

Diego Vitagliano

Con Molino Grassi il successo è assicurato



Napolitano doc, classe 1985, uno dei volti più promettenti della nuova generazione di pizzaioli: stiamo parlando di **Diego Vi-**

tagliano, la cui pizza è ormai un marchio di fabbrica. «Oggi è fondamentale avere un progetto intorno al prodotto: la mia è una passione, prima che un'attività - afferma Diego - Ho aperto a Pozzuoli (Na), nel 2016, la mia prima pizzeria che l'anno dopo ho trasferito a Napoli. Successivamente ho riaperto a Pozzuoli un secondo locale; infine, nel novembre 2022, ho inaugurato la mia pizzeria a Doha, in Qatar».

Due pizzerie nel napoletano e una in Qatar: Diego Vitagliano ha dato un imprinting imprenditoriale a quello che è, prima di un lavoro, una passione. Un successo che si raggiunge con lo spirito e le farine giuste

La formula vincente? «Certamente alla base c'è una visione, una progettualità ben precisa. Il successo si mantiene tenendo alta l'asticella». Un'im-

presa possibile, con impegno, studio e gli ingredienti giusti. «Come brand ambassador e utilizzatore delle farine Molino Grassi, posso dire che affidarmi alla loro Linea Pizza mi permette di lasciare in ottime mani ogni cliente che entra in un mio locale. Tra le mie referenze preferite, le novità 2023: Napolitana e Romana, entrambe fortemente volute dall'azienda e rispondenti alle esigenze della pizzeria di oggi».

La Napolitana è una farina tipo 0 con germe, disponibile in due versioni, Napolitana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti; Napolitana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti.

La Romana è una miscela per pizza, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e riso per accentuare croccantezza e leggerezza. Disponibile in doppia versione: Romana, con meno fibre per impasti dalla colorazione chiara, e Romana Rustica, dai toni più ambrati per esaltare il valore, il gusto e i sapori di una volta. [👉 cod 95106](#)

Molino Grassi

☎ 0521 662511

🌐 www.molinograssi.it

