

# Nicola Ascani

## «Con la Napoletana Molino Grassi, gusto e aroma unici»



I cuore del mestiere per un pizzaiolo? Materia prima e metodo. Occorre partire dalle basi, per un progetto duraturo. Parola di **Nicola Ascani**, tecnico e formatore Molino Grassi che, insieme a Christian Zaghini e Diego Vitagliano, ha messo a punto, una delle novità del 2023 del molino parmense dedicate al mondo pizza, la Napoletana.

Una farina con germe studiata per le esigenze della tradizione par-

tenopea, 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.

### Gli strumenti giusti

«Si tratta di una farina zero, composta da una miscela di farine e arric-

chita dalla presenza del germe di grano con tutte le sue proprietà, per una pizza dal gusto e dal profumo unici - racconta Nicola - Non si è trattato di un lavoro facile e siamo orgogliosi del risultato, avendo raggiunto un equilibrio ideale tra estensibilità dell'impasto e prodotto che gonfia in forno».

«Abbiamo ideato due tipi di Napoletana per dare la possibilità di ottenere, qualunque sia la tipologia di lavorazione, quel particolare aroma molto apprezzato da un pubblico sempre più attento alla qualità. L'obiettivo era di dare un prodotto "facile", tenendo conto degli aspetti fondamentali di un impasto» - prosegue.

Sì, perché oggi «le persone sanno riconoscere la qualità al ristorante e pizzeria - aggiunge Ascani - Occorre prestare attenzione alle materie prime e alle giuste temperature e idratazioni. Insomma, avere in mano gli strumenti giusti per agire correttamente. E la formazione che come Molino Grassi offriamo ai nostri clienti va e in questa direzione: una vera messa a punto di un metodo per clienti soddisfatti e un successo duraturo». **Molino Grassi vi aspetta a Tuttopizza, Napoli, 22-24 maggio 2023 (Stand 512, 513, 514).**

[cod 95855](https://www.molinograssi.it)

**Molino Grassi**

☎ 0521662511

🌐 [www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)