

Materia prime e metodo

Con queste parole si riassume il concetto di pizza per Nicola Ascani, tecnico e formatore Molino Grassi, perché occorre partire dalle basi per un progetto duraturo

A cura della redazione - Foto courtesy of Molino Grassi

Nicola Ascani, tecnico e formatore di Molino Grassi, insieme a Cristian Zaghini e Diego Vitagliano, ha messo a punto una delle novità del 2023 del molino parmense dedicate al mondo pizza, la Napoletana.

Nicola, ci parli di questa nuova referenza e del risultato ottenuto?

«Si tratta di una farina zero, composta da una miscela di farine e arricchita dalla presenza del germe di grano con tutte le sue proprietà, per una pizza dal gusto e dal profumo unici. Non si è trattato di un lavoro facile e per questo siamo particolarmente orgogliosi del risultato, avendo raggiunto un equilibrio ideale tra estensibilità dell'impasto e prodotto che gonfia in forno. Abbiamo ideato due tipi diversi di Napoletana per dare la possibilità di ottenere, qualunque sia la tipologia di lavorazione, quel particolare aroma (e sapore) molto apprezzato da un pubblico sempre più attento alla qualità. L'obiettivo era di dare un prodotto "facile", tenendo ovviamente conto degli aspetti fondamentali di un impasto».

Conoscere la materia prima non è sufficiente, il Molino offre anche supporto tecnico?

«Oggi le persone sanno riconoscere la qualità, dunque occorre prestare attenzione alle materie prime, alle giuste temperature e idratazioni, oltre a saper leggere quante proteine ha una farina. Insomma, avere in mano gli strumenti giusti per agire correttamente. E la formazione che come Molino Grassi offriamo ai nostri clienti va esattamente in questa direzione: una vera messa a punto di un metodo per clienti soddisfatti e un successo duraturo».



Nicola Ascani, tecnico e formatore di Molino Grassi con le farine messe a punto insieme a Cristian Zaghini e Diego Vitagliano.

NAPOLETANA MOLINO GRASSI

È una farina con germe studiata per le esigenze della tradizione partenopea, disponibile in due versioni, Napoletana Midi, adatta a corte-medie lievitazioni e impasti diretti; Napoletana Extra, adatta a medie-lunghe lievitazioni e impasti indiretti. Favorisce lo sviluppo dell'impasto, la digeribilità, la friabilità e la scioglievolezza del prodotto finito, esaltandone caratteristiche organolettiche e per un'autentica esperienza sensoriale.

