

A New York come a Napoli. Una pizza a soli 5 dollari

Mattia Ronsisvalle (December 10, 2018)



Kestè Pizzeria lancia a New York la "Pizza Popolare". "Sarò pure un pazzo, ma credo che questo prezzo rispetti la tradizione della pizza napoletana" spiega il pizzaiolo Roberto Caporuscio che, insieme alla figlia Giorgia, sfida il mondo della ristorazione newyorkese.

La tradizione ci racconta che la [pizza](#) [2] nacque a Napoli nel '700 circa. Successivamente nel 1889 venne ideata la famosa pizza Margherita.

Da allora sono passati secoli, eppure la pizza napoletana è uno dei cibi più diffusi e mangiati nel mondo. E come poteva non arrivare fin qui, oltreoceano, a New York?

A New York sono oggi presenti molte pizzerie napoletane, alcune veramente buone, ma a dire il vero spesso piuttosto care.

Eppure la pizza era un piatto povero!



Il proprietario e pizzaiolo di [Kestè](#), [3] [Roberto Caporuscio](#) [4], ha deciso di superare anche l'ostacolo economico che rende a volte inaccessibile a tutti una buona pizza, abbassandone decisamente il costo.

Roberto nasce e vive la sua giovinezza Pontinia, in Italia. A Napoli però "se fatte l'osse" imparando i trucchi della scuola di pizzaioli napoletani, tra questi il mitico Antonio Starita. La sua gavetta lo ha portato a New York City, nel 2009.

Oggi i suoi locali sono:

"Kesté Pizza e Vino" presente in diversi posti: uno situato in [Bleecker Street](#) [5], un altro in zona [Fulton](#) [6] all'indirizzo 66 Gold St. e l'ultimo a Williamsburg, Brooklyn.

Infine il "Don Antonio" locato in 309 W 50th St.

Appassionato sostenitore dell'industria della pizza napoletana, Roberto è presidente negli Stati Uniti della PAF Pizza Academy Foundation, l'organo che insegna l'arte della pizza napoletana di 300 anni fa.

In questo viaggio lo accompagna la figlia [Giorgia Caporuscio](#) [7], spalla anche nel lavoro dell'"Accademia, che prevede scuola della pizza napoletana in tutti gli Stati Uniti.

Grazie a lei finalmente e' evidente quanto sia importante il ruolo delle donne nel mondo della vera pizza napoletana.

Ma la vera rivoluzione di Roberto e' oggi nella proposta di una pizza popolare. Una pizza accessibile a tutti. Per raggiungere tutti.

"Se la pizza Margherita è nata come cibo del popolo, che all'epoca era povero, perché farla pagare cifre più alte e diverse da quelle di Napoli?" ci confida Roberto

La Margherita della pizzeria Kestè è preparata con una farina di tipo 00, 00 e farina di semola: "E' un'antica preparazione che si usava a Napoli nell' '800. La rende più leggera e salutare." - aggiunge poi Caporuscio - "mancava qualcosa, la pizza napoletana c'era, ma il prezzo era diverso. Sarò un pazzo ma questa è la mia idea."

La pizza popolare costa 5\$, un prezzo molto sotto la media rispetto agli standard delle pizzerie napoletane di New York. Si possono scegliere tre tipi di pizza: la Margherita, la Marinare e la Mastro Nicola con basilico, pecorino e lardo.

La pizza popolare può essere gustata presso la pizzeria "Kestè Pizza e Vino" di Bleecker Street e Fulton.

L'opzione "delivery" non è prevista, ma è presente una variante della pizza gluten free.

I prodotti utilizzati sono di provenienza italiana, uniti alla conoscenza decennale di Caporuscio acquisita tra l'Italia e gli USA.

Una scelta che farà piacere ai napoletani, agli italiani, agli studenti che vivono qui ed a chiunque voglia gustarsi una vera pizza napoletana ad un prezzo ragionevole.

Una scelta che avvicinerà molti alla pizza, tutti coloro che poi alla fine guardando il prezzo hanno optato per una pizza americana.

Dunque chiunque la voglia mangiare non deve far altro che recarsi fa Kestè, nelle due location, e gustarsi una pizza buona, sana ed economica.



Per tutte le informazioni ecco il sito ufficiale [>>](#) [8]

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/new-york-come-napoli-una-pizza-soli-5-dollari>

Links

- [1] <http://iitaly.org/files/giorgia-pizza-deliveryjpg>
- [2] <https://en.wikipedia.org/wiki/Pizza>
- [3] <http://kestepizzeria.com/en/home/>
- [4] <http://robertocaporuscio.com/>
- [5] <http://kestepizzeria.com/en/keste-bleecker/>
- [6] <http://kestepizzeria.com/en/keste-fulton/>
- [7] <http://kestepizzeria.com/en/biografia-giorgia/>
- [8] <http://http://kestepizzeria.com/en/home/>