

LE AZIENDE
INFORMANO

MOLINO GRASSI SPA
Via Emilia Ovest 347
43126 Parma - Italia
+39 0521 662511
info@molinograssi.it



molinograssi.it



Carmine Manzo: ***“La mia pizza nasce dal cuore, ma cresce con le farine Molino Grassi”***

*Intervista al fondatore di Pizzeria Positano,
la catena che ha fatto della semplicità un'arte
– con un alleato d'eccellenza: Molino Grassi*

Carmine Manzo, pizzaiolo salernitano e fondatore della catena **Pizzeria Positano**, ha dato vita a un progetto che oggi conta nove locali in Italia, portando avanti una visione chiara: offrire una pizza per tutti, buona sempre.

“La pizza è sempre stata un piatto popolare. E deve continuare ad esserlo – racconta Manzo – voglio che chiunque entri in una delle nostre pizzerie si senta a casa. Che possa chiedere una cottura diversa, una pizza metà e metà, senza sentirsi fuori posto. L'accoglienza è la nostra forza. Nel 2009 decide di proporre anche la **pizza senza glutine** – che diventa il suo marchio di fabbrica – trattandola non come un'alternativa di ripiego, ma come un'esperienza completa. “Chi ha intolleranze merita la stessa attenzione. Non bastava evitare contaminazioni, serviva lavorare su gusto, consistenza, equilibrio”.

Nel 2016 arriva un'ulteriore svolta con l'incontro con **Molino Grassi**, azienda che diventa per Manzo un alleato strategico e formativo. Le sue farine – dalla **00 Midi H12** per impasti napoletani alla **Tipo Uno**, ricca di sapore, fino alla **Multicereali**, con note rustiche – rappresentano oggi la base su cui costruisce ogni sua pizza. Ma è la **Farina del Miracolo®**, ottenuta da varietà antiche di grani locali, a emozionarlo davvero: “La uso in piccola parte, ma fa la differenza. Dona profumo, colore, struttura. È una farina che comunica, che arricchisce senza coprire”.

Per Manzo il futuro della pizza sta nel trovare l'equilibrio perfetto tra semplicità e autenticità: “Non amo gli eccessi. La sfida vera è restare semplici senza essere banali. Un solo morso deve raccontare tutta la pizza. E con le farine giuste, si può”.

Scopri di più: molinograssi.it

