



Diego Vitagliano e la pizza napoletana

Il pizzaiolo Diego Vitagliano racconta la Napoletana, la farina di Molino Grassi studiata per realizzare la pizza secondo l'imbattibile tradizione partenopea. Un prodotto di facile utilizzo e molto stabile nella resa

Che caratteristiche deve avere una pizza autentica? Per **Diego Vitagliano**, giovane promessa titolare di quattro pizzerie – due nel napoletano, una a Roma e una addirittura a Doha, in Qatar – “la pizza parla un linguaggio nobile: deve essere coraggiosa e puntare in alto”. Mentre il mondo della pizza si evolve, si modificano anche le esigenze dei pizzaioli. “Oggi il nostro lavoro ha cambiato volto: il business della pizza è una vera e propria azienda, e il prodotto deve essere conciliabile con le esigenze odierne. L’obiettivo è far star bene il cliente oltre la ‘buona pizza’, è questo che fa la differenza”. È in questo scenario che **Molino Grassi** si presenta come un partner irrinunciabile: “Lato farine – spiega Vitagliano – ma anche a livello di supporto tecnico con **Cristian Zaghini** e **Nicola Ascani**, Molino Grassi offre un servizio unico”.

LA NASCITA DELLA NAPOLETANA

Per preparare la regina di tutte le pizze, oggi apprezzatissima e replicata in tutto il mondo, Molino Grassi ha studiato un prodotto

specifico. L’azienda ha lanciato la **Napoletana**, una farina studiata per incontrare i bisogni della pizzeria contemporanea e agevolarne il successo. Diego Vitagliano ha affiancato i tecnici Zaghini e Ascani nella realizzazione di questa farina “facile per la ‘vera’ pizza della tradizione partenopea: è utilizzabile anche dalle leve più giovani, per la sua resa molto stabile. Io ho 130 collaboratori – racconta Vitagliano –: l’ingrediente affidabile è la base di un progetto serio”.

LA GAMMA PIZZA

Non solo Napoletana: la gamma Pizza Molino Grassi comprende numerose farine studiate per tollerare al meglio differenti tempi di lievitazione. **Fast H6**, ad esempio, è ideale per la pizza tirata a impasto diretto ma anche per pizza al trancio, così come la **Speedy H10** e la **Midi H12**, certificata per la pizza napoletana verace dalla AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), adatta anche per focaccia. Ci sono poi **Extramidi H16**, per pizza tirata e al piatto, e **Slow H24**, ideata per pizza al piatto, al trancio e focaccia a impasto diretto o indiretto. Infine la **Romana**, che si distingue per l’utilizzo di ingredienti di alta qualità come il germe di grano e la farina di riso. Una speciale combinazione di ingredienti selezionati che conferisce alla pizza un gusto unico e una croccantezza e una leggerezza eccezionali.



LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La **Napoletana** è una **farina tipo 0 con germe di grano**, studiata per rispettare le esigenze della tradizione partenopea. La referenza è 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. “Le **farine Molino Grassi**, oltre che **stabili** e **costanti**, sono **‘serie’** – spiega Vitagliano – e provengono da grani selezionati. Tra gli altri miei prodotti preferiti, sicuramente la **Farina Bio Tipo 1 Macinata a Pietra Forte**. Per me è un grande prodotto in pizzeria perché ha una marcia in più, io personalmente la uso nel prefermento”.

PER INFO

MOLINO GRASSI - Via Emilia Ovest, 347, 43126 Parma, Italia
www.molinograssi.it