

Molino Grassi e Vincenzo Esposito Insieme per la pizza napoletana

Molino Grassi ha il piacere di annunciare una nuova collaborazione: **Vincenzo Esposito** - pizzaiolo napoletano noto per la sua passione e abilità, **titolare dell'iconica pizzeria "Carmella" di Napoli** - entra a far parte della "famiglia" del molino parmense. **Una partnership che promette di arricchire con nuove energie e spunti il già ricco universo pizza targato Molino Grassi, all'insegna di tradizione, innovazione e vitalità.**

«Sarò felice di partecipare con e per Molino Grassi in vari contesti, come fiere ed eventi di carattere nazionale», racconta Vincenzo. «Lì il mio impegno sarà declinato in **momenti formativi e dimostrativi**, durante i quali volentieri condiderò le mie conoscenze e la mia passione con il pubblico. **Obiettivo principale sarà celebrare l'arte della pizza, valorizzata dall'eccellenza dei prodotti di Molino Grassi.**

«Sono un verace pizzaiolo napoletano», dice di sé. «**Per me la pizza napoletana è qualcosa di unico e ben preciso: per farla occorre un**

vero e proprio metodo. **Ci vogliono tecnica, impasto diretto, dalle 10 alle 24 ore di lievitazione, un certo tipo di manualità.** E **gli ingredienti giusti**, per raggiungere quello che io chiamo "l'umami della pizza", ossia la scioglievolezza dell'impasto; è poi importante sentire e percepire tutti gli ingredienti, separatamente. Ma **al centro c'è lui, l'impasto, il "cuore" di questo prodotto, al netto della farcitura. Ecco l'esperienza perfetta.**».

La farina MIDI H12 per la vera pizza napoletana

E lato farina, non ha dubbi: **Molino Grassi è il partner ideale.** «**Uso la MIDI H12 Molino Grassi, perfetta per il mio metodo della pizza napoletana tradizionale.** Zero difficoltà di gestione e costanza del prodotto mi permettono di ottenere sempre lo stesso eccellente risultato. E l'umami, cioè la scioglievolezza, che mi dà questa farina, non l'avevo mai raggiunto con nessun'altra. Del resto, **MIDI H12 Molino Grassi porta il si-**



gillo "Vera Pizza Napoletana"». **Un prestigioso marchio conferito dall'Associazione Verace Pizza Napoletana** che attesta come MIDI H12 sia idonea alla realizzazione di un prodotto conforme alla tradizione, secondo regolamento e albo della stessa Associazione.

Esperienza e creatività: sono questi i capisaldi dell'approccio di Vincenzo all'arte pizza. Una passione, la sua, che ha origini lontane: già **la bisnonna Carmela Sorrentino era una rinomata ristoratrice, fondatrice proprio di "Carmella" nel 1892;** ma l'imprinting più forte viene da suo padre Salvatore, storico pizzaiolo della Pizzeria Trianon. **E oggi con "Carmella" - la cui attuale sede viene inaugurata nel 1996 - Vincenzo continua la tradizione familiare,** e lo fa portando avanti uno stile che celebra la semplicità e la tradizione della cucina napoletana. "Carmella", forte dei suoi oltre cento anni di storia, fa inoltre parte dell'**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"**, che ricomprende locali storici in attività da un secolo o più. [cod 107720](https://www.molinograssi.it)



Molino Grassi
☎ 0521 662511
🌐 www.molinograssi.it