

# 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 Mendozza](#), [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**

