

La migliore pizza del mondo?

È quella di **Diego Vitagliano**

brand ambassador



10 **Diego Vitagliano Pizzeria** (Napoli) è prima classificata nella *50 Top Pizza World 2023*, la prestigiosa classifica globale della più influente guida di settore (con oltre mille ispettori anonimi sparsi in tutto il mondo) che come ogni anno ha stilato la lista dei cento migliori locali, premiati nei giorni scorsi al Teatro di Corte di Palazzo Reale, Napoli.

Parimerito con *I Masanielli* di **Francesco Martucci** (Caserta), l'oro di Diego diventa motivo di orgoglio anche per **Molino Grassi** - di cui Vitagliano è brand ambassador - che da sempre crede nell'eccellenza della migliore italianità.

«Siamo particolarmente felici di questo premio: Diego l'ha meritato - fa sapere l'Azienda - e ci rende fieri che faccia parte della nostra squadra. La lievitazione del suo lavoro è sempre stata altissima e ora è tradotta in un risultato misurabile e tangibile: questo primo posto indica una performance e uno standard qualitativi oggettivamente superiori. Nel food, dove tutto viene spesso indicato come percettivo e soggettivo, riteniamo sia un aspetto particolarmente significativo».

“La pizza parla un linguaggio nobile: deve essere coraggiosa e puntare in alto”, aveva poco tempo fa raccontato Diego nel corso di una demo per Molino Grassi, proprio a Napoli, in occasione di *Tuttopizza 2023*. *“Oggi il nostro lavoro ha cambiato volto: il business della pizza è una vera e propria azienda, e il prodotto deve essere conciliabile con le esigenze odierne. L'obiettivo è far star bene il cliente, oltre la 'buona pizza' è questo che fa la differenza”.* Ingredienti e partner giusti diventano dunque una leva fondamentale. *“Ecco perché lavoro con Molino Grassi: con loro condivido l'approccio al fare sempre bene e, possibilmente, sempre meglio”.*

La pizza di Diego Vitagliano è leggera e altamente digeribile, morbida con un po' di croccantezza, realizzata con un impasto indiretto con prefermento di tipo 1 bio, una lievitazione di 36 ore, alta idratazione e un bassissimo quantitativo di sale. Il menu è basato sulla tradizione: sono sempre presenti le pizze Marinara, Margherita, la Montanara e il Calzone al forno. Da queste pizze storiche nascono quelle rivisitate, come la Margherinara o la Ragù. Diego dedica inoltre un'attenzione particolare alla pizza senza glutine. Le pizzerie di Diego Vitagliano sono: 10 Pizzeria a Napoli (Bagnoli), 10 Pizzeria a Pozzuoli, 10 Pizzeria a Roma, 10 Pizzeria a Doha.