



## **Quando la pizza parla un linguaggio nobile** *Diego Vitagliano racconta la Napoletana di Molino Grassi*

**MOLINO GRASSI**  
T. 0521 662511  
M. info@molinograssi.it



**U**na farina facile per la 'vera' pizza della tradizione partenopea, pensata per un utilizzo anche da parte delle leve più giovani grazie alla sua resa molto stabile.

“La pizza parla un linguaggio nobile: deve essere coraggiosa e puntare in alto”. È così che la pensa Diego Vitagliano, uno dei volti più promettenti della nuova generazione di pizzaioli, titolare di due pizzerie nel napoletano, una a Roma e un'altra nientemeno che in Qatar, precisamente a Doha.

“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”. Ingredienti e partner giusti diventano dunque una leva fondamentale. “Ecco perché lavoro con Molino Grassi: lato farine, ma anche a livello di supporto tecnico con Cristian Zaghini e Nicola Ascani, offre un servizio unico”.

Ed è proprio per agevolare le esigenze della pizzeria di oggi che Molino Grassi, con Diego e i tecnici Zaghini e Ascani, ha lanciato la Napoletana, “una 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: l'ingrediente affidabile è la base di un progetto serio”.

La Napoletana è una farina tipo 0 con germe di grano, studiata per le esigenze della tradizione partenopea e disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte/medie lievitazioni e impasti diretti; Napoletana Extra, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti.

“Le farine Molino Grassi, oltre che stabili e costanti, sono 'serie' - continua Diego - 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. Ha una marcia in più, io personalmente la uso nel prefermento”.