



Il mulino di Napoli

Arrivano a Napoli da tutto il mondo, per competere e provare a portare a casa il **Trofeo Caputo** con il titolo di **Campione del Mondo dei Pizzaiuoli**.

L'evento, che quest'anno cambia location, si svolgerà dal **19 al 21 giugno**.

Sarà la **Mostra d'Oltremare** ad ospitare le competizioni; in particolare, verrà riservato alle gare un intero padiglione: il numero 1.

Sempre alto l'interesse e già numerose le iscrizioni.

Del resto, cosa c'è di più professionalmente stimolante che sfidarsi nella città in cui la pizza è nata e in cui la tradizione della pizzeria è più radicata? Nella città nella quale l'"*Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano*" è stata consacrata come "**Patrimonio culturale dell'Umanità**"?

Il Trofeo Caputo è anche l'occasione, per i pizzaioli, di incontrarsi, confrontarsi e carpire i nuovi orientamenti. Il mondo della pizza è in continua evoluzione e questa kermesse, giunta alla **XX edizione**, lancia ogni anno giovani promesse e nuove tendenze.

Come di consueto, il Campionato si svolgerà in concomitanza con il **Pizza Village** e si avvarrà dell'organizzazione dell'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani**, presieduta da **Sergio Miccù**.

L'evento, che ogni anno consegna i titoli iridati suddivisi in diverse categorie, è un'occasione di confronto per i professionisti della pizza.

Per quanto riguarda le categorie di gara, accanto alle "tradizionali": Pizza Napoletana S.T.G. Trofeo Caputo, Pizza Classica, Pizza di Stagione, Pizza in Teglia, Pizza in Pala-Pinza, Pizza senza glutine, Pizza Fritta, Pizza Acrobatica (larga, veloce, freestyle) e Juniores, i pizzaioli si sfideranno anche quest'anno, e sarà la terza competizione, nella categoria Pizza Contemporanea.

La Pizza Contemporanea è nata da un'intuizione di alcuni giovani pizzaioli, gli under trenta, sempre alla ricerca di novità, che ci hanno consegnato questo nuovo stile di grande successo. "*Di nuovo, quest'anno, grazie alle competizioni della Caputo Cup, valide per le selezioni alla XX edizione del Campionato del Mondo dei Pizzaiuoli, riporteremo a Napoli tanti concorrenti stranieri.*"

"*E' sempre una grande soddisfazione rendere Napoli capitale mondiale della pizza, promuovere il lavoro dei maestri pizzaiuoli e fare in modo che l'evento diventi una grande ribalta per tanti giovani professionisti*" - ha sottolineato **Antimo Caputo**, AD del **Mulino Caputo**.