



GRANA, PEPE E...FANTASIA: FRANCO PEPE E GRANA PADANO DOP INSIE- ME PER LA PRIMA GIORNATA DI IDENTITÀ GOLOSE 2018

Il 3 marzo, in occasione di Identità di Formaggio, Franco Pepe racconta il suo “fattore umano” attraverso le proprie creazioni e il rapporto che lo lega al Consorzio Tutela Grana Padano.

Milano, febbraio 2018 – *Pepe in Grani* - la sua struttura a Caiazzo (CE) – è una destinazione imperdibile per coloro che desiderano vivere un’esperienza unica in tema di pizza. La sua *Scarpetta* (realizzata con due diverse stagionature di Grana Padano) è stata scelta come piatto simbolo dell’edizione 2018 di Identità Golose. Lui è considerato uno dei grandi maestri di questa tradizione, capace di unire abilità artigianale a estro creativo, valorizzazione dei prodotti del territorio e innovazione. Sabato 3 marzo, per la prima giornata di congresso di Identità Golose al Mi.Co di Milano, arriva Franco Pepe.

Sarà la Sala Blu 1 - sede della terza edizione di Identità di Formaggio, evento promosso da Identità Golose in collaborazione con il Consorzio Tutela Grana Padano - il palcoscenico della speciale lectio di Franco Pepe dal titolo **“L’uomo, la pizza, il mondo”**. Un intervento che vuole mettere in evidenza il concetto di “fattore umano”, inteso dal maestro pizzaiolo come “capitale” di saperi, emozioni, competenze, amore, dedizione di tutte le persone che contribuiscono alla creazione di un progetto, di una pizza, di un percorso. Come quello che vede Franco Pepe affiancare Grana Padano DOP, in cui il fattore umano è la trave portante che ne sostiene la visione e unisce l’internazionalità di due simboli del Made in Italy: la pizza e il formaggio D.O.P più diffuso al mondo.

Un’occasione ideale per gustare **Grana, Pepe e Fantasia**, una nuova creazione firmata da Franco Pepe e studiata per Grana Padano in collaborazione con lo chef Nino Di Costanzo del ristorante Danì Maison di Ischia. La pizza prevede l’uso di Grana Padano DOP 12 mesi in cottura, bacon saltato in padella, pepe, lime, il tutto accompagnato da chips sempre di Grana Padano DOP 12 mesi. *Grana, Pepe e Fantasia* presenta un certo grado di complessità, dovuto alle tre lavorazioni (prima, durante e dopo la cottura): a metà cottura, sulla pizza viene grattugiato altro Grana Padano DOP Riserva 24 mesi.

Proprio la sinergia creatasi tra tanti soggetti, portatori ciascuno di conoscenze, competenze, attenzione alla qualità degli ingredienti e alla loro lavorazione, è la

dimostrazione per Franco Pepe di quanto il fattore umano sia, soprattutto nell'ambito dell'enogastronomia, la tecnologia più avanzata ancora esistente.

Per brindare al legame sempre più forte che unisce il maestro pizzaiolo al Consorzio, al termine della lectio gli ospiti saranno attesi allo stand Grana Padano per un brindisi con il Brut di Contadi Castaldi, le bollicine che - in questi anni - hanno saputo meglio esaltare le qualità delle grandi pizze.

Per maggiori informazioni

Desirée Sigurtà desiree@adelebandera.com – 333.2519073