

La pizza non ti giudica

La filosofia e la tecnica di Tullio Monaldi. Il maestro pizzaiolo romano ci racconta il suo metodo tra biga, lunga lievitazione e materie prime di qualità, con il supporto delle farine d'eccellenza di Molino Grassi.

Photo courtesy Molino Grassi

Classe 1975, romano verace, Tullio Monaldi è oggi uno dei punti di riferimento della pizza al taglio nella Capitale. Proprietario della storica "Da Tullio Pizza" in via della Balduina, docente nei corsi professionali e amatoriali di panificazione e tecnico Molino Grassi, ha costruito la sua carriera con le mani in pasta e il cuore rivolto all'innovazione. Figlio di un fruttivendolo che intravede nel cibo da strada un futuro promettente, Tullio ha trasformato la passione per la panificazione in un mestiere scelto e amato sin dalla gioventù. Dal negozio di famiglia convertito in pizzeria, passando per corsi di specializzazione con maestri del calibro di Cristian Zaghini, fino alla gestione di un locale all'interno di un circolo sportivo, Monaldi ha saputo conquistare il palato dei romani con impasti leggeri, profumati e altamente digeribili. Lo abbiamo incontrato per parlare del suo rapporto con le farine Molino Grassi e per capire cosa si nasconde dietro l'arte di una pizza che sa essere semplice e straordinaria allo stesso tempo.

Quali sono, secondo lei, le caratteristiche ideali di una farina per pizza?

«La farina deve essere naturale, senza artifici. Oggi molti artigiani chiedono farine molto proteiche perché tengono meglio la fermentazione e rendono l'impasto più gestibile, soprattutto d'estate. Ma spesso le aziende, per accontentarli, aggiungono glutine secco, acido ascorbico e altri coadiuvanti. Il risultato è un prodotto modificato, lontano dalla purezza originaria. Molino Grassi, invece, ti dà quello che cerchi senza scorciatoie. Se vuoi una farina bio, loro sono leader in Europa nel biologico. Hanno una soluzione per ogni lavorazione: dalla pizza al pane, fino ai grandi lievitati».

Quali farine utilizza nella sua pizzeria?

«Dipende dalla lavorazione. Io lavoro con prefermenti e biga, quindi scelgo farine più forti come la H16 o la Multicereali. Se ho bisogno di un impasto da gestire in poco tempo, chiudo con una farina più debole come la H12 o la H6: danno scioglievolezza, friabilità, croccantezza e digeribilità. Quando invece non ho la necessità di lavorare nell'immediato, preparo la mia biga - che posso realizzare anche con la teglia romana - e la chiudo con la stessa farina o con la Multicereali. Quest'ultima, in



Tullio Monaldi fonda il successo della sua attività nella capitale su impasti leggeri, digeribili e profumati.

particolare, è un vero cavallo di battaglia di Molino Grassi: ricca di cereali, regala grande estensibilità, profumi intensi e sapori che caratterizzano l'impasto».

Che tecnica predilige per i suoi impasti?

«Lavoro con l'impasto indiretto, una biga a 18-20 ore con farine H16, Multicereali, la Romana o la Teglia 40-60. Da tecnico Molino Grassi ho il privilegio di testare e sperimentare tutte le nuove farine: è un arricchimento continuo, perché ogni impasto racconta una storia diversa».

Quanto conta la formazione in questo mestiere?

«Tantissimo. La formazione è il vero valore aggiunto. C'è ancora molta ignoranza tecnica nel nostro campo, mentre la ricerca sulle farine è avanzatissima. Una fa-

ZOOM

MOLINO GRASSI: DALLA TEGLIA AL GLUTEN FREE, L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA

Il 2025 segna un nuovo traguardo per la linea pizza di Molino Grassi, che si arricchisce con Teglia 60x40, una miscela studiata per rispondere alle esigenze della ristorazione moderna, sempre più orientata verso formati grandi e condivisibili. Frutto di un'attenta selezione delle migliori materie prime, unisce farina di grano tenero, lievito madre, germe di grano, farina di riso e semola rimacinata di grano duro. Il risultato? Impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione, per pizze leggere, croccanti e con una alveolatura generosa e regolare. Accanto a questa novità, restano punti di riferimento due eccellenze ormai consolidate: Romana e Napoletana. Romana, proposta anche nella variante Rustica, è una miscela ideale per pinsa, pizza alla pala e padellino. Grazie all'apporto di fibre, germe di grano e farina di riso, regala impasti fragranti, croccanti e leggeri. Napoletana, disponibile nelle versioni Midi ed

Extra, nasce per interpretare al meglio la tradizione partenopea. Con germe di grano selezionato, favorisce sviluppo dell'impasto, digeribilità, friabilità e scioglievolezza, valorizzando profumi e sapori tipici dello stile napoletano. E per chi non può o non vuole consumare glutine, Molino Grassi propone un'alternativa senza compromessi: il mix Gluten Free. Con miglio bruno, tapioca e psyllium, permette di ottenere pizze morbide e gustose, senza quel retrogusto artificiale che caratterizza molte miscele gluten free. Un'opzione inclusiva che rispetta la tradizione italiana della pizza, portandola davvero a tutti i palati.



«Molino Grassi ti dà quello che cerchi senza scorciatoie... Hanno una soluzione per ogni lavorazione: dalla pizza al pane, fino ai grandi lievitati». Parola di Tullio Monaldi.

rina eccellente, se usata male, può rovinare tutto il lavoro. È qui che entrano in gioco i corsi di Molino Grassi: ti insegnano a leggere una scheda tecnica, a capire la tenacità e la scioglievolezza, a bilanciare le proteine. Penso al pane "instagrammabile", con grandi alveolature: bello a vedersi, ma se fatto solo con farine troppo proteiche diventa tenace, poco digeribile. Io credo nel compromesso: equilibrio tra forza e leggerezza. Perché una pizza deve essere buona da mangiare, non solo da fotografare».

Che consiglio darebbe a un giovane pizzaiolo che inizia oggi?

«Direi di affiliarsi a un mulino serio e fare corsi con i suoi tecnologi. Non basta l'esperienza sul campo: servono competenze scientifiche. Conoscere gli strumenti

e le farine è la base. L'esperienza arricchisce, ma la formazione ti dà le chiavi per crescere davvero».

Come immagina il futuro della pizzeria in Italia?

«Oggi la pizza è ovunque: gourmet, al padellino, da ristorante. Io penso che il futuro sia nel tornare alla semplicità. La pizza è un piatto unico, completo e accessibile. Va bene la pizza riccamente farcita, ma è nella semplicità che si riconosce la qualità. Nel mio menù ci sono pizze elaborate, certo, ma anche classiche, come la rossa con i funghi o quella con zucchine e mozzarella. Gli ingredienti di pregio devono essere usati con tecnica e rispetto. Perché la pizza, alla fine, è democratica: la puoi scegliere come vuoi, ma non ti giudica. Il mio motto è proprio questo: "pizza doesn't judge you"».



molinograssi.it