



**Casa Caputo** apre a **Milano**, nell'ambito di Pizza Village al **CityLife** e, dal **4 all'8 settembre**, riserva la possibilità di seguire dal vivo lezioni condotte da alcuni dei più bravi maestri pizzaiuoli napoletani, su impasti e farciture.

Dopo il successo di pubblico ottenuto alle Master Class, in occasione della **XXI edizione** della **Caputo Cup** al **Pizza Village** di **Napoli**, **Mulino Caputo** ripropone l'offerta formativa riservata agli appassionati di pizza artigianale.

Qual è la giusta lievitazione della pizza? La temperatura per cuocerla nel forno di casa? Quale tipo di farina bisogna utilizzare? Quanto lievito è necessario? A queste e a tante altre domande risponderanno i pizzaiuoli di **Casa Caputo**, nel corso delle lezioni rivolte a un pubblico di non professionisti, ai quali saranno insegnate tutte le tecniche per realizzare "a casa", un'autentica pizza artigianale.

**Antimo Caputo** non ha dubbi: *"Mulino Caputo ha il piacere di diffondere la cultura della pizza artigianale a tutti gli appassionati di cucina, per mostrare la semplicità delle preparazioni, grazie al contributo dei grandi interpreti. Non esistono segreti da custodire: conoscendo le tecniche, utilizzando ingredienti di primissima qualità e dando spazio alla creatività, tutti possono cimentarsi, a casa, nella realizzazione di un'ottima pizza."*

Una consapevolezza che scaturisce dalla passione con cui **Mulino Caputo**, che quest'anno festeggia i *100 anni*, ha sempre dedicato all'attività molitoria.

Il Mulino di Napoli esporta in *100 Paesi* nel mondo, proponendo referenze per ogni esigenza: dalla **Nuvola** all'**Aria**, alla **Tradizionale per pizza**. Dal **Fioreglut** (gluten free) alla **Manitoba Oro** fino alla **100% grani italiani**, prodotta nei **Campi Caputo**, da una selezione di grani dal Sud Italia, conservando inalterata l'attenzione al prodotto e la dedizione ai clienti.