

ANTIMO CAPUTO
MOLINO E PASTIFICIO
CORSO S. GIOVANNI A TE DUCCIO, 55
TEL. 51044





Caputo.

Il Mulino di Napoli

01. **L'ARTE BIANCA DI CAPUTO** _____ p. 4-5
Caputo's Art of Baking
02. **LA NOSTRA STORIA** _____ p. 6-23
Our History
03. **LA NOSTRA FILOSOFIA** _____ p. 24-29
Our Philosophy
04. **CAPUTO OGGI** _____ p. 30-37
Caputo Today
05. **IL SEGRETO DEL NOSTRO METODO** _____ p. 38-45
The Secret of Our Method
06. **CAMPO CAPUTO** _____ p. 46-51
Campo Caputo

“

*Se tu mangi un boccone fatto
con la farina Caputo è come se
tu mangiassi un boccone
di Napoli.*”



“Taking a bite of something made
with Caputo flour is like taking a
bite of Naples”.

CAPUTO'S
ART OF BAKING

01. L'Arte Bianca di Caputo

Dal 1924 lavoriamo il grano con **generosità** e **passione**, per offrire a professionisti e appassionati dell'**Arte Bianca** farine di altissima qualità, prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione. L'esperienza maturata in **3 generazioni** di Maestri Mugnai Napoletani, ci permette di garantire elevatissimi standard qualitativi, per fare in modo che esperti ristoratori e artigiani del gusto esprimano al meglio la loro creatività. Il valore dei nostri prodotti è apprezzato e riconosciuto in **tutto il mondo**, perché grazie al Metodo Caputo le nostre farine hanno la capacità di preservare al massimo la **naturalità** e l'**autenticità** dei sapori.

Since 1924, we have been milling wheat with generosity and passion, to offer baking professionals and enthusiasts extremely high-quality flours, produced with the greatest respect for raw materials and tradition. The experience developed over **3 generations** of Master Neapolitan Millers means that we can guarantee very high quality standards, thus ensuring that experienced restaurateurs and culinary artisans can express their creativity to its full potential. The value of our products is appreciated and **recognised worldwide**, because thanks to the Caputo Method, our flours have the ability to preserve the naturalness and authenticity of flavours to the greatest extent possible.

5/11

02. La nostra storia

Caputo è un'azienda di origine familiare dal profilo internazionale, fortemente radicata nel territorio di Napoli. Dal 1924, ovvero dall'anno di fondazione dell'attività, 3 generazioni di Caputo producono la farina secondo i principi dell'antica arte bianca napoletana. Fedeli alle origini, ma anche attenti osservatori dello sviluppo del mercato, abbiamo sviluppato la nostra attività commerciale prima coprendo in maniera capillare il territorio campano, poi crescendo a livello nazionale e internazionale.

OUR HISTORY

Caputo is an originally family-run business, yet on an international scale, which is deeply rooted in Naples and its land.

Since 1924 – that is, the year the company was founded – 3 generations of the Caputo family have produced flour in accordance with the principles of the ancient Neapolitan art of baking.

Faithful to our origins, but at the same time keen observers of market development, we have developed our business by first spreading through the Campania region, and then growing to the national and international levels.

