el encargado de llenar la stufa y dar vueltas por el mercado hasta que había vendido todas las pizzas. Franco sigue preparando Pizza a libretto (o Pizza a portafoglio, pizza de cartera) en Pepe in Grani, algo que dice mucho de la historia de la familia Pepe y de la pizza en sí. Esta emblemática forma de comida callejera, que se solía vender en las calles de Nápoles, se elaboraba a menudo con la masa que sobraba del día anterior y contribuyó a popularizar la pizza como alimento para las masas. «Hoy, cualquiera puede entrar en mi pizzería y probar mi masa por dos euros con cincuenta. Para mí, esto sigue teniendo un valor social importante, muy importante», señala Franco.

Ingredientes para una pizza

Masa de pizza → 150 g
Salsa de tomates DOP San Marzano dell'Agro
Sarnese-Nocerino 80 g
Ajo blanco DOP Polesano picado 2 g
Aceite de oliva virgen extra 1 1/2 cdtas ,
y un poco más para sazonar
Orégano Matese seco 1 pizca

Elaboración

Estira la masa para obtener un disco, dejando tan poco borde como sea posible. Cubre la masa con la salsa de tomate, añade el ajo y el aceite. Cuécela durante 1 minuto y 30 segundos a 420-450 °C. Sácala del horno, sazónala con orégano y aceite y dóblala por la mitad. Deja que repose en un calentaplatos hasta que llegue el momento de servirla.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN

TERRITORIO

FAMILIA

REVOLUCIÓN

MASA

RECETAS

PEPE IN GRANI

SOBRE EL AUTOR

Franco Pepe nació en Caiazzo, en la misma ciudad que sus padres y abuelos. Para quien llegue de una capital o cualquier otra metrópoli, llamar a Caiazzo «ciudad» puede parecer exagerado. A los acostumbrados a grandes avenidas y un tráfico denso les parecerá más bien un pueblo, un conjunto de casas tranquilo y apacible con un castillo en lo alto de una colina que se alza sobre el valle del Volturno. Sus callejuelas descienden como capilares desde la arteria principal, el Corso, que sigue el trazado del decumano de la época clásica (la calzada que transcurría del este al oeste en los campamentos romanos). Pero Caiazzo se fundó como ciudad. Fue construida por los opicios a modo de fortaleza defensiva en lo alto de una colina a la derecha del río Volturno, desde la que controlaban las llanuras al norte de los montes Tifatini y más allá.





PIZZA CHEF
Franco Pepe

Planeta Gastro, 2025

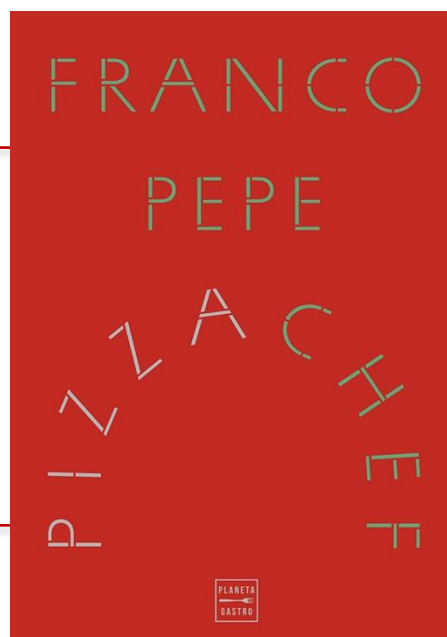
21.4 cm x 29 cm

240 pg

Cartoné

PVP c/IVA: 39,96€

A la venta desde el 26 de noviembre de 2025



Para más información a prensa:

Lola Escudero, Directora de Comunicación de Planeta Gastro

619 212 722

lescudero@planeta.es