

Una pizza per l'estate Caputo: protagoniste le pizzeaiole



Isabella De Cham

Preparatevi a scoprire quali saranno le tendenze delle pizze per l'estate 2018, con "Una Pizza per l'Estate by Mulino Caputo".

L'evento, giunto alla sesta edizione, sarà di scena a Napoli, il 3 maggio, presso il panoramico [Ristorante Rosiello](#) di Posillipo. A dettar legge, questa volta, sarà l'altra metà del cielo.

Donne che si sono dedicate con passione all'arte bianca, chi seguendo la tradizione di famiglia, chi approdando a quest'attività attraverso percorsi inediti.

A proporre le nuove tendenze estive saranno: [Marzia Buzzanca](#), ristoratrice de L'Aquila che, dopo il terremoto del 2009, si è reinventata pizzaiola e ha conquistato i tre spicchi del Gambero Rosso.



Giorgia Caporuscio

Da New York, arriverà a Napoli un'altra talentuosa e giovane pizzaiola, [Giorgia Caporuscio](#), nata a Terracina e da otto anni trasferitasi nella Grande Mela, dove lavora nella pizzeria di famiglia, la Kestè. Tra le sette pizzaiole, anche la giovane irpina, Sara Palmieri che, dalla pizzeria di famiglia (Antica Osteria Nusco) è volata a Parigi, in forza presso la catena Big Mamma, dove si è specializzata negli impasti gluten free.



TERESA IORIO CON LA PIZZA FRITTA AL RAGU'

Nel novero non poteva mancare [Teresa Iorio](#), già campionessa del mondo, incoronata nel corso del XIV Trofeo Caputo, e regina della pizzeria tutta al femminile “Le Figlie di Iorio” di Napoli. A proporre una pizza inedita per l’estate 2018 ci sarà anche [Maria Carmela Scola](#), cilentana, formatasi nella pizzeria di famiglia “Anna”, si è ritagliata uno spazio tutto suo con il gluten free, specializzandosi anche nel pane e nei dolci senza glutine. [Isabella De Cham](#), nell’anno dell’apertura del suo nuovo locale alla Sanità (Isabella De Cham Pizza fritta) proporrà, ça va sans dire, una variante della sua apprezzatissima pizza fritta, frutto di continue sperimentazioni sulle farine e caratterizzata da idratazioni molto spinte.



'A Figlia do Marinaro, Assunta Pacifico

Poi c’è lei, una vera e propria icona partenopea, [Assunta Pacifico](#), conosciuta ai più come 'A figlia d’O Mare'no, lo storico locale di via Foria. Lei ha iniziato a lavorare a sette anni seguendo il padre e ora gestisce brillantemente il ristorante e la pizzeria. Donne sempre più brave, sempre più numerose e più affermate.

Sarà al femminile anche la proposta dei vini in abbinamento, offerti da alcune delle produttrici della delegazione delle Donne del Vino della Campania, segnatamente: Azienda agricola Mario Portolano, Cantine Carputo, Cantina dei Monaci, Salvatore Martusciello, Tenuta Cavalier Pepe e Sorrentino vino, affiancante dal birrifico artigianale irpino Serro Croce.

A condurre gli abbinamenti ci sarà una sommelier professionista dell' AIS, Manuela Papaccio.

Dedicato alle pizzaiole e a tutte le donne, sarà la creazione dolce dell'estate, proposta dal Maestro Pasticciere dell'Ampi, [Sal De Riso](#): "Sole del Sud", il nome a voler simboleggiare la forza vitale delle donne meridionali.

Dopo la presentazione, si potrà assaggiare "Sole del Sud" presso il bistrot "Sal De Riso Costa d'Amalfi", sul lungomare di Minori.

Ospite d'onore della manifestazione, a testimonianza di come l'universo delle pizze stia raggiungendo livelli di qualità inimmaginabili fino a qualche decennio fa, sarà lo chef [Gennaro Esposito](#), il due stelle Michelin de La Torre del Saracino di Seiano. Assieme a loro, un altro maestro, il gelatiere pluripremiato Sergio Colalucci, a cui sarà affidata la preparazione del gelato gastronomico che verrà presentato in abbinamento alla pizza proposta da Marzia Buzzanca.