



LA PIZZA: ICONA ITALIANA PER ECCELLENZA

Articolo a cura di MOLINI LARIO

Nota in tutto il globo e apprezzata nel mondo intero, la pizza è e resta un prodotto gastronomico salato decisamente gustoso che appartiene all'artigianalità italiana, nonostante altri paesi vogliano vantare il proprio primato sull'origine.

Si tratta di fatto di un piatto iconico italiano che ci rappresenta e ci riempie di orgoglio. Un piatto, che si apprezza in ogni stagione e che non stanca mai.

Pochi e semplici sono gli ingredienti che la compongono: la sua base è fatta di farina, acqua, lievito e sale, eventualmente olio, lavorati insieme per dar vita ad impasti profumati che necessitano di lievitazione e maturazione per arrivare ad ottenere ottime basi.

Dopo la lievi/maturazione si rende necessaria di una fase di stesura, mai banale come potrebbe sembrare.

La pizza Margherita, ancora oggi la regina della tavola, necessita di un pomodoro e di un fiordilatte di assoluta qualità. Non meno importante è la perfetta cottura della pizza, oggi sempre più omogenea, sia tra forni a legna, a gas o elettrici.

Nelle diverse zone dell'Italia, svariate e originali sono le interpretazioni di questo piatto dalla grande versatilità: dalla pizza classica alla napoletana, da

quella con cornicione pronunciato o ripieno a quella sottile e croccante, fino ad arrivare alla pinsa romana o a quella al tegamino. E queste sono soltanto alcune.

Il consumatore odierno, esperto e attento rispetto a ciò che mangia e alla propria salute, è pretenzioso anche nei confronti di un piatto



semplice e al tempo stesso tradizionale come la pizza che, per essere apprezzata, deve essere buona, digeribile, fatta con passione e a regola d'arte ma anche con prodotti di qualità eccellente.

Oggi la pizza si presenta in diversi modi fino ad arrivare a quella gourmet, dove l'estro del pizzaiolo trova la sua massima espressione, un prodotto che appartiene alla tradizione ma proposto in veste moderna.

La pizza gourmet è un'evoluzione della classica, una sorta di mix tra un piatto di cucina e la pizza; viene proposta in modo innovativa e ricercata, sia per quanto riguarda le farine utilizzate, sia in merito agli impasti e alla

lievitazione ma anche per ciò che riguarda il topping, che prevede un'attenzione particolare per le materie prime utilizzate.

Nella cucina odierna anche la presentazione ha la sua importanza: ecco quindi che sapori e colori si fondono in armonia per dar vita ad un piatto iconico che va al di là della sua semplicità.

Non ultimo, il fattore digeribilità: un aspetto importantissimo.

Gonfiore e pesantezza sono due problemi che si presentano spesso dopo aver degustato una pizza, a cui si associano anche la cattiva digestione ed una sete interminabile.

Tutto ciò succede quando i tempi di maturazione dell'impasto non sempre sono adeguati al tipo di farina usata e quindi le proteine presenti non terminano il loro processo fermentativo. Di conseguenza, la digestione risulta più lunga e faticosa, causando dei fastidi.

Per favorire la digeribilità è fondamentale, quindi, scegliere una farina con la giusta forza e il corretto tenore proteico, adeguata ai tempi di lievitazione che si intendono utilizzare.



MOLINI LARIO E GRANPIZZA

Molini Lario, dal 1919, è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza vanta un livello di leadership tecnologica grazie all'utilizzo dei migliori grani accuratamente selezionati, un processo produttivo con tecniche molitorie all'avanguardia e un rigoroso monitoraggio, dei grani impiegati e delle farine prodotte.

Il fulcro è il centro tecnico applicativo Accademia Farina dove si sviluppano nuovi prodotti, si tengono corsi di aggiornamento per i professionisti dell'arte bianca, ma anche Master Class esterne. Molini Lario offre prodotti dedicati a panetteria, pasticceria e

pizzeria.

Per quest'ultima, è stata messa a punto di recente la gamma GranPizza: un'ampia linea per gli artigiani pizzaioli perfetta per rispondere alle loro esigenze e ai diversi processi di lievitazione e maturazione, in base al prodotto finale desiderato.

Ne fa parte una farina composta unicamente da grano 100% italiano: "la 0 Originale". Le altre, invece,

vengono prodotte con grani selezionati appartenenti esclusivamente alla Comunità Europea.

Si aggiungono alla gamma le farine TantaFibra, con un elevato contenuto di fibre e che si distinguono per assorbimento e profumo.

Per completare: Hylario pizzeria, lievito madre disidratato e Hylario lievito secco con una shelf-life molto lunga.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919