

Le pizze del domani nascono da farine innovative

«La vera sfida oggi è unire artigianalità e impresa. La qualità deve essere un punto fermo, non un optional», parola di Christian Nasti, che ci parla del mondo della pizza di oggi.

Foto courtesy Molino Grassi



Christian Nasti, uno dei più promettenti pizzaioli della nuova generazione italiana



mine gourmet ha ormai perso forza. Non è più un'etichetta da esibire, ma un presupposto implicito. Il pubblico è molto più consapevole, riconosce la qualità vera, tangibile, quella che si misura con la costanza, la trasparenza e il gusto».

In questa nuova visione, la scelta delle materie prime diventa cruciale. «Le nuove farine con germe di grano di Molino Grassi, le linee Napoletana e Romana, hanno segnato un punto di svolta nel nostro lavoro. Sono prodotti tecnici ma estremamente versatili, che permettono di spaziare tra diversi metodi di lavorazione, ottenendo sempre un risultato di altissimo livello».

La linea Napoletana di Molino Grassi, farina di tipo 0 con germe di grano, si declina in due versioni: Midi, pensata per lievitazioni corte o medie e impasti diretti, e Extra, ideale per lievitazioni più lunghe e lavorazioni indirette. La linea Romana, invece, è studiata per pinsa, pizza alla pala, in teglia e al padellino: ricca di fibre, contiene anche farina di riso per garantire croccantezza e leggerezza. Disponibile nelle versioni Romana e Romana Rustica, con un profilo aromatico più deciso e una colorazione più intensa, perfetta per valorizzare i sapori autentici.

«Utilizzo le farine di Molino Grassi da sempre», conclude Nasti. «La loro filosofia produttiva parla chiaro: attenzione estrema alla qualità, filiera controllata, innovazione costante. Questo si traduce in un prodotto stabile, affidabile e performante, che fa davvero la differenza nel lavoro quotidiano di chi, come me, punta all'eccellenza».

Oggi il mondo della pizza è in piena trasformazione. Non basta più saper impastare con maestria: servono visione, strategia e una cura maniacale per ogni dettaglio, dalla scelta degli ingredienti alla comunicazione del brand. Ne è convinto Christian Nasti, pizzaiolo-imprenditore tra i più promettenti della nuova scena italiana, che dal 2018 guida con successo Nasti Eat a Nocera Inferiore, un format contemporaneo che unisce artigianalità e spirito imprenditoriale.

«Il nostro settore sta vivendo un'evoluzione profonda - racconta Christian - Un tempo bastava una buona pizza. Oggi bisogna garantire un'esperienza. Dalla qualità dell'impasto al servizio in sala, dal racconto dei prodotti alla coerenza del concept: ogni aspetto incide sulla percezione e sulla fidelizzazione del cliente».

Per Nasti, uno dei cambiamenti più evidenti riguarda proprio il modo in cui viene concepita la qualità. «Il ter-