



La farina giusta per una pizza che guarda al futuro

La pizza contemporanea è un laboratorio in continua evoluzione: cambiano gli stili, si affinano le tecniche di impasto, cresce l'attenzione verso gli ingredienti. In questo scenario dinamico, la farina resta il punto di partenza di ogni progetto in pizzeria. È su questo terreno che da oltre novant'anni si distingue **Molino Grassi**, realtà nata nel 1934 alle porte di Parma, oggi guidata dalla terza e quarta generazione della famiglia Grassi. La storia dell'azienda è quella di una tradizione che

non ha mai smesso di innovare. Pioniera del biologico in Italia già dagli anni Novanta, Molino Grassi ha costruito nel tempo una filiera certificata e trasparente, basata su un dialogo diretto con gli agricoltori e su un controllo rigoroso della materia prima. Un approccio che si traduce in farine affidabili, performanti e sostenibili, pensate per rispondere alle esigenze dei professionisti dell'arte bianca. Questa filosofia prende forma nella gamma dedicata alla pizza, sviluppata per interpretare i diversi stili

della pizzeria moderna con precisione tecnica e personalità aromatica. Tra le novità più interessanti spicca **Teglia 60x40**, miscela studiata per i grandi formati della ristorazione contemporanea: perfetta per impasti diretti e indiretti a lunga lievitazione, consente di ottenere basi leggere, croccanti e caratterizzate da un'alveolatura ampia e regolare.

Accanto alle novità, la linea **Molino Grassi** si fonda su alcuni pilastri ormai consolidati. Tra questi, la farina **Romana**, disponibile anche nella variante **Rustica**, rappresenta una delle soluzioni più versatili e apprezzate dai professionisti. Studiata per pinsa, pala e padellino, si distingue per una formulazione ricca di fibre, arricchita con germe di grano e farina di riso. Il risultato è un impasto fragrante e friabile, capace di sviluppare una struttura leggera ma al tempo stesso consistente, ideale per lavorazioni ad alta idratazione e lunghe maturazioni.

Per i pizzaioli che invece vogliono esprimere la tradizione partenopea, la linea propone la **Napoletana**, disponibile nelle **versioni Midi ed Extra**: farine pensate per favorire sviluppo, scioglievolezza e profumi intensi, elementi fondamentali per una pizza napoletana autentica.

A completare la gamma c'è anche il mix **Gluten Free**, formulato con miglio bruno, tapioca e psyllium, che permette di realizzare pizze senza glutine mantenendo gusto, struttura e piacevolezza al morso: un'opzione sempre più richiesta in pizzeria.

A valorizzare queste farine c'è anche il lavoro di formazione e consulenza tecnica svolto dal maestro pizzaiolo **Cristian Zaghini**, tecnico di Molino Grassi e docente specializzato nel mondo pizza. Zaghini affianca quotidianamente i professionisti del settore, approfondendo le tecniche di impasto diretto, indi-

molinograssi.it



retto e con lievito madre, e mostrando come la scelta della farina possa influenzare in modo determinante struttura, aroma e digeribilità del prodotto finale.

«Ogni stile di pizza ha bisogno della sua farina - spiega spesso Zaghini nelle sue sessioni formative - L'obiettivo è dare al pizzaiolo uno strumento preciso, che lo aiuti a esprimere al meglio la propria idea di pizza». Ricerca, sostenibilità e ascolto dei professionisti: è su queste basi che Molino Grassi continua a sviluppare la propria offerta. Con la stessa passione che animava il molino nel 1934, ma con lo sguardo rivolto alle nuove frontiere della pizza contemporanea.