

# Linea Pizza Molino Grassi

## Versatilità e stabilità

Un'artigianalità fatta di identità ben riconoscibili, ciascuna con la sua storia, che raccontano in modo unico e peculiare il proprio modo di intendere la pizza: è questo il mondo dei pizzaioli per **Nicola Ascani**, tecnico e formatore di Molino Grassi. «La pizzeria è un'attività oggi sempre più poliedrica e imprenditoriale, ma al centro rimane lei, la pizza, ed è la vera chiave del successo di un locale - racconta Nicola.

«Nei miei corsi e nella formazione con Molino Grassi - prosegue il formatore - dico spesso al mio interlocutore: immagina il cliente seduto davanti alla tua pizza. Insomma, immagina qualcosa che ti rappresenti. E noi, in formazione, diamo proprio le basi per permettere a ciascuno di trovare la propria strada. Le farine Molino Grassi sono un perfetto "mezzo" per raggiungere l'obiettivo, dando la possibilità di inserire la propria cifra stilistica al prodotto finito utilizzando in partenza un ingrediente di qualità, versatile e nello stesso tempo stabile, che faciliti il lavoro e doni una resa sempre perfetta. Una progettualità, questa, che ripaga in identità, differenziazione e originalità».

La Linea Pizza Molino Grassi è frutto di una pregevole ricerca: «i nostri blend sono tutti composti da farine, senza l'aggiunta di additivi. Una scelta ideale per il professionista che vuole lavorare con un'eccellente materia prima in modo professionale, ottenendo un risultato unico a prodotto finito. Con Molino Grassi ciascun pizzaiolo crea il proprio blend, con la nostra formazione a supporto: il punto di partenza ideale per raccontare se

stessi». Tutto questo, in una gamma varia ed eterogenea: dalle Monococco alle bio, Molino Grassi offre ogni tipo di farina per poter spaziare nelle idee, nelle combinazioni, nelle proposte.

### Napoletana e Romana, impasti perfetti e cura dei dettagli

«Nel 2023 abbiamo lanciato Romana e Napoletana: sono prodotti estremamente stabili, un aspetto su cui stiamo lavorando costantemente negli ultimi anni. Con la ricerca e sviluppo del Molino cerchiamo di mettere a punto "quella" farina, in modo che ci sia stabilità al 100%: vogliamo essere il partner perfetto per ogni nostro cliente, dandogli quella sicurezza in più capace di agevolarne il lavoro nella quotidianità».

La Napoletana Molino Grassi è una farina tipo 0 con germe, 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.

 cod 100039



**Molino Grassi**

 0521 662511

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