

# Il progetto attorno al prodotto

Due pizzerie nel napoletano, una a Roma e un'altra in Qatar: Diego Vitagliano ha dato un imprinting imprenditoriale a quella che è, prima di un lavoro, una passione. Un successo che si raggiunge con lo spirito e le farine giuste

a cura della redazione - Foto courtesy of Molino Grassi

**N**apoletano doc, classe 1985, uno dei volti più promettenti della nuova generazione di pizzaioli: stiamo parlando di Diego Vitagliano, la cui pizza è ormai un marchio di fabbrica e trasporta la tradizione napoletana nella contemporaneità, attraverso grande ricerca sull'impasto e sulle materie prime.

## Cosa serve per diventare un professionista di successo?

«Oggi è fondamentale avere un progetto serio intorno al prodotto: la mia è una passione, prima che un'attività. Nel 2016 ho aperto la mia prima pizzeria a Pozzuoli, che l'anno dopo ho trasferito a Napoli, nel quartiere Bagnoli. Successivamente ho riaperto a Pozzuoli un secondo locale; nel novembre 2022, ho inaugurato la mia pizzeria a Doha, in Qatar. Recentissima, nel 2023, l'apertura a Roma, in via Flaminia. Certamente alla base c'è una visione, una progettualità ben precisa. Il successo si mantiene tenendo alta l'asticella: chi viene in uno dei miei locali trova sempre la pizza di Diego Vitagliano.»

## Un'impresa possibile, con impegno, studio e gli ingredienti giusti...

«Come brand ambassador e utilizzatore delle farine Molino Grassi posso dire che affidarmi alla loro Linea Pizza mi permette di lasciare in ottime mani ogni cliente che entra in un mio locale. Tra le mie referenze preferite, le novità 2023: Napoletana e Romana, entrambe fortemente volute dall'azienda e rispondenti alle concrete esigenze della pizzeria di oggi.»

### LE NOVITÀ MOLINO GRASSI 2023

La Napoletana è una farina tipo 0 con germe di grano, 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. [molinograssi.it](http://molinograssi.it)



## Quali sono le caratteristiche delle farine Molino Grassi che preferisci?

«Le farine Molino Grassi, oltre che stabili e costanti, sono "serie" e provengono da grani selezionati. Sono inoltre messe a punto da una Ricerca e Sviluppo che si avvale di due tra i più grandi tecnici del panorama, Cristian Zaghini e Nicola Ascani.»

## Quali altre referenze Molino Grassi utilizzi?

«Tra gli altri miei prodotti preferiti, sicuramente la Bio Tipo 1 Macinata a Pietra Forte: per me è un grande prodotto in pizzeria. Ha una marcia in più, io personalmente la uso nel prefermento. Il tocco finale è "Vola Via", la farina da spolvero con cui faccio la stesura, miscelata con la Semola Rimacinata Molino Grassi. Questo, per ottenere una pizza rustica ma morbida, con quel gusto "di una volta". Ne esce un prodotto strutturato che la clientela apprezza senza stancarsi.»