S. Giovanni a Teduccio - Palazzo Savino

2/9

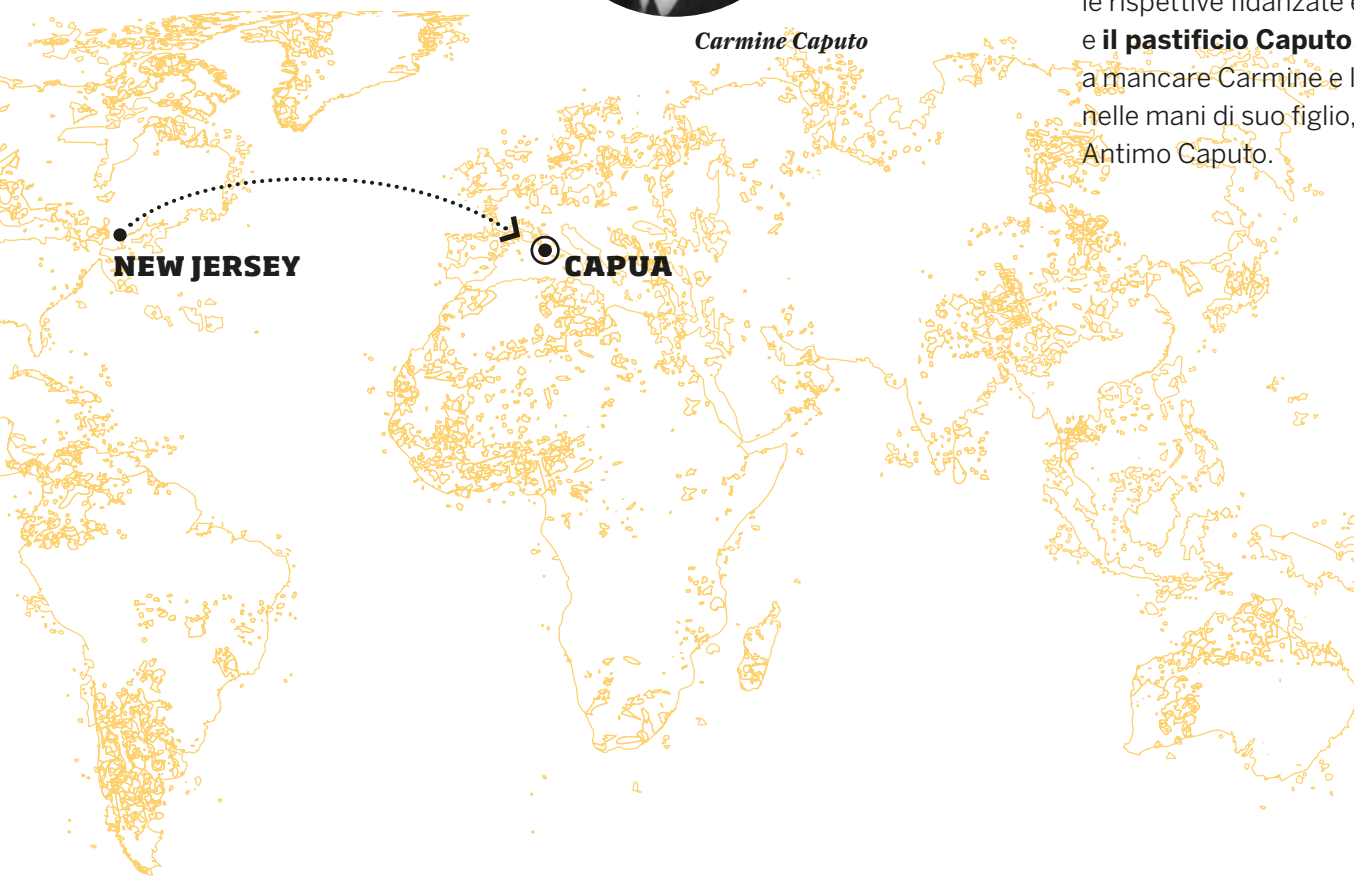


1924



Carmine Caputo

La nascita di Mulino Caputo si deve a un felice episodio di "emigrazione al contrario". Nel 1924 i fratelli Carmine e Pasquale Caputo, dopo un'esperienza di lavoro negli Stati Uniti, **tornano a Capua**, la loro città natale, per sposarsi con le rispettive fidanzate e **fondano il Mulino e il pastificio Caputo**. Lo stesso anno viene a mancare Carmine e l'attività passa nelle mani di suo figlio, l'allora ventunenne Antimo Caputo.





The birth of the Caputo Mill was the result of a fortunate incident of "backwards emigration". In 1924, brothers Carmine and Pasquale Caputo, after gaining some work experience in the United States, **returned to Capua**, their hometown, to marry their respective girlfriends and ended up founding the **Caputo Mill** and **pasta factory**.

That same year, Carmine passed away and the company passed into the hands of his son, the then 21-year-old Antimo Caputo.



1939



Antimo Caputo intuisce che, per sviluppare il business, è bene avvicinarsi a Napoli: si trasferisce dunque nel capoluogo campano, dove acquisisce il Mulino e il pastificio di **San Giovanni a Teduccio**, che è tutt'oggi la sede dell'impianto di produzione. Una sede non casuale: proprio qui arrivava via mare il grano per la produzione delle farine.

L'attività di Mulino Caputo si sviluppa sotto la direzione di Antimo e della moglie Maddalena, donna forte e volitiva, e personaggio chiave per la crescita dell'azienda.



Antimo Caputo



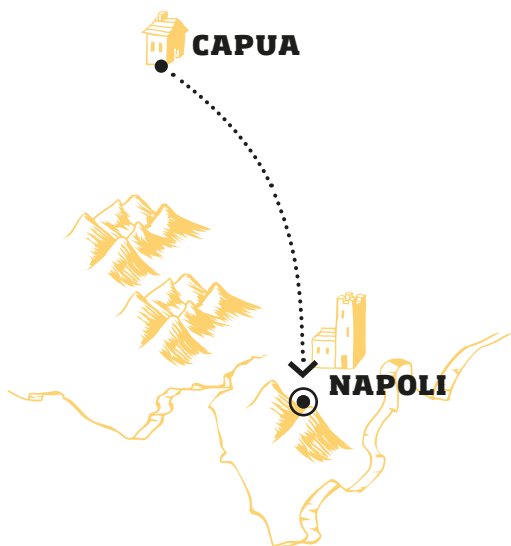
*Maddalena
Caputo*

Antimo Caputo realised that, to develop the business, it would be wise to move closer to Naples: so he moved there, where he acquired the Mill and pasta factory in **San Giovanni a Teduccio**, which is still the headquarters of the manufacturing facility today.

