Napoli- Molino Caputo, lo storico Molino di Napoli, è da sempre vicino agli eventi dedicati alla pizza. **Martedì, 3 luglio, alle ore 16,00, presso la Città della Scienza**, in occasione delle **Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana, promuoverà un seminario "Alla scoperta della farina: macinazione lenta e il Campo Caputo".**

Un tema attuale, un percorso che ha portato in questi anni il Molino Caputo, quale prima azienda, a sottoscrivere un contratto di filiera, dal grano alla realizzazione di tutto il processo produttivo. Ed è proprio nel rispetto di questa tradizione che si inseriscono le continue innovazioni che l'azienda pone in essere per garantire al consumatore prodotti di alta qualità. Grazie, infatti, ad accordi con aziende agricole partner, il Molino Caputo riesce a "seguire" il grano dai campi, fino al sacco di farina. Il meccanismo si basa sulla selezione dei semi e dei grani direttamente sul campo, e prosegue nel monitoraggio costante, fino alla realizzazione del prodotto finale. Il risultato? Assicurare, ai consumatori e agli artigiani, la genuinità del grano utilizzato e l'eccelsa qualità dei prodotti impiegati.

Del resto ricerca delle materia prime, tutela delle tecniche di lavorazione tradizionali, scelta di materie prime di qualità, rappresentano il motto di questa azienda. Molino Caputo in questi anni si è reso capofila di un fenomeno sempre più all'attenzione del consumatore, la pizza come prodotto di qualità.

Partner e sponsor dalla prima edizione di Pizza Fest, ha affiancato dal primo momento l'Associazione Verace Pizza Napoletana, con il vulcanico e competente **Antonio Pace**, nell'iter e poi **nell'ottenimento del primo disciplinare del settore**. Una missione che a Napoli viene perseguita con costanza, quella dell' educazione alimentare e della valorizzazione delle tradizioni gastronomiche Campane.

Molino Caputo

+390817520566