

# Tutta la pizza del mondo

Prodotto finito sempre perfetto e costante grazie a farine tecnicamente affidabili, calibrate su diversi tempi di lievitazione e tipologie. Quest'anno la novità della Linea Pizza di Molino Grassi sono Napoletana e Romana che sono state presentate a Sigep con grande successo



Nicola Ascani, nella sede di Molino Grassi a Parma

Farine diverse in base ai differenti tempi di lievitazione, per una pizza eccezionale, sempre e ovunque: è questa, in breve, la Linea Pizza firmata Molino Grassi. Una gamma completa dedicata all'universo pizza, messa a punto dalla Ricerca e Sviluppo del Molino con il supporto tecnico di Nicola Ascani, Cristian Zaghini e Diego Vitagliano, per fornire una risposta concreta alle esigenze della pizzeria di oggi. **Novità 2023, le referenze Napoletana e Romana**: la prima è una farina con germe di grano studiata per le esigenze della tradizione partenopea, disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti e Napoletana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Favorisce lo sviluppo

dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza del prodotto finito, esaltandone caratteristiche organolettiche e per un'autentica esperienza sensoriale. La Romana è invece una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e riso per accentuare la croccantezza e leggerezza della pizza. 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. Studiata per alte idratazioni, offre la possibilità di precottura: l'esperienza di consumo esalterà la profumazione e la croccantezza. Ma la Linea Pizza Molino Grassi è molto altro: non mancano ad esempio, per pizza tirata ad impasto diretto, la Fast H6, perfetta anche per pizza al trancio, così come la Speedy H10, o ancora la Midi H12, ideale pure per focaccia. La gamma si completa con Extramidi H16, per pizza tirata e al piatto, e Slow H24, messa a punto per pizza al piatto, al trancio e focaccia ad impasto diretto o indiretto. Inoltre, per una clientela sempre più attenta a clean label e prodotti locali, Molino Grassi propone due farine: Bio, 00 biologica, e Macinata Pietra Forte Bio, tipo 1 biologica per lievitazione di 24-48 ore, ideale per pane, pizza, focacce. Per impasti ricchi di colore e gusto, c'è poi la Multicereali, farina tipo 1 che vede aggiunti al grano tenero i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena. Vola Via è infine la farina di grano duro per lo spolvero che, dopo la cottura, rende la pizza più dorata e fragrante.

