

PIZZA GOURMET

Profumo di lievito in Laguna: la pizza di Franco Pepe approda al Cipriani di Venezia

 | [SALVA E SEGUI](#)
DI MARIAROSARIA BRUNO, GIORNALISTA
 31 Maggio, 2022


Foto courtesy Cipriani, A Belmond Hotel

L'inizio dell'estate è imminente e, come sempre, porta con sé aria di novità. Sull'isola della Giudecca, nella laguna di Venezia, il **Cipriani, A Belmond Hotel**, dopo l'annuncio dell'arrivo di **Riccardo Canella** in cucina, si prepara ad accogliere un altro fuoriclasse. Si tratta di **Franco Pepe**, pluripremiato maestro dell'arte bianca, che per la prima volta porterà la sua pizza nella Serenissima.

A partire **dal 3 giugno 2022**, infatti, nello storico hotel cinque stelle lusso sarà disponibile una selezione speciale di lieviti, che includerà anche le pizze griffate Pepe. Un'iniziativa importante, che rappresenta un ulteriore segnale della vivacità gastronomica che sta caratterizzando Venezia negli ultimi tempi.

La collaborazione tra Franco Pepe e Riccardo Canella



Come abbiamo visto, l'universo della pizza è sempre più vicino al mondo dell'alta cucina e le collaborazioni tra chef e maestri dell'arte bianca sono sempre più all'ordine del giorno. Ultimo, il passo a due culinario tra Canella e Pepe, che per il *Caruso, A Belmond Hotel* hanno lavorato per la prima volta in tandem, creando insieme un **menu di otto pizze d'autore**, tre ideate dallo chef di casa e altre cinque proposte dal maestro pizzaiolo.

L'idea? Raccontare, con i lieviti proposti, due territori che si incontrano: l'alto Casertano, dove si trova la pizzeria *Pepe in Grani*, e la Laguna di Venezia. Un'idea che prende forma in un lievito inedito: la nuovissima **Pizza Cipriani**, come tributo alla tradizione di un classico della gastronomia, nato proprio negli spazi dell'hotel, con un topping a base di **Carpaccio di manzo con salsa Cipriani**, mozzarella di bufala, olio al pepe rosa e caviale.



Non mancheranno le classiche pizze di Pepe, dall'iconica **Margherita Sbagliata** (con mozzarella di bufala campana dop, passata di pomodoro riccio a crudo, riduzione di basilico, olio evo) alla **Ritrovata** (con passata di pomodoro San marzano dop, piennolo del Vesuvio dop, capperi disidratati, polvere di olive nere caiazzane, filetti di alici di Cetara, olio agliato, basilico fritto), alla **Scarpetta** (con mozzarella di bufala campana dop, fonduta di Grana Padano dop 12 mesi, composta di tre pomodori a crudo, pesto di basilico liofilizzato, scaglie di Grana Padano dop 24 mesi).



Ancora, ecco in carta pizze che esaltano ingredienti locali come crudité di carciofi, asparagi bianchi di Bassano, baccalà mantecato, ma anche sapori che conferiscono un *twist* innovativo di spezie come curry veneziano, pepe del Madagascar e polvere di liquirizia. Per assaporare le pizze di Pepe in Laguna c'è tempo fino al 30 settembre: gli ospiti potranno assaporare i risultati dell'inedita collaborazione a pranzo, al **Bar Gabbiano**, il celebre bar dell'hotel, che ha contribuito a rendere famoso il cocktail Bellini originale, tuttora servito nella sua formula classica.

SOLO SU FDL+

FDL+ [Ristoranti a Milano: 9 nuove aperture tutte da provare](#)
FDL+ [Le migliori gelaterie d'Italia per il Gambero Rosso: gli indirizzi premiati nel 2022](#)
FDL+ [Risveglio di primavera a Roma: 10 nuove aperture tutte da scoprire](#)
FDL+ [Katsubushi: che cos'è e come usarlo in cucina?](#)

POTREBBE PIACERTI

ARTICOLO

[Tradizioni natalizie: trucchi e ricette per cucinare il cotechino](#)

ARTICOLO

[10 ricette di biscotti natalizi che vi faranno amare ancora di più le feste](#)

ARTICOLO

[Guida Michelin 2022: i ristoranti italiani con 3 stelle Michelin](#)

ARTICOLO

[Riso freddo: consigli e ricette per l'estate](#)


PIZZA GOURMET

Le pizze di Lovatel arrivano alla corte di Niederkofler: due maestri e una sola filosofia

[ARTICOLO SUCCESSIVO](#)

 Registrati a **Fine Dining Lovers!**

Crea un account per non perdere i nostri contenuti, tenerti sempre aggiornato e personalizzare il tuo feed in base agli argomenti che più ti interessano.

[REGISTRATORIA](#)

DA NON PERDERE



ARTICOLO

[Le pizze di Lovatel arrivano alla corte di Niederkofler: due maestri e una sola filosofia](#)


ARTICOLO

[Una serranda si rialza in Brera: bentornata a La Pizzeria Nazionale](#)


ARTICOLO

[Franco Pepe lancia Proxima: così la sua idea di pizzeria diventa replicabile](#)


ARTICOLO

[Into the wild: quando la pizza incontra il foraging](#)


ARTICOLO

[Gennaro Battiloro e Salvatore Salvo: le nuove sfumature della pizza, tra oceano mare, whisky e rapsodie rock](#)


ARTICOLO

[Le migliori pizzerie d'Italia secondo il Gambero Rosso](#)


ARTICOLO

[Pizza fritta alla riscossa: tradizionale o creativa, tutte le versioni da provare](#)


ARTICOLO

[Fase 2 e pizzerie, tra delivery inediti e nuovi modelli di business](#)