



La pizza gluten free di Molino Grassi

Cristian Zaghini racconta la nuova miscela Gluten Free, studiata per realizzare la pizza secondo l'imbattibile tradizione partenopea in versione senza glutine. Un mix 100% naturale nato dallo studio dei cereali minori

Realizzare un prodotto innovativo, che consentisse di ottenere impasti dalle caratteristiche eccellenti, adatti anche a chi segue un'alimentazione senza glutine. Con questa ambizione, come racconta Cristian Zaghini, **Molino Grassi** ha deciso di sviluppare e lanciare sul mercato il **mix Gluten Free**, pensato per pane, focacce ma soprattutto pizza, grande protagonista delle nostre tavole.

LA PIZZA NAPOLETANA IN VERSIONE GLUTEN FREE

La pizza napoletana, dalla fragranza e dal gusto inconfondibili, grazie alla nuova miscela studiata da Molino Grassi può essere gustata anche in versione totalmente senza glutine. Questo prodotto, realizzato con cereali minori, mira a catturare e riprodurre l'autentica tradizione partenopea, per servire una pizza che – nonostante l'assenza totale di glutine – conservi ogni sfumatura del piatto italiano più amato al mondo. Secondo **Cristian Zaghini, tecnico e formatore Molino Grassi**, con la miscela Gluten Free l'azienda parmense è riuscita a centrare il suo obiettivo e a raggiungere risultati mai ottenuti prima.

“Si tratta di un progetto partito nel 2020. Abbiamo impiegato diverso tempo per mettere a punto Gluten Free e oggi siamo molto soddisfatti del risultato. Volevamo una base per una 'vera' napoletana, che sprigionasse lo stesso gusto e la sua più tipica e apprezzata consistenza, seppur priva di glutine. Direi che ci siamo riusciti perfettamente”.

IL SEGRETO È NEI CEREALI MINORI

Il successo di Gluten Free è legato in particolare all'**eliminazione del retrogusto** sgradevole di 'gomma bruciata', spesso associato ai mix senza glutine. Questo retrogusto è principalmente causato da ingredienti come l'amaranto, la chia e il saraceno. Come ha aggirato il problema Molino Grassi? “Studiando i **cereali minori e puntando su tapioca, psyllium, riso e inulina**, e soprattutto su **miglio bruno integrale**, qui elemento chiave”, spiega Zaghini. Infine, un altro grande plus di questa miscela è rappresentato dal fatto di essere **100% naturale**: “Non usiamo farina deglutinata per creare una pseudo maglia glutinica, ma solamente prodotti del tutto naturali. È questa la sua grande rivoluzione”.



LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Con **Gluten Free Molino Grassi** è possibile realizzare non solo la pizza napoletana ma anche il pane e la focaccia. Si presenta infatti come un prodotto estremamente **versatile**. Zaghini, ad esempio, la impiega anche per la preparazione di pizza alla pala, pizza tonda o pizza in teglia con il 120% di acqua. Per valorizzare al massimo questa versatilità i professionisti possono preparare la base in anticipo e rigenerarla al momento opportuno, semplificando il processo di produzione per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più ampia e variegata, in cerca di prodotti senza glutine, ma che non vuole rinunciare al gusto.



PER INFO

MOLINO GRASSI - Via Emilia Ovest, 347, 43126 Parma, Italia
www.molinograssi.it