

## La rivelazione di LSDM New York: il talento di Giorgia Caporuscio la pizzaiola di Kestè Fulton



Giorgia Caporuscio e Guido Barendson LSDM New York @Site & Side Communication Inc Powered by CSS Communication  
di Laura Guerra

Lo sguardo è dolce e volitivo insieme, risoluto e profondo, sa guardare lontano e allo stesso tempo è capace di cogliere quel che serve sul momento e sul momento metterci le mani per risolvere, che si tratti di mettersi al forno o risolvere un dettaglio organizzativo.

Sono gli occhi scuri e le mani abili di Giorgia Caporuscio, 28 anni pizzaiola al Kesté Fulton poco lontano dal popolare Ponte di Brooklyn e dalla city finanziaria di New York. Padrona di casa e rivelazione di LSDM New York '18, ha aperto la giornata di masterclass dedicata ai 5 stili di pizza napoletana.



Giorgia Caporuscio

E mentre spiega il suo “dough” (impasto) lavorandolo tanto con lo sguardo quanto con le mani, racconta che se è pronto lo senti al tatto e nel profumo e sai già la qualità di pizza che saprà darti. Racconta di essere arrivata negli States da Terracina per venire a trovare suo padre Roberto che era qui da tanti anni ed era già un pizzaiolo famoso; lei voleva solo imparare meglio l’inglese, aveva più o meno vent’anni ed era piuttosto indecisa sul suo futuro; invece è rimasta folgorata dal banco e dopo un lungo periodo di formazione nella pizzeria del papà completato a Napoli nello storico locale di Materdei di don Antonio Starita, ha prima lavorato in una pizzeria in Florida per poi diventare manager e pizzaiola al Kestè Fulton.

“Dopo tanti anni, i clienti ancora si sorprendono quando li vado a salutare al tavolo e mi presento, fare le pizze è considerato un lavoro da uomini; ancora è difficile essere considerate per il proprio valore e capacità ma io ho l’energia per far conoscere e

apprezzare l'arte bianca femminile. All'inizio ero timida, restavo al banco, quasi non volevo si sapesse che le pizze le stavo facendo io, ma ora sono più sicura, anzi sono convinta che bisogna far sapere che ci siamo, le donne la pizza l'hanno sempre fatta, ve la ricordate Sophia Loren nel celebre film di De Sica? Diciamo che le donne fanno la pizza e gli uomini gestiscono le pizzerie, noi donne dobbiamo far conoscere e difendere il nostro talento”.



Giorgia Caporuscio Lsdm 2016

Infatti, per questo, affianca al suo lavoro in pizzeria la paziente tessitura di rapporti ed incontri con le sue colleghe statunitensi e insieme si impegnano in attività per farsi conoscere e valorizzare le competenze, per scambiarsi esperienze e promuoversi a vicenda.

Giorgia crede molto nel fare gruppo, nella forza della lobby, nella divulgazione, nella formazione e nella informazione corretta. E, se le chiedi di giudicare le altre pizze – a partire dalle *slices* variamente condite e vendute a 2 dollari ad ogni angolo della città – risponde pronta e senza esitazione: “ Non dico che la mia pizza e la pizza napoletana

sono migliori, dico sono diverse; basta assaggiarle per capire le differenze e ti assicuro che le differenze le capiscono tutti”.

Per divulgare il valore della pizza Giorgia ha fondato la Pizza Academy Foundation e con il sostegno di una serie di partner aziendali riuniti nell’Orlando Company, distributore negli States delle eccellenze della dieta mediterranea, tiene una serie di corsi rivolti sia a chi vuole professionalizzarsi sia a chi vuole imparare a fare la pizza a regola d’arte solo per diletto. E la cosa che ama di più insegnare è la manualità, il contatto con la pasta, gli ingredienti, quel capire il calore del forno e i suoi segreti, perché è convinta che tecnica e abilità devono sposare la sensibilità personale del pizzaiolo e questo dà personalità al piatto finale.



Giorgia e Roberto Caporuscio con Fred Mortati, LSDM NY

Cosa vede nel suo futuro? Una pizzeria tutta sua, senza il papà Roberto, che è stato ed è fondamentale e che soprattutto la sostiene e la incoraggia nel suo sogno di un locale

firmato solo da lei.