

AZIENDA



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

IL PARTNER SCELTO PER I NUOVI SUCCESSI DI Bro.Pizzeria

Da una storia lunga cinque generazioni nasce una delle pizzerie più interessanti d'Italia. Bro. di Ciro e Antonio Tutino ha conquistato la **20ª posizione** nella guida 50 Top Pizza Italia 2025 e la **40ª nel mondo** secondo The Best Pizza Awards, che ha anche assegnato alla loro Margherita il titolo di migliore al mondo. Riconoscimenti che si aggiungono ai Tre Spicchi del Gambero Rosso e ai Tre Galletti della guida de Il Mattino.

Una pizza che ha il **profumo della memoria**, ma l'identità del presente. Ruota di carro sì, ma

contemporanea. Perché i fratelli Tutino non hanno cercato di reinventare la tradizione: l'hanno semplicemente **portata nel nostro tempo** per cottura, maturazione e idratazione.

Hanno scelto di lavorare su un unico impasto, ossia la ruota di carro, variando solo le farine, per offrire sfumature diverse (nel profumo e nella consistenza) senza mai cambiare direzione. Il partner scelto sin dal primo giorno e ad oggi ancora al loro fianco è Molini Lario, con le **farine di tipo 1, tipo 2 con fibra di avena e multicereali** della linea TantaFibra Pizzeria. Una gamma di

farine che consente di rispettare le esigenze legate ad un'alimentazione più equilibrata, grazie al **contenