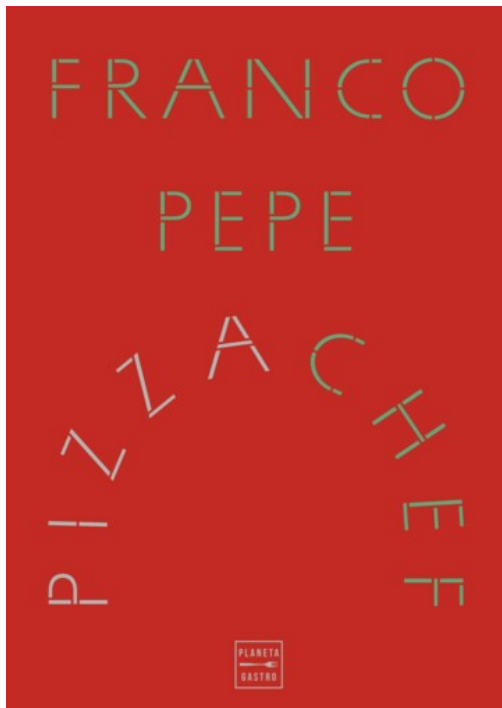




Pizza Chef

Franco Pepe

Un libro sobre la pizzeria 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.

Un libro sobre la pizzeria 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. Los toppings también son seleccionados cuidadosamente y en la mayoría de ocasiones provienen de ingredientes locales. 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. Las recetas incluyen tanto clásicos como la Margarita y la Cuatro estaciones como recetas más creativas que confirman que la pizza tiene un futuro brillantísimo por delante.

Fecha de publicación:

26/11/2025

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Franco Pepe