

La pizza napoletana diventa inclusiva e buonissima

con **GLUTEN FREE** di



**P**izza napoletana fragrante, profumata ma... **senza glutine**. Da **Molino Grassi** arriva un'innovativa **miscela** per una pizza della tradizione partenopea che sprigioni tutto il proprio gusto e fragranza, ma sia totalmente priva di glutine. Il risultato è senza precedenti: parola di Cristian Zaghini, tecnico e formatore Molino Grassi, che racconta "**Gluten Free**", il nuovo mix del molino parmense capace di promettere risultati fino ad ora mai raggiunti nel mondo del senza glutine.

"Si tratta di un progetto partito nel 2020. Abbiamo impiegato diverso tempo per mettere a punto 'Gluten Free' ed oggi siamo molto soddisfatti del risultato. Volevamo una base per una 'vera' napoletana, che sprigionasse lo stesso gusto e la sua più tipica e apprezzata consistenza, seppur priva di glutine. Direi che ci siamo riusciti perfettamente".

Il segreto? "Da questa farina **abbiamo totalmente eliminato quel retrogusto di 'gomma bruciata'** che caratterizza tanti mix senza glutine, dovuto principalmente ad amaranto, chia, saraceno.

Questo è stato possibile **studiando i cereali minori e puntando su tapioca, psyllium, riso e inulina**, e soprattutto su **miglio bruno integrale**, qui elemento chiave".

Il grande plus di questa miscela è il fatto di essere **100% naturale**: "non usiamo farina deglutinata per creare una pseudo maglia glutinica, ma solamente prodotti del tutto naturali. È questa la sua grande rivoluzione".

"**Gluten Free**" Molino Grassi è ideale per **pane, pizza e focaccia**: "la utilizzo per **pizza alla pala**, ma anche **tonda**, o **in teglia** con il 120% di acqua – conclude Cristian – insomma è un prodotto davvero versatile. È possibile **preparare la base e rigenerarla**, in modo da ottimizzare il lavoro e poter offrire quel prodotto in più che soddisfa le

esigenze di una fetta di clientela sempre più ampia, quella del senza glutine".



**MOLINO GRASSI**

Tel. +39 0521 662511  
molinograssi.it