The location is far from random: it was precisely here that the wheat for the production of flour arrived by boat. The Caputo Mill business developed under the management of Antimo and his wife, Maddalena, a strong and decisive woman and a key player in the company's growth.



10/11



1950/60



ANTIMO CAPUTO
MOLINO E PASTIFICIO
CORSO S. GIOVANNI A TEDESCO, 55

TEL. 51044

Kg. 1 LORDO CIRCA

Nel corso del tempo viene abbandonato gradualmente il pastificio e il lavoro si concentra sempre più sul segmento **farina**, dove la famiglia Caputo intravede maggiori possibilità di sviluppo del business. Un'intuizione che negli anni '60 culmina nella costruzione del primo silos.



12/13

As time went by, the pasta factory was gradually abandoned in favour of concentrating increasingly on the **flour** milling, where the Caputo family saw more opportunities for business development. A hunch that, in the '60s, was to culminate in the construction of the first silo.



1970



1970

Il periodo particolarmente positivo per crescita.

The especially positive period for growth.

1980



Le farine Caputo iniziano ad essere commercializzate anche al di fuori della regione.

Caputo flours start to be sold even outside the region.

In the late '70s, the Mill was destroyed by a fire and in less than 2 years, and with **a great amount of work** and commitment from everyone, was rebuilt bigger than before, with a production capacity increasing from 55 to approximately 140 tonnes.

The company's business was tenaciously taken forward by Maddalena and her son Carmine, the then-thirty-year-old who focused on sales and marketing for the product. During those years, Eugenio – Carmine's younger brother – also began to work in the company, running the technical department.

A fine anni '70 il Mulino viene distrutto da un incendio e in meno di 2 anni con grande impegno di tutti viene **ricostruito più grande** di prima, con una capacità produttiva che passa da 550 quintali a 1.400 quintali circa. L'attività aziendale viene portata avanti con tenacia da Maddalena e dal figlio Carmine, all'epoca trentenne, che si concentra sulla commercializzazione del prodotto. In quegli anni comincia a lavorare in azienda anche Eugenio, fratello più giovane di Carmine, che gestisce il reparto tecnico.





14/15

1980



Sotto la guida commerciale di Carmine Caputo e grazie alla sapiente gestione manageriale di Maddalena, negli anni '80 **l'attività si espande.**

Caputo si specializza come "boutique della farina" e diventa il punto di riferimento per gli artigiani locali soprattutto per la produzione di farina per pizza napoletana.



16/17

Contemporaneamente la distribuzione nel territorio campano diventa capillare e si estende per la prima volta al di fuori della regione. In pochi anni tutto il mondo della ristorazione, in Campania e nelle zone limitrofe, conosce e utilizza le farine Caputo.

Under the commercial guidance of Carmine Caputo and thanks to Maddalena's shrewd management,

the **business grows** in the '80s.

Caputo carves out a niche as a "flour boutique" and becomes the gold standard for local artisans, especially for the production of Neapolitan pizza flour.

At the same time, distribution in the Campania region starts to spread, extending outside the region for the first time.

Within a few years, the whole food service industry, both in Campania and in nearby areas, knows and uses Caputo flours.

'90



Carmine Caputo



Il momento chiave per lo sviluppo del nostro business negli
STATI UNITI? *Nel corso degli ANNI '90*
venimmo contattati da un famoso ristoratore
di New York, proprietario della PIZZERIA NAPLES 45
che, dopo un soggiorno a Napoli, scoprì che tutte le pizzerie
della città utilizzavano FARINA CAPUTO. Ci chiese
di inviargliene una partita. Da qui è cominciata
L'AVVENTURA AMERICANA.



"Just the right moment to develop our business in the **US**?
During the '90s, we were contacted by a famous New York
restaurateur, the owner of **Pizzeria Naples 45** who, after a trip
to Naples, discovered that all the pizzerias in the city were using
Caputo Flour. He asked us to send him a shipment. Thus began
the american adventure".



A fine anni '90 entra in azienda Antimo, il figlio di Carmine; qualche tempo dopo, negli anni 2000, fa il suo ingresso Mauro, figlio di Eugenio. Mentre Carmine porta avanti il business a livello nazionale, Antimo approccia i **mercati internazionali**, nei quali vede interessanti prospettive di crescita. Una mossa vincente, che coincide con il boom della pizza nel mondo. La famiglia Caputo coglie l'opportunità commerciale e comincia a promuovere la propria farina all'estero, affiancando i pizzaioli napoletani durante gli eventi e le fiere, e rivolgendosi direttamente al consumatore finale. Le attività di marketing sui mercati internazionali e lo sviluppo di nuove linee produttive vengono supportate da maggiori **investimenti** in strutture tecnologiche.



In the late '90s, Antimo, Carmine's son, joins the company; some time later, in the 2000s, Eugenio's son Mauro also comes on board. Whilst Carmine oversees the business on a national level, Antimo approaches **international markets**, where he sees potential for growth. A winning move which coincides with the boom of pizza around the world. The Caputo family seizes the business opportunity and starts to promote their flour abroad, both alongside Neapolitan pizzaioli at events and trade fairs, and by directly marketing to the end user. Marketing activities on international markets and the development of new production lines are supported by greater **investment** in technology.

