

Panino CAPUANO: quando la pizza diventa panino

scritto da Marisan | 21 Febbraio 2026



Torino celebra l'incontro tra pizza e street food

Immagina la solita serata in compagnia con gli amici. Arriva puntuale il dilemma: *dove andiamo a mangiare?* E subito dopo la domanda ancora più spinosa: *cosa vi va di mangiare?*

Qualcuno dirà pizza, senza esitazioni. Qualcun altro proporrà un panino fatto bene, di quelli che non si dimenticano. Perché in Italia il cibo non è mai solo una scelta pratica: è identità, abitudine, conforto. È il profumo che ricorda casa, è il rito condiviso del sabato sera, è quella fedeltà quasi affettiva verso i sapori che amiamo da sempre.

E mentre il gruppo si divide tra tradizione e voglia di qualcosa di diverso, ecco che arriva una soluzione capace di mettere d'accordo anche i palati più esigenti: il **Panino CAPUANO**.

Nato a Torino, questo prodotto in **edizione limitata** unisce due mondi amatissimi: quello della pizza contemporanea e quello del panino di tradizione napoletana. A firmarlo sono **Vincenzo Capuano** e **Donato De Caprio**, in occasione del primo anniversario dello store torinese di **Con Mollica o Senza**,

inaugurato a febbraio 2025.

Dal successo della Provola e Pepe al Panino CAPUANO

La celebre pizza “Provola e Pepe” di Vincenzo Capuano, Campione del Mondo, è diventata negli anni una firma riconoscibile: pochi ingredienti, grande equilibrio, carattere deciso. Provola affumicata e pepe esaltano un impasto lavorato con cura artigianale, dando vita a un classico contemporaneo.

In un panorama gastronomico sempre più ricco di contaminazioni, ciò che conquista davvero resta la qualità della materia prima e la capacità di valorizzarla con rispetto. È proprio questa filosofia che ha reso la Provola e Pepe un simbolo.

Da questa base nasce il **Panino CAPUANO**, che conserva l'anima della ricetta originale e la reinterpreta in chiave street food. Gli ingredienti restano protagonisti:

- **Provola**
- **Pepe**
- **Tarallo sbriciolato**

Il tarallo aggiunge una nota croccante che amplifica l'esperienza gustativa, creando un gioco di consistenze che rende ogni morso più interessante. Il risultato è un equilibrio tra morbidezza e carattere, tra comfort e personalità.

Il nome “CAPUANO” è una dichiarazione d'intenti: un ponte diretto tra la pizza che ha conquistato pubblico e critica e un panino destinato a incuriosire fin dal primo assaggio.

Un anniversario celebrato con gusto

Il **Panino CAPUANO** è stato lanciato ufficialmente venerdì 20 febbraio con un evento speciale presso lo store torinese di Con Mollica o Senza, in Via Urbano Rattazzi 1L. Il pubblico ha potuto scoprire e assaggiare in anteprima questa collaborazione nata per celebrare il primo anno di attività a Torino.

L'edizione è limitata e disponibile esclusivamente nello store torinese: una scelta che rafforza il legame con il territorio e rende l'esperienza ancora più esclusiva. In un'epoca in cui tutto è replicabile, proporre qualcosa di temporaneo significa restituire valore al momento.

Mini Panino CAPUANO in omaggio

La collaborazione tra Vincenzo Capuano e Donato De Caprio si estende anche alle pizzerie torinesi del maestro pizzaiolo.

Per un mese, fino a esaurimento scorte, il **Panino CAPUANO** è disponibile anche in versione mini, in omaggio a tutti coloro che ordinano una pizza e un antipasto presso i punti vendita di:

- Via Andrea Doria, 21H, Torino
- Corso Regina Margherita, 161/B, Torino

Un modo intelligente e generoso per far incontrare il mondo della pizza con quello del panino, offrendo ai clienti un assaggio concreto della collaborazione. Un piccolo gesto che racconta una grande idea: condividere, prima ancora che vendere.

Con Mollica o Senza: l'Italia morso

dopo morso

Con Mollica o Senza è un brand nato a [Napoli](#) che valorizza la qualità dei prodotti italiani attraverso panini realizzati con salumi e specialità autentiche. Guidato da Donato De Caprio insieme a Steven Basalari, il progetto racconta l'Italia "morso dopo morso", trasformando ogni panino in un viaggio tra sapori simbolo delle diverse città.

L'apertura torinese rappresenta un tassello importante nel percorso di crescita del brand, che continua a unire tradizione, identità e comunicazione contemporanea.

Vincenzo Capuano: tradizione e visione internazionale

Nato a Napoli nel 1989, Vincenzo Capuano è oggi uno dei pizzaioli italiani più seguiti, con oltre un milione di follower sui social. Dopo l'apertura della prima pizzeria a Napoli nel 2018, in Piazza Vittoria, il brand si è espanso rapidamente, arrivando a contare circa 40 pizzerie tra Europa e Asia.

Il **Panino CAPUANO** si inserisce perfettamente in questa visione: un prodotto che parte dalla tradizione e si apre a nuove interpretazioni, senza perdere autenticità. Un esempio concreto di come la cucina italiana sappia rinnovarsi restando fedele alle proprie radici.

Il consiglio del geco 🦎

Se la prossima volta che esci con gli amici senti pronunciare la frase "pizza o panino?", non entrare nel dibattito. Sorridi, alza un sopracciglio con elegante superiorità e proponi il **Panino CAPUANO**.

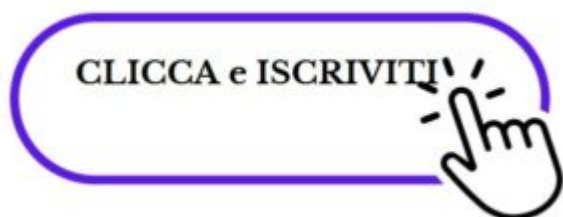
Il geco consiglia: scegli la via diplomatica... ma con

carattere. Perché mettere tutti d'accordo è un'arte, farlo con gusto è un talento. E se proprio qualcuno continua a essere indeciso, ricorda: un morso spesso convince più di mille parole. ☐☐

Articolo a cura di **Marisan**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)