

Beniamino Biliali e Franco Pepe: spettacolare jam session a Caiazzo



Beniamino Biliali e Franco Pepe
di Tonia Credendino

“Il mondo della pizzeria può cambiare solo se tutti noi artigiani crediamo di più in quello che facciamo e se accompagniamo il cliente a consumare un’emozione dimenticando l’esigenza di sfamarsi”. Parola di Beniamino Biliali, classe 1985 e una cultura familiare legata all’arte bianca alle spalle.

Beniamino Biliali incontra Franco Pepe sulle colline caiatine, stavolta. Due figli d’arte a confronto, due i territori da comunicare, due le tecniche d’impasto, due esperti di lievitazione uniti dall’incontro da [‘o Fiore Mio](#) a Faenza lo scorso 5 novembre, dove hanno dato vita ad una appetitosa e ricca collaborazione che riscuote molta curiosità.



Beniamino Biliali e Franco Pepe

Artigiano moderno con l'antica passione per la pizza Franco fonda la sua competenza sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori arricchita negli anni dalla dedizione per l'impasto che lo ha reso noto in tutto il mondo, facendo di Caiazzo un punto di riferimento internazionale per gli amanti dell'italiana più famosa.



Beniamino Biliali

Grande Maestro pizzaiolo d'Italia, esperto in lievito madre studioso della fermentazione spontanea Beniamino tende ad elevare la qualità della pizza utilizzando materie prime eccellenti e applicando tecniche alternative ed innovative di fermentazione.



i panetti



pizza Margherita

Calda l'accoglienza del patron Franco e del suo team, appassionante la dimensione...trepidante l'attesa, la serata ha inizio con la gustosa schiacciata di pomodoro, provola, crudo e la fresca marinara pomodoro del piennolo, sale in scaglie, origano e aglio.



Beniamino Biliali e Franco Pepe



schiacciata di pomodoro, provola e crudo



pizza con alici

Orto in autunno di Beniamino porta in tavola un soffice tripudio di cavolfiore, carote, friarielli e fiordilatte, in abbinamento Karma Marilyn beverina e delicata.



pizza con cavolfiore, carote, friarielli e fiordilatte



la birra Marilyn di Karma

Franco segue con Ceci delle colline Caiatine, scarola riccia cruda, lonza di maiale nero casertano, olio caiazzano, un'emozione golosa e croccante, in abbinamento Almond 22 Farrotta dorata con riflessi aranciati, intrigante il sentore di pompelmo.



pizza con ceci delle colline caiatine, scarola riccia cruda, lonza di maiale nero casertano e olio caizzano



la birra Almond 22 Farrotta



Beniamino Biliali al lavoro



Franco e Beniamino al lavoro

Crema di cavolfiore, acciughe, limone e arancia la seconda proposta di Beniamino, al palato avvolgente e intensa. Almond 22 maxima fresca e invitante.

Il Calzone del Casolare di Pepe riassume in un sol spicchio l'amore per la propria terra, la

mozzarella dop, la scamorza affumicata, la ricotta di bufala dell'amico Mimmo la Vecchia, presente in sala, il salame di maiale nero casertano, il patè di olive caiazzane si fondono in un impasto soffice e attraente. Karma Klaus in abbinamento ambrata scura, fruttata e floreale.



Foto ricordo con Beniamino, Giorgio Melandri e Franco

Una serata ricca di entusiasmo e passione, che porta alla luce un capolavoro di lievitazione nato durante la mattinata dall'alchimia dei maestri che hanno sapientemente unito le loro forze, un prodotto che aldilà del gusto ineccepibile coinvolge tutti i presenti incuriositi ed disarmati di fronte a cotanta dedizione e umiltà.