2000/10

2000 - 2010

Sono gli anni del costante sviluppo in Italia e soprattutto sui mercati stranieri, dagli Stati Uniti al Giappone.

These are the years of continued development in Italy, not to mention foreign markets, everywhere from the United States to Japan.

Il nuovo millennio segna la crescita dell'azienda sul mercato italiano e internazionale, in termini sia finanziari sia di volume. Caputo **si impone sui mercati stranieri**, dagli Stati Uniti al Giappone, grazie al forte impegno di Antimo nella promozione della cultura della pizza e del prodotto campano nel mondo. Nel 2011 avviene l'acquisizione del **nuovo impianto produttivo** di Campobasso, con una capacità produttiva di 3.500 quintali, che si aggiungono ai 2.800 preesistenti, raggiungendo così una capacità totale di circa 6.300 quintali potenziali di grano macinato al giorno.

The new millennium marks the growth of the company in the Italian and international markets, both economically and volumetrically. Caputo **asserts itself in foreign markets**, everywhere from the United States to Japan, thanks to Antimo's strong commitment to promoting the culture of pizza and Campanian products around the world. In 2011 comes the acquisition of a **new production plant** in Campobasso, with a production capacity of 350 tonnes, which, when added to the existing 280, mean a total capacity of around 630 potential tonnes of ground wheat per day.

2011



Costruzione del nuovo impianto produttivo di Campobasso.

The new production plant in Campobasso is constructed.



La nuova linea delle farine Caputo da 1 kg.

The new line of 1kg packs of Caputo flour.



2015/16

02.
LA NOSTRA STORIA

2016



*È l'anno del primato per la Pizza
Napoletana più lunga del mondo,
realizzata nella splendida cornice
del Lungomare di Napoli*

It's a record-breaking year for the world's longest Neapolitan pizza, made in the beautiful surroundings of the Neapolitan seafront.



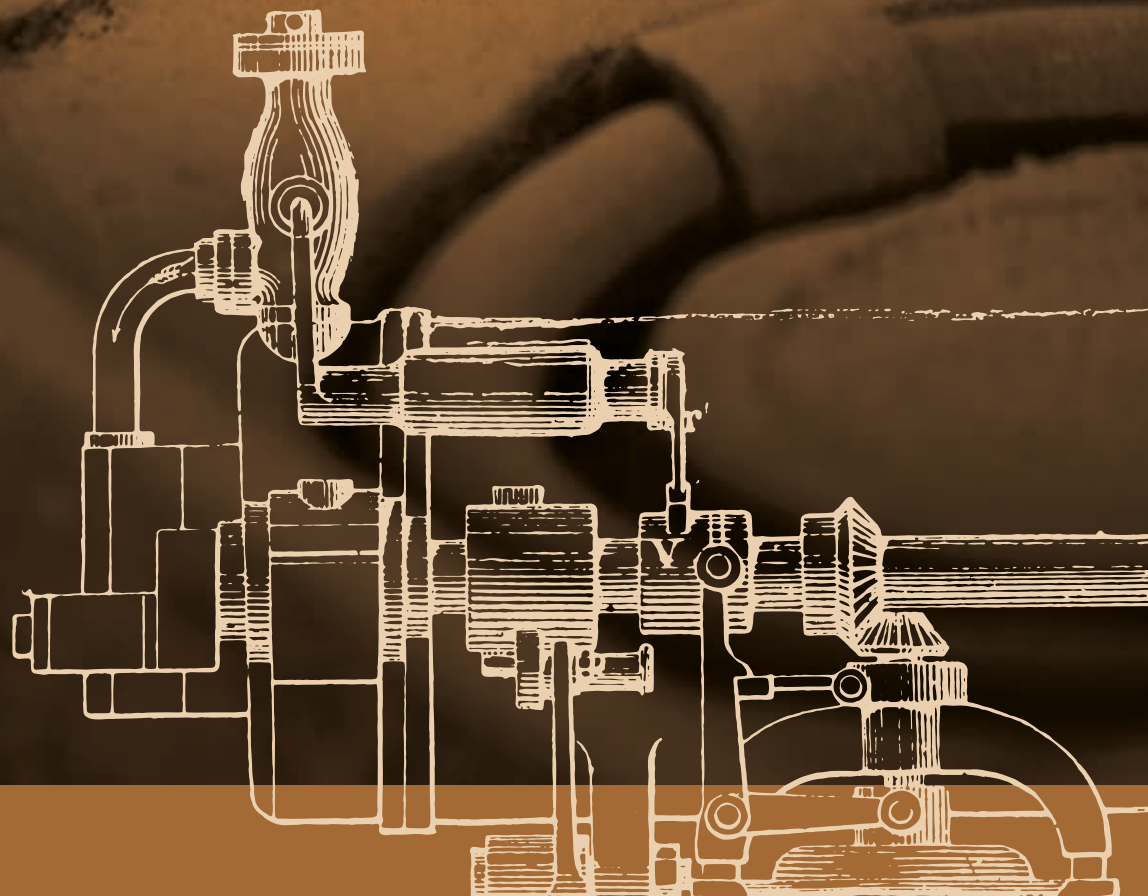
20/21

La pizza era lunga ben 1853,88 metri!

