

Il pizzaiolo ultrapremiato Vincenzo Capuano apre a Pescara. È la prima sede in Abruzzo

23 Ottobre 2026

di **Marcella Pace**



PESCARA – **Vincenzo Capuano**, il pizzaiolo ultrapremiato che da Scampia ha conquistato l'Italia e il mondo, approda anche in Abruzzo.

Domani (sabato 24 ottobre) aprirà i battenti un nuovo punto vendita a Pescara, nel centralissimo distretto di piazza Muzii. Nel suo stile l'inaugurazione sarà una festa aperta a tutti, con pizza e pasta e patate, i suoi must, gratis.

Classe 1989, nato a Scampia, terza generazione di pizzaioli, Capuano con la sua pizza è diventato un vero imprenditore. Fin da giovane ha mostrato il suo amore per la pizza, che lo ha portato ad aprire 33 sedi in tutta Italia (il grosso in Campania ma è presente ormai in parecchie regioni), ma anche nel mondo, dalla Germania dove conta tre pizzerie, all'Olanda, dal Kosovo alla Spagna e poi ancora in Asia a Singapore e presto a Hong Kong.

“Siamo una famiglia appassionata di pizzaioli, e questa passione è stata tramandata attraverso le generazioni. Siamo orgogliosi di rappresentare la terza generazione di maestri

pizzaioli nella nostra famiglia, e continuiamo a portare avanti l'eredità di autenticità e qualità culinaria che ci ha reso unici nel panorama delle pizzerie napoletane", si legge sul sito.

Due spicchi per il Gambero Rosso e al 13esimo posto come Best Pizzeria in the World per 50 Top Pizza, Capuano ha creato un format, Capvin, che vede al centro la sua pizza con impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione e dal cornicione altissimo e ripieno. Il format prevede anche l'immane forbice (spesso anche dorate) a tavola al posto della classica rotella o di coltello e forchetta, che secondo il pizzaiolo permettono di tagliare la pizza senza rovinare la struttura della pizza.

