



Quando la pizza parla un linguaggio nobile:

## DIEGO VITAGLIANO RACCONTA LA NAPOLETANA DI MOLINO GRASSI

**"L**a 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.

R


**MOLINO GRASSI**

 Tel. +39 0521 662511  
 info@molinograssi.it