The pizza was an incredible 1853.88 metres long!







03. La nostra filosofia

OUR
PHILOSOPHY

Fin dalla fondazione abbiamo mantenuto un forte legame con la tradizione, perché abbiamo nel nostro DNA la **passione** e il **know how dell'arte bianca napoletana**. I nostri valori e la nostra storia si riflettono sul brand Caputo, che oggi si pone sul mercato come specialista della farina per l'artigiano del gusto. Una scelta di coerenza che viene riconosciuta in tutto il mondo, apprezzata dai professionisti più esigenti e competenti: i pizzaioli napoletani. La valorizzazione delle tipicità partenopee è il punto di forza della nostra azienda e la vera essenza della nostra visione.

Since our inception, we have maintained a strong link with tradition, because we have the **passion and know-how of the Neapolitan art of baking in our DNA**. Our values and history are reflected in the Caputo brand, which now proudly holds a place on the market as a flour specialist for artisans of taste. A consistent choice that is recognised around the world, appreciated by the most demanding and competent professionals: Neapolitan pizzajoli. Bringing out the best in Neapolitan specialities is our company's forte and the true essence of our vision.

24/25

*Esportiamo la ricchezza
dell'arte bianca e promuoviamo
il Made in Italy in 50 nazioni.*

We export the fine art of neapolitan
baking to 50 nations with our products.



“

*La Farina Caputo è
solo Caputo, noi non
produciamo per le private
label, ma solo per
gli artigiani del gusto.*



Caputo flour is Caputo only, we do not
produce for private brands, only
for craftsmen of taste.

“

*Il nostro segreto sta
nella farina, che trattiamo
con amore e rispetto.*”



Our secret lies in the flour, which we treat with love and respect.

“

*Creiamo farine dal gusto
inconfondibile, capaci
di esaltare ogni ricetta
e preparazione.*”



We create flours with unmistakable flavour that will enhance any recipe.





“

*Tramite un processo
di macinazione lento e delicato,
i grani mantengono inalterate
le proprie caratteristiche
originarie.*

”

Through a slow and gentle grinding process, the grains retain their original characteristics, completely unaltered.

04. Caputo oggi

CAPUTO TODAY

Coerenti con la nostra storia e con i nostri valori, Caputo è sinonimo di **specializzazione** nel segmento **farina** per gli artigiani del gusto. Una scelta fatta per continuare ad assicurare agli artigiani una farina dal gusto inconfondibile, pensata appositamente per le loro esigenze.

Una filosofia aziendale che trova espressione anche nell'impegno della famiglia Caputo come **ambasciatrice** nel mondo della qualità del **prodotto partenopeo**.

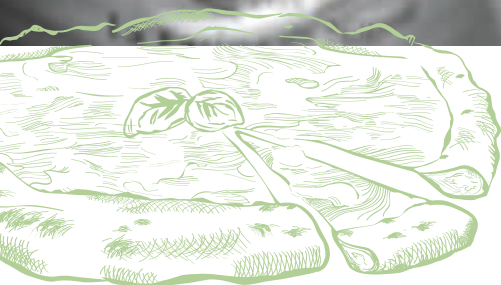
Consistent with our history and our values, Caputo is synonymous with **specialisation** in the **flour** trade for artisans of taste.

A choice made to continue to ensure that artisans have a flour with a unique taste, designed specifically for their needs.

A company philosophy that is also reflected in the commitment of the Caputo family as an **ambassador** in the world of **Neapolitan** product quality.



30/31



Da sempre investiamo nella promozione della pizza e nella valorizzazione del prodotto napoletano nel mondo, e così ogni anno supportiamo l'organizzazione del Pizza Village sul Lungomare Caracciolo di Napoli, a cui partecipano centinaia di pizzaioli provenienti da tutto il mondo. Tra i premi assegnati nelle diverse categorie (pizza classica, in teglia, al metro, senza glutine, etc.) spicca il premio assegnato alla Pizza Napoletana S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita).

L'evento di risonanza mondiale ha l'obiettivo di promuovere su larga scala la pizza napoletana e la farina necessaria per produrla. Un punto di forza della nostra strategia di comunicazione è il nostro legame con i più grandi **chef ambasciatori** della tradizione gastronomica italiana nel mondo.

We have always invested in promoting pizza and highlighting the quality of Neapolitan products globally, and so every year we support the organisation of Pizza Village on the Lungomare Caracciolo in Naples, attended by hundreds of pizza makers from around the world.

Among the prizes awarded in the different categories (classic pizza, pan pizza, pizza by the metre, gluten-free pizza, etc.) the most highly-sought-after is the prize awarded to the Neapolitan Pizza S.T.G. (Guaranteed Traditional Speciality).

This world-renowned event aims to promote Neapolitan pizza and the flour needed to produce it on a large scale. A strong point of our communication strategy is our link with the **greatest ambassador chefs** of Italian cuisine around the world.







Our strength lies in our solid ties
with our land: we have a deep
knowledge of local products
because we are part of Campania.



*“ La nostra forza sta
nell'appartenenza al territorio:
abbiamo una approfondita
conoscenza dei prodotti locali
perché siamo parte del mondo
campano. ”*





05.

Il segreto del nostro metodo

THE SECRET
OF OUR METHOD

38/39

Il metodo Caputo ha secoli di storia alle spalle. Fin dall'impero romano il grano utilizzato per la panificazione proveniva dal territorio campano. Oltre alla coltivazione del grano in un territorio vocato è di cruciale importanza **la qualità della materia prima**. La **selezione e miscela** grani migliori è una competenza della nostra famiglia che tramandiamo con orgoglio di generazione in generazione.

The Caputo method has centuries of history behind it. Since the Roman Empire, the wheat used for breadmaking has always come from the Campania region. In addition to growing wheat in suitable terrain, the **quality of the raw material** is paramount. The **selection and blending** of only the best wheat is our family's skill, one that we proudly hand down from generation to generation.



An ancient milling technique that respects the sensory qualities of the product.

Una tecnica di molitura antica, che rispetta le qualità organolettiche del prodotto.

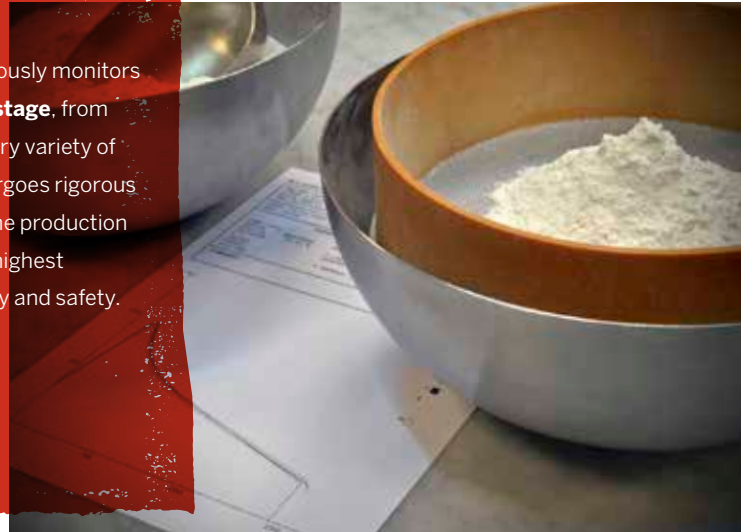


I grani che diventano farina Caputo sono una miscela delle **migliori varietà di grano**, accuratamente selezionate sul campo, provenienti da Campania, Lazio, Umbria e Marche per ottenere la base del nostro prodotto, unita a grani provenienti dal territorio europeo, in particolare da Francia, Germania e Finlandia. La nostra famiglia controlla costantemente **ogni fase** della produzione, dal seme alla molitura. Ogni varietà di grano coltivata viene sottoposta a **rigorose analisi**, affinché la produzione rispetti i più alti standard di qualità e sicurezza.



The wheat that becomes Caputo flour is a mixture of the **best wheat varieties**, carefully selected in the field, from Campania, Lazio, Umbria and Marche to obtain the basis of our product, combined with wheat strains from around Europe, especially France, Germany and Finland.

Our family continuously monitors **each production stage**, from seed to milling. Every variety of wheat grown undergoes rigorous analyses, so that the production complies with the highest standards of quality and safety.



“

The careful selection of grains is a priority for Caputo.

L'attenta selezione dei grani è una priorità per Caputo.”

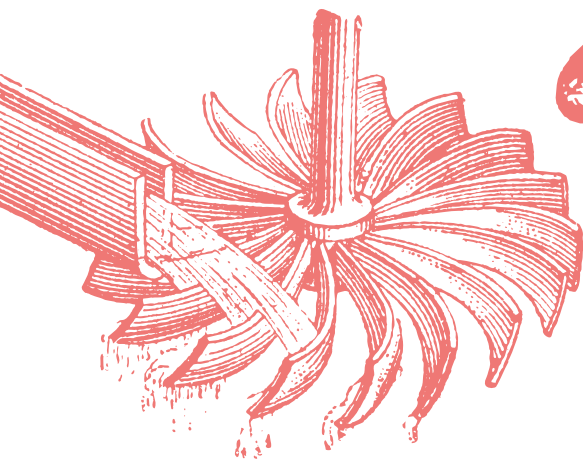
40/41





Il punto di forza del nostro metodo è il processo di macinazione lenta, legato all'antica arte molitoria, che ci consente di ottenere farine di altissima qualità senza danneggiarne gli amidi, le proprietà organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto. Per trasformare ogni chicco di grano Caputo ci vogliono svariati **passaggi di molitura** a cilindri. Il risultato è una **farina naturale**, senza aggiunta di correttivi artificiali.

