

INNOVAZIONE IN
PIZZERIA CON

MOLINI VALENTE

PIZZA TRADIZIONALE
IN CHIAVE CONTEMPORANEA



Impasti per pizza classica, napoletana contemporanea, in teglia, al tagliere, ma anche al riso venere, alla canapa, alla curcuma e altri cereali. Saranno questi gli "ingredienti" del corso in calendario **giovedì 20 ottobre 2022**, dalle ore 9.30 alle 17.30, presso la sede **Molini Valente**. Sarà il Maestro **Luigi Stamerra** a guidare i partecipanti in un viaggio tra fantasia, formazione, evoluzione, che guidano il pizzaiolo di oggi. Al centro, la conoscenza delle farine, le tecniche di gestione degli impasti, dei lieviti, dei dosaggi e dei cicli di lavorazione per un risultato di qualità.

Il termine per le iscrizioni è lunedì 10 ottobre 2022 (info su www.molinivalente.it). Protagonista della giornata sarà la **Linea Pizza Molini Valente**, una gamma completa di farine da **grano 100% italiano**. Obiettivo: risultato costante e sempre perfetto, al servizio della creatività di ogni pizzaiolo. Troviamo la **Contemporanea**, progettata per un'evoluzione della pizza napoletana, per un impasto più rustico grazie a farina tipo 1, fibra e germe di grano, dall'ottima lavorabilità. Il risultato? Una pizza digeribile, morbida, leggera e appetitosa, a prova del cliente più esigente.

Tra i prodotti di punta, la **Contemporanea Integrale Leggerissima TSC**: il Termotrattamento Selettivo Controllato - esclusiva di Molini Valente - valorizza le parti fibrose e il germe che va ad arricchire questa farina, per una pizza napoletana integrale senza rivali. Non manca la **Classica**, farina di grano tenero bilanciata per impasti di facile formatura, dall'ottima elasticità. Scelta ideale anche per l'asporto: il prodotto finito resta friabile nonostante la dispersione del calore.

Completa la gamma la **Tagliere**, studiata per la pizza tipo pinsa romana: impasto ad alta idratazione per un risultato fragrante, molto digeribile, per un perfetto equilibrio tra croccantezza e morbidezza dopo cottura.



Pizza Chef Luigi Stamerra

MOLINI VALENTE
S.P.A.
Tel. +39 0131 791680
info@molinivalente.it

