



Caputo: «Per la prima volta in gara la categoria della pizza americana giudicata da giudici degli States e poi anche la “contemporanea” perché è un errore escludere i giovani dal nostro mondo, sono il futuro»

Caputo Cup apre agli Usa e ai giovani



Emanuela Sorrentino

Napoli capitale mondiale della pizza con la nona edizione del Napoli Pizza Village e con il Campionato Mondiale del Pizzaiuolo, la kermesse che vede sfidarsi tra loro a colpi di impasto, lievitazione, cottura e gusto i professionisti dell'arte bianca.

«Il Campionato Mondiale del Pizzaiuolo diventa maggiorenne quest'anno e, forte delle passate edizioni, del lavoro di squadra fin qui svolto e della Caputo Cup itinerante, porta a Napoli i campioni del settore». Così Antimo Caputo, amministratore delegato di Mulino Caputo (title sponsor del Pizza Village) e promotore del Campionato Mondiale con l'Associazione Pizzaioli Napoletani anticipa l'evento nell'evento, appunto la 18ma edizione del campionato organizzato nell'ambito del Caputo Napoli Pizza Village.

Che concorrenti ci saranno quest'anno?

«Abbiamo una massiccia partecipazione di pizzaiuoli inter-

nazionali, una trentina di giapponesi, taiwanesi, cinesi, venti coreani, spagnoli, francesi, brasiliani e poi novità tra le novità i 50 della delegazione Usa».

Come mai?

«Non è stato semplice portare una gara di pizza americana in

città, parteciperanno all'American Division e a giudicarli saranno esperti del settore del loro Paese, vere e proprie glorie anche mediatiche».

Ci sveli qualche nome.

«Tra i giudici c'è Pete Lachapelle, fondatore di Pizza Expo Las Vegas la più grande expo di pizze al mondo, Scott Wiener che a New York ha creato un tour tra le pizzerie della città che piace molto a cittadini e turisti e che sarebbe bello realizzare anche a Napoli. E ancora verranno Tony Gemignani che ha viaggiato molto per apprendere gli stili della pizza e trasmettere le sue conoscenze e il maestro della pizza Usa John Arena».

Che novità ci sarà in questa edizione?

«Per la prima volta accanto alla pizza Stg trofeo Caputo, e alle altre categorie avremo in gara la pizza contemporanea, frutto del lavoro e dell'impegno dei giovani pizzaioli ventenni che con le nuove tecniche di impasto presentano pizze con cornicioni pronunciati e svuotati, altamente digeribili, in cui la scioglievolezza è una caratteristica importante».

Oltre alla gara ci saranno momenti di confronto?

«Certo, nell'area eventi ospiteremo tanti professionisti, e questa kermesse è proprio l'occasione per dibattere sul mondo pizza e le sue innovazioni, dopo

tante edizioni della Caputo Cup che è l'unico campionato mondiale itinerante è bello soffermarsi a Napoli con esperti e addetti del settore, con bagagli culturali ed esperienze diverse. La pizza è anche questo».

Pizza Village non solo a Napoli, vero?

«Durante questo evento avremo l'opportunità di presentare anche il New York Pizza Festival che è in programma il 5 e 6 ottobre».

Verranno presentati nuovi prodotti?

«Sono previsti molti momenti di confronto e scambio di idee, e poi ci soffermeremo sui prodotti che abbiamo presentato negli ultimi tempi come la farina Nuvo-la e il lievito secco che stanno avendo tanto successo. A tal proposito avremo una giornata di studio e approfondimento».

Come si svolgerà?

«Protagonisti saranno i pizzaioli ventenni espressione della nuova tipologia di pizza contemporanea realizzata con l'uso di questi nuovi e innovativi prodotti».

E poi c'è Grano Nostrum, che sarà protagonista quest'anno al Napoli Pizza Village.

«Nell'area ospitalità firmata Caputo saranno preparate pizze con il grano 100% italiano del progetto Grano Nostrum e gli stessi coltivatori campani e delle regioni del sud coinvolte verranno ad assaggiare i frutti del loro lavoro di filiera».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PROTAGONISTI**

A destra, Teresa Iorio, Clelia Martino e Assunta Pacifico, protagoniste dal Napoli Pizza Village di quest'anno.

In alto a destra, Antimo Caputo con Gino Sorbillo, il pizzaiolo napoletano più conosciuto in Italia e al Mondo testimonial del grande Mulino di Napoli



**PRONTA ANCHE
LA SPEDIZIONE
PER LA SECONDA
EDIZIONE A NEW YORK
«LA NOSTRA IDENTITÀ
NON CHIUDENDOSI»**

IL CONTEST**#pizzAward, seconda fase social**

#pizzAward sempre più social, partirà ufficialmente lunedì 23 settembre la seconda fase social del contest internazionale promosso dal sito **MySocialRecipe** di Francesca Marino – giunto quest'anno alla quarta edizione – che chiamerà gli utenti di Facebook, nelle vesti di giuria popolare, a votare fino al lunedì 21 ottobre la pizza più pop tra quelle dei 100 pizzaioli in gara, a cui verrà assegnata la

menzione speciale #pizzaPop nel corso della serata finale del 26 novembre a Napoli. **MySocialRecipe** pubblicherà, sulla propria pagina Facebook, un album di raccolta di tutte le pizze candidate e inviterà la community a votare attraverso i like le pizze preferite. Tutti i pizzaioli potranno condividere l'album e invitare i propri contatti a sostenerli con like e commenti.