

Vincenzo Esposito entra nel team Molino Grassi

Nuova partnership tra il noto pizzaiolo napoletano e il molino parmense. La collaborazione promette di arricchire con nuove energie e spunti il già ricco universo pizza targato Molino Grassi, all'insegna di tradizione, innovazione e vitalità.

A cura della redazione - Foto courtesy of Molino Grassi



Vincenzo Esposito, titolare di Carmnella, ultracentenaria pizzeria di Napoli porterà la sua esperienza nel mondo della pizza come volto di Molino Grassi. «Sarò felice di partecipare con e per Molino Grassi in vari contesti, come fiere ed eventi», racconta Vincenzo. «Il mio impegno sarà declinato in momenti formativi e dimostrativi, durante i quali condividerò le mie conoscenze e la mia passione con il pubblico. Obiettivo principale sarà celebrare l'arte della pizza, valorizzata dall'eccellenza dei prodotti di Molino Grassi».

Chi è Vincenzo Esposito?

Esperienza e creatività sono i capisaldi dell'approccio di Vincenzo Esposito all'arte della pizza. La sua passione ha origini lontanissime: già la bisnonna, Carmela Sorrentino, era una rinomata ristoratrice, fondatrice proprio di "Carmnella" nel 1892. L'imprinting più forte, però, arriva da suo padre Salvatore, storico pizzaiolo della Pizzeria Trianon. E oggi con "Carmnella", Vincenzo continua sulle orme paterne con uno stile che celebra la semplicità e la tradizione della cucina napoletana. Il menù offre numerose pizze che valorizzano gli ingredienti tipici partenopei. «Per me la pizza napoletana è

qualcosa di unico e ben preciso. Per farla ci vogliono tecnica, impasto diretto, dalle 10 alle 24 ore di lievitazione, un certo tipo di manualità. E gli ingredienti giusti, per raggiungere quello che io chiamo "l'umami della pizza", ossia la scioglievolezza dell'impasto. È poi importante sentire e percepire tutti gli ingredienti, separatamente. Ma al centro c'è lui, l'impasto, il cuore di questo prodotto, al netto della farcitura».

Molino Grassi, partner ideale

«Uso la farina MIDI H12 Molino Grassi, perfetta per il mio metodo della pizza napoletana tradizionale. Zero difficoltà di gestione e costanza del prodotto mi permettono di ottenere sempre lo stesso eccellente risultato. La scioglievolezza che mi dà questa farina non l'avevo mai raggiunta con nessun'altra. Del resto, MIDI H12 Molino Grassi porta il sigillo "Vera Pizza Napoletana". Un prestigioso marchio conferito dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che attesta come MIDI H12 sia idonea alla realizzazione di un prodotto conforme alla tradizione, secondo regolamento e albo della stessa Associazione».

Per scoprire MIDI H12 e le altre referenze professionali per pizza Molino Grassi: molinograssi.it/linea-professionale/pizza/



molinograssi.it