



## LINEA PIZZA

# VERSATILITÀ E STABILITÀ AL CENTRO

**Nicola Ascani:** "Gli elementi fondamentali?  
Identità e progettualità"

**U**n'artigianalità fatta di singoli, ciascuno con la sua storia, che racconta in modo unico, riconoscibile e differenziante il proprio modo di intendere la pizza: è questo il mondo dei pizzaioli per **Nicola Ascani**, tecnico e formatore **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, 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".

La **Linea Pizza Molino Grassi** è infatti frutto di una pregevole **Ricerca e Sviluppo**: "i nostri blend sono tutti composti da farine, senza l'aggiunta di additivi. Una scelta ideale per il professionista". 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. Tra i prodotti di punta? "Nel 2023 abbiamo lanciato **Romana** e **Napoletana**: sono prodotti estremamente stabili, un aspetto su cui stiamo lavorando costantemente negli ultimi anni".

■

**MOLINO GRASSI**

Tel. +39 0521 662511  
info@molinograssi.it

