



SALVATORE ARTICOLO

la mia pizza nasce dalla qualità e dal team di Molino Grassi

“Con le farine giuste e il supporto dei professionisti, la pizza diventa esperienza di qualità”

Pizzaiolo di lungo corso e oggi consulente tecnico di Molino Grassi per la Sicilia, **Salvatore Articolo** guida la pizzeria Magna Magna a Ragusa. Con lui abbiamo parlato di visione, farine e delle nuove tendenze del settore.

Qual è la tua visione di pizzeria?

S: Per me la pizzeria deve essere prima di tutto un luogo di rispetto:



rispetto per il cliente, per la materia prima e per il lavoro quotidiano. La mia pizza deve essere sana e digeribile, dall'impasto al topping. Per questo scelgo sempre la farina in base al tipo di lievitazione: è la chiave che mi permette di garantire leggerezza e qualità costante.

Quali prodotti Molino Grassi utilizzi più frequentemente e perché?

S: La linea **Pizza** è il mio punto di riferimento, in particolare la **00 Midi h12**. È ideale per la napoletana classica a impasto diretto con tempi di lievitazione medi: io la faccio maturare 24 ore, ma anche dopo 48 l'impasto resta perfetto. A volte la arricchisco con la **Multicereali**, che dona profumo e sapori unici. Per la pala e la pinsa invece scelgo la **Romana**, che garantisce struttura e croccantezza.

Ma il vero valore aggiunto di Molino Grassi non è solo nelle farine: è nel team di professionisti che ci affianca ogni giorno. Figure come Cristian Zaghini e Nicola Ascani non

si limitano a dare supporto tecnico: sono guide, sempre disponibili a condividere esperienza, ricerca e formazione. Questo fa la differenza. Non è un rapporto fornito-re-cliente, ma una vera collaborazione che ci consente di crescere insieme. Io stesso faccio parte del team come tecnico per la Sicilia, e presto sarò in Serbia per un progetto di formazione: segno che dietro ogni farina c'è una rete di competenze e persone che lavorano per innalzare continuamente l'asticella della qualità”.

Quali sono le tendenze che vedi oggi in pizzeria?

S: Qui in Sicilia funziona molto bene la formula dell'asporto con qualche tavolo per chi vuole consumare sul posto. Non tutti cercano l'esperienza da ristorante, ma tutti pretendono una pizza di alto livello, sana e digeribile. E questa è la sfida quotidiana: dare il massimo, anche in un formato più semplice e accessibile.

R

MOLINO GRASSI
molinograssi.it

