

LUCA MENDOZZA È IL VINCITORE DEL CAMPIONATO MONDIALE DEL PIZZAIOLO PER LA PIZZA IN TEGLIA AL PIZZA VILLAGE DI NAPOLI

Publicato il 25 Giugno 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Luca Mendoza](#), [Pizza Village](#), [Rosario Lopa](#)



La Pizza è ricca di segreti come ogni buona regina. Regina della Tavola e sintesi della Dieta Mediterranea

Il Pizza Village ha raggiunto in soli dieci anni traguardi di rilievo promuovendo l'immagine del nostro territorio e le sue eccellenze in tutto il mondo. Mai come in questi giorni la pizza e i maestri pizzaioli italiani e non solo, sono stati sulle prime pagine dei giornali in questo torrido giugno per le pungenti dichiarazioni dell'imprenditore Flavio Briatore, secondo cui "la pizza non è napoletana, è un prodotto mondiale e gli altri la fanno meglio". Questa dichiarazione è stata pronunciata a seguito agli attacchi ricevuti nei confronti della sua catena internazionale di pizzerie Crazy Pizza, per i prezzi ritenuti eccessivamente alti.



Tralasciando le sterili polemiche, **Rosario Lopa**, Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo, a conclusione dei due gironi del Campionato Mondiale del Pizzaiolo 19° Trofeo Caputo così si è espresso: «Questa kermesse, rappresenta un momento di confronto e promozione non solo del prodotto Pizza e dei tanti prodotti di qualità campani e della Provincia di Napoli in particolare, ma della capacità dei Pizzaiuoli Napoletani, di valorizzarsi e mettere a profitto didattico tutta la loro maestria e capacità nella scelta del metodo e dei prodotti per la preparazione». È **Luca Mendozza**, classe '76, pizzaiolo di origini napoletane, ma novarese di adozione, il vincitore della 19° edizione del Campionato Mondiale del Pizzaiolo nella categoria "Pizza in Teglia", tenutosi durante l'evento "Pizza

Village" sul lungomare di Napoli, aggiudicandosi il Trofeo Caputo. La competizione si è avvalsa dell'organizzazione dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, presieduta da **Sergio Miccù** e dei giurati che hanno valutato le creazioni dei pizzaioli tenendo conto degli aspetti visivi, gustativi, e creativi. Il pizzaiolo napoletano, da tempo presente sul territorio novarese, è titolare della pizzeria "Alchemiae Pizza&Bistrot" in via Pietro Micca nel centro di Novara, dove propone ai suoi clienti pizza napoletana contemporanea, caratterizzata da un cornicione pronunciato e alveolato e legata a ingredienti e sapori partenopei. Luca Mendozza tiene corsi di formazione in qualità di istruttore dell'Accademia Nazionale Pizza DOC. La pizza in teglia vincitrice della competizione è caratterizzata da un impasto con prefermento biga, blend di farine tipo 1 e semola rimacinata con idratazione 85% e da una farcitura con prosciutto crudo di Parma, bocconcini di bufala, pomodorini datterini gialli e rossi, pesto di rucola home made, basilico e olio Evo e la si può degustare nel suo secondo locale, "Alchemiae Lounge Bar", in Piazza Puccini, sempre nel centro storico di Novara.

«É stato bellissimo poter partecipare ad un evento così importante nella mia città natale» - ha affermato Luca Mendozza - «ripartire tutti insieme in un evento internazionale e rivedere colleghi ed amici, confrontarsi e misurarsi con loro è stato divertente ed istruttivo. Questo mi dà la carica per continuare a mettermi in gioco e migliorare sotto ogni aspetto il mio lavoro».

Si deve dare atto all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, di organizzare questo importante momento. Un plauso alla famiglia Caputo per crederci sempre e di portare avanti tutte quelle dinamiche per il riconoscimento della Filiera Pizza Napoletana.

Harry di Prisco

