



LA PAROLA ALLE AZIENDE

A tutta **Pizza!**

IL MOLINO PARMENSE ESORDISCE IN GRANDE ALLA MANIFESTAZIONE DEDICATA A UNO DEI PIATTI PIÙ AMATI AL MONDO. LO FA CON UN TEAM PRESTIGIOSO, CHE DÀ UN RESPIRO EUROPEO A UN CUORE NAPOLETANO, UNITO A UNA SERIE DI FARINE UNICHE



LE FARINE AMATE DAI MAESTRI DELLA PIZZA

Pizza Midi H12. Approvata dall'Associazione verace pizza napoletana, è indicata per pizza tirata e focaccia a impasto diretto con tempi medi di lievitazione

Pizza Extra Midi 16. Ideale per pizza tirata e al piatto, con tempi medi e lunghi.

Bio Multicereali QB. Una miscela di cereali che racchiude il meglio della cultura agricola italiana unita alla farina manitoba per arricchire di sapore pane, dolci, pizze e focacce. Adatta per la pizzeria e la panificazione.

Tipo 1 Bio macinata a pietra Forte. Ricca di parti cruscali che donano all'impasto profumi unici. Permette di lavorare anche con alte idratazioni, con possibilità di lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 48 ore, fino a 72 ore

Ventidue demo e diciotto grandi interpreti dell'arte bianca: ecco i numeri del grande esordio di Molino Grassi alla quarta edizione di TuttoPizza, il Salone internazionale della pizza. Nella cornice della Mostra d'Oltremare di Napoli, il maggio scorso, l'azienda parmense ha schierato "Una squadra composta da professionisti di grande valore, a partire dai nostri otto tecnici dimostratori, affiancati da veri Maestri partenopei provenienti da Parigi, Barcellona e da tutta Italia" dice Massimo Grassi, amministratore e responsabile commerciale del molino. Tra loro, anche Gennaro Nasti, che a Parigi ha fatto della pizzeria Bijou un irrinunciabile indirizzo per veri gourmand. E poi il team tecnico Grassi al completo – oltre a Nasti, Cristian Zaghini, Carlo Di Cristo, Robertino Cupo, Pasquale Moro, Salvatore Articolo, Valerio Torre,

Tullio Monaldi - insieme ai pizzaioli napoletani Federico Guardascione, Nello Russo, Vincenzo Cozzi, Vincenzo Tesaro, Carmine Manzo, Agostino Pagano, Cristian Nasti, Francesco Di Leone, Guido Pacifico e Carmelo Tornillo.

Al centro di tutto, le farine delle linee Pizza e Bio, in particolare Pizza Midi H12, Extra Midi H16, Multicereali QB e Tipo 1 macinata a pietra Forte, che sono state le vere protagoniste in questa tre giorni di formazione e informazione. Davanti alla gremita platea dell'area didattica, dunque, è stata proposta tanta teoria e preziosi approfondimenti su farine, impasti, lievitazioni, farciture e cotture, ma sono state anche realizzate le ricette e le interpretazioni di pizza napoletana, poi servite in degustazione. Oltre venti gli incontri, per una vera e propria demo della proposta formativa firmata da Mo-

lino Grassi, "I Percorsi del Molino", rivolti a chi desidera saperne di più su temi specifici legati al mondo delle quattro "P": panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta. •



Molino Grassi

Via Emilia Ovest 347
43126 Parma

info@molinograssi.it
www.molinograssi.it