

# Fare la differenza in pizzeria

Continuità di prodotto e consulenza, le “chiavi” per un business duraturo e di qualità. Ce lo racconta Cristian Zaghini: “tra le novità 2023, la Romana, con germe di grano e farina di riso: una referenza fortemente voluta”

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. È una delle novità 2023 firmata Molino Grassi, 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. «Si tratta di una novità fortemente voluta dall’Azienda», racconta Cristian Zaghini, tecnico e formatore Molino Grassi che, insieme a Nicola Ascani e Diego Vitagliano, ha messo a punto non solo Romana, ma anche Napoletana, l’altra new entry del molino parmense. Due prodotti che vanno a completare la vasta linea dedicata al mondo pizza: «come

tecnico di Molino Grassi posso dire che la gamma offerta è completa, ma soprattutto che l’Azienda offre continuità al prodotto. Questo implica che una volta ‘imparato’ l’utilizzo di una certa farina, le modifiche da apportare alle modalità di lavorazione nel tempo sono pochissime» prosegue Cristian.

Farine tecniche, affidabili, ma anche supporto in termini di formazione e consulenza, servizi che Molino Grassi offre attraverso il proprio staff tecnico, comprendente figure accreditate a li-

vello nazionale e non solo: «in veste di formatore per Molino Grassi ho sviluppato un metodo molto fattivo, ossia strutturo la mia consulenza attraverso l’ascolto del cliente. Ho così iniziato a comunicare diversamente ai miei corsi e nei momenti di formazione dedicata: oltre ai temi più classici, entro nel merito del ‘modo’ di impastare, occupandomi anche di recupero dell’impasto, insomma di tutti quegli aspetti molto pratici che fanno parte della quotidianità in pizzeria. Gestendoli, tutto viene ottimizzato e il margine d’errore ridotto al minimo, per offrire sempre ‘quel’ prodotto e quindi accontentare la clientela 365 giorni l’anno».

La gamma Pizza Molino Grassi comprende farine diverse in base ai differenti tempi di lievitazione, per una pizza eccezionale, sempre e ovunque: non mancano, per pizza tirata ad impasto diretto, la Fast H6, perfetta anche per pizza al trancio, così come la Speedy H10, o ancora la Midi H12, certificata per la pizza napoletana verace dalla AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), ideale pure per focaccia. La gamma si completa con Extramidi H16, per pizza tirata e al piatto, e Slow H24, messa a punto per pizza al piatto, al trancio e focaccia ad impasto diretto o indiretto. Tutte farine studiate per rispondere in modo chiaro e concreto alle esigenze di lavorazione del pizzaiolo moderno.



Cristian Zaghini