The strong point of our method is the slow grinding process, linked to the ancient art of milling, which allows us to produce high-quality flours without damaging the starches, the sensory properties and, above all, the authenticity of the flavour. To transform every grain of Caputo wheat, it takes **several steps of cylinder milling**. The result is a **natural flour** without any artificial additives.



“Lavoriamo il grano a macinazione lenta per non danneggiare gli amidi e le proteine”

We grind the wheat slowly so as to avoid damaging the starches and proteins.



Antimo Caputo



*Il nostro punto di forza, da sempre, è saper selezionare **LE DIVERSE VARIETÀ DI GRANO**, grazie alla nostra conoscenza del prodotto finale e delle **TECNICHE DI MACINAZIONE**. Cosa che ci consente di offrire al mercato un **PRODOTTO NATURALE**, senza alcun tipo di correzione con prodotti enzimatici. Un prodotto di **QUALITÀ GARANTITA**, e col gusto inconfondibile del territorio **DI NAPOLI**.*



“Our forte has always been knowing how to select the **different varieties of wheat**, thanks to our knowledge of the end product and **grinding techniques**. This allows us to offer a **natural product** to the market that doesn't contain any kind of enzymatic corrective products. a **guaranteed quality** product, and with the unmistakable taste of **Naples**”.

Caputo Il mulino di Napoli





06. Campo Caputo

CAPUTO FIELDS

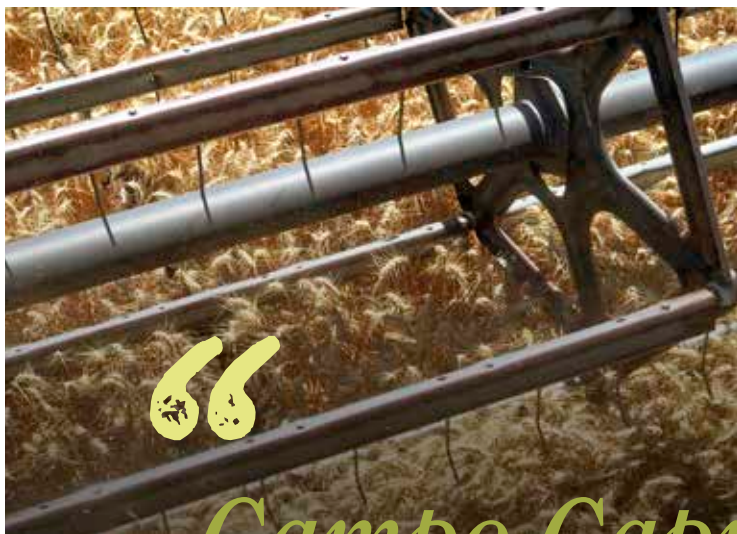
L'attenzione alla qualità e alla tracciabilità della materia prima della nostra famiglia si traduce in un progetto che unisce produzione locale e sostenibilità ambientale. L'iniziativa nata in collaborazione con il Consorzio Agrario di Latina prende il nome di **Campo Caputo**: 1.000 ettari di terreno situati nella provincia di Latina, dove coltiviamo attraverso un consorzio agricolo le migliori specialità di grano per 100.000 quintali l'anno di prodotto. La nostra famiglia segue direttamente ogni fase della produzione del grano, dalla semina alla raccolta. Campo Caputo si basa su una **filiera virtuosa**: il grano viene trasformato sia in farina sia in cruscami, un sottoprodotto che ricicliamo sotto forma di biada per il bestiame per ridurre gli scarti e ottimizzare l'impatto ambientale del ciclo produttivo.

Our family's attention to quality and the traceability of the raw material results in a project that combines local production and environmental sustainability. The initiative created in collaboration with the Consorzio Agrario di Latina is known as **Campo Caputo**: 1,000 hectares of land located in the province of Latina, where we grow the best specialities of wheat through an agricultural consortium to produce 10,000 tonnes of flour per year.

Our family directly monitors each step of the production of the wheat, from sowing to harvest. Campo Caputo is based on a **'virtuous' chain**: the wheat is processed into both flour and bran, a by-product that we recycle in the form of fodder for livestock so as to reduce waste and optimise the environmental impact of the production cycle.



46/47



Da quest'anno, in collaborazione con un consorzio di agricoltori locali, produrremo in alcune aree del territorio campano anche la varietà **Grano Nostrum**, il miglior grano per la produzione di farina per **gli artigiani del gusto**. Si tratterà di una **produzione limitata**, che proporremo inizialmente solo nella regione Campania e testimonia il nostro impegno concreto per valorizzare il territorio e promuovere le diverse eccellenze produttive.

Campo Caputo è sinonimo di sostenibilità e tracciabilità dei prodotti. ”

“Campo Caputo is synonymous with sustainability and traceability of products”.

“

L'azienda segue direttamente ogni fase della produzione del grano.”

“The company directly oversees each phase of the production of the wheat”.

Starting this year, in collaboration with a consortium of local farmers, we will also produce in some areas of the Campania region the **Grano Nostrum** variety, the best wheat for making flour for **artisans of taste**.

This will be a **limited production**, which we will initially only sell in the Campania region, and which shows our real commitment to making the area shine and promoting the range of excellent products it has to offer.



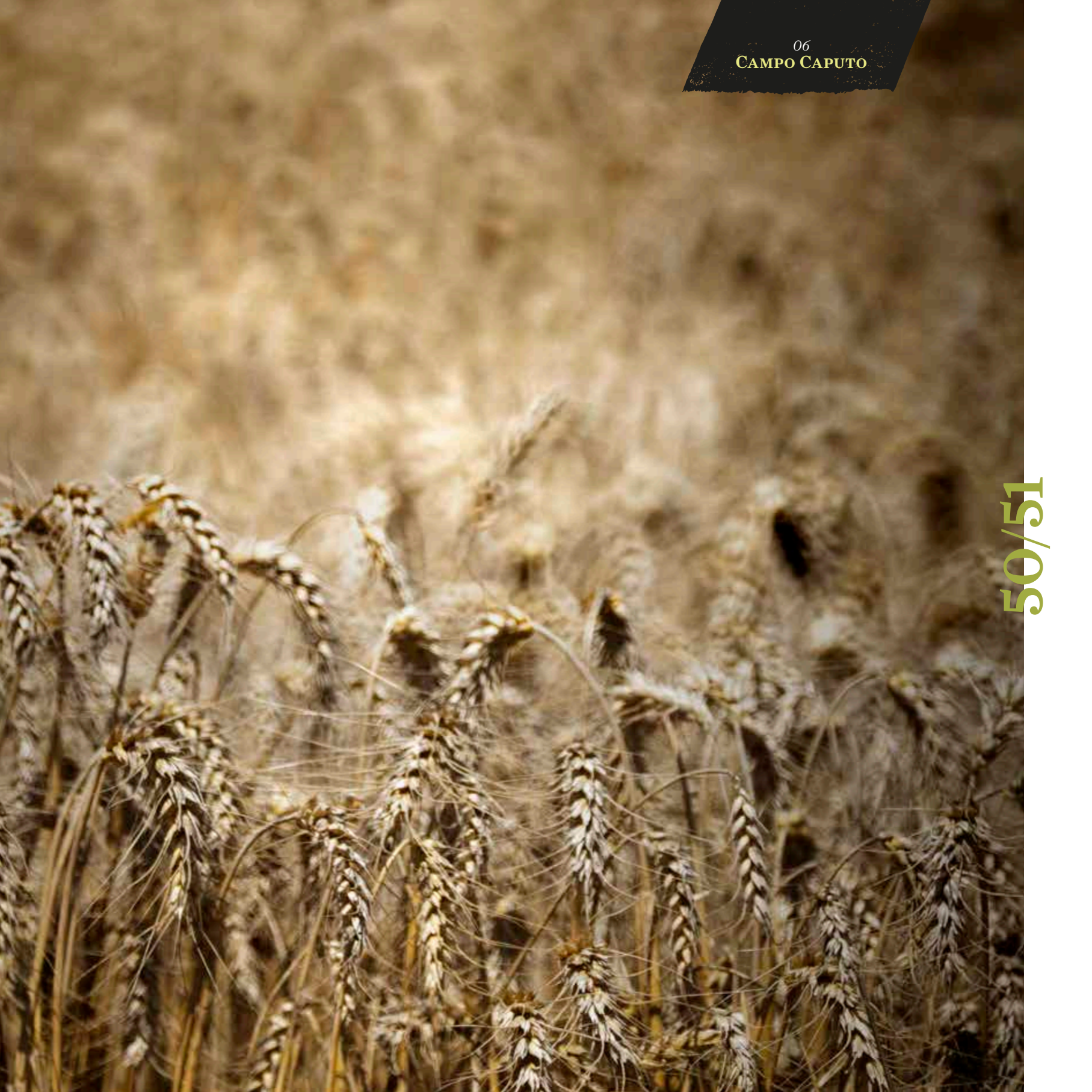
“

Essere davvero al fianco dell'agricoltore, in ogni fase della produzione del grano, è il modo migliore per esser certi del prodotto finale.

”



Being right beside the farmer at each stage of wheat production is the best way to be sure of the quality of the final product.





Il mulino di Napoli



*Da **TRE GENERAZIONI**, produciamo
le migliori farine, fatte di **SOLO GRANO**
ed interpretiamo con **PASSIONE**
e **GENEROSITÀ**, la tradizione culinaria
e l'arte bianca partenopee.*

*Caputo è il **MULINO DI NAPOLI**.*



We have produced the best flours
for **the three generations**, made from wheat
and **wheat alone** and a **passionate** and **generous**
interpretation of neapolitan culinary tradition.
Caputo is the **mill of Naples**.