



MOLINO GRASSI S.P.A.
FVia Emilia Ovest 347, 43126
Parma-Italia
Tel. +39 0521 662511

Napoletana e Romana: impasti perfetti e cura dei dettagli

La *Napoletana Molino Grassi* è una farina tipo 0 con germe, 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. La *Romana* è invece una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e farina di 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.

Per saperne di più: molinograssi.it



www.molinograssi.it



Linea Pizza Molino Grassi: versatilità e stabilità al centro

Nicola Ascani racconta la pizzeria di oggi attraverso la sua esperienza di tecnico e formatore del Molino parmense: “gli elementi fondamentali? Identità e progettualità”

Un'artigianalità fatta di singoli, ciascuno con la sua storia, che raccontano in modo unico, riconoscibile e differenziante il proprio modo di intendere la pizza: è questo il mondo dei pizzaioli per **Nicola Ascani**, tecnico e formatore **Molino Grassi**. “La pizzeria è un'attività oggi sempre più poliedrica e imprenditoriale, ma al centro rimane lei, la pizza, ed è la vera chiave del successo di un locale”, racconta Nicola. “Nei miei corsi e nella formazione con Molino Grassi, dico spesso al mio interlocutore: immagina il cliente seduto davanti alla tua pizza. Insomma, immagina qualcosa che ti rappresenti. E noi, in formazione, diamo proprio le basi per permettere a ciascuno di trovare la propria strada. Le farine Molino Grassi sono un perfetto ‘mezzo’ per raggiungere l’obiettivo, dando la possibilità di inserire la propria cifra stilistica al prodotto finito utilizzando in partenza un ingrediente di qualità, versatile e nello stesso tempo stabile, che faciliti il lavoro e doni una resa sempre perfetta. Una progettualità, questa, che ripaga in **identità, differenziazione e originalità**”.

La **Linea Pizza Molino Grassi** è infatti frutto di una pregevole **Ricerca e Sviluppo**: “i nostri blend sono tutti composti da farine, senza l'aggiunta di additivi. Una scelta ideale per il professionista che vuole lavorare con un'eccellente materia prima in modo professionale, ottenendo un risultato unico a prodotto finito. Con Molino Grassi ciascun pizzaiolo crea il proprio blend, con la nostra formazione a supporto: il punto di partenza ideale per raccontare se stessi”.

Tutto questo, in una gamma varia ed eterogenea: dalle Monococco alle bio, Molino Grassi offre ogni tipo di farina per poter spaziare nelle idee, nelle combinazioni, nelle proposte. Tra i prodotti di punta? “Nel 2023 abbiamo lanciato **Romana** e **Napoletana**: sono prodotti estremamente stabili, un aspetto su cui stiamo lavorando costantemente negli ultimi anni. Con la Ricerca e Sviluppo del Molino cerchiamo di mettere a punto ‘quella’ farina, in modo che ci sia stabilità al 100%: vogliamo essere il partner perfetto per ogni nostro cliente, dandogli quella sicurezza in più capace di agevolarne il lavoro nella quotidianità”.