



Linea Pizza: massima versatilità e stabilità

Nicola Ascani, tecnico e formatore di Molino Grassi, racconta quali devono essere le caratteristiche della pizzeria contemporanea per stupire i clienti: "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 di **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. Nei miei corsi e nella formazione con Molino Grassi, dico spesso ai miei interlocutori: immagina il cliente seduto davanti alla tua pizza, immagina qualcosa che ti rappresenti. Durante la formazione il nostro compito è proprio quello di dare delle basi per **permettere a ciascuno di trovare la propria strada**. Le farine Molino Grassi sono il 'mezzo' perfetto per raggiungere questo obiettivo perché danno la possibilità di inserire la propria cifra stilistica nel prodotto finito utilizzando un ingrediente di qualità, versatile e nello stesso tempo stabile, che facilita il lavoro e dona una resa sempre ottimale. Una progettualità, questa, che ripaga in **identità, differenziazione e originalità**".

PERSONALIZZAZIONE E SUPPORTO

La **Linea Pizza Molino Grassi** è il frutto di una costante ricerca e sviluppo: "I nostri blend sono tutti composti da farine, senza l'aggiunta di additivi", continua Ascani. "Si tratta di una scelta ideale per il professionista che vuole lavorare con un'eccellente materia prima in modo professionale, ottenendo un risultato unico. Con Molino Grassi ciascun pizzaiolo crea il proprio blend e ha a disposizione il nostro supporto e la nostra formazione".

LA GAMMA

Molino Grassi propone una gamma eterogenea che permette di spaziare tra idee, combinazioni, e proposte. Ma quali sono 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 & sviluppo del Molino cerchiamo di mettere a punto una farina stabile al 100%: vogliamo essere il partner perfetto per ogni nostro cliente, dandogli quella sicurezza in più per agevolarne il lavoro nella quotidianità" conclude Ascani.



NAPOLETANA E ROMANA, PER IMPASTI PERFETTI

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, e **Napoletana Extra**, adatta a medie/lunghe lievitazioni e impasti indiretti. La **Romana**, invece, è 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 la leggerezza della pizza. Anche la Romana è disponibile in due versioni: **Romana con meno fibre**, per impasti dalla colorazione chiara, e **Romana Rustica**, dai toni più ambrati per esaltare il gusto e i sapori di una volta.

PER INFO

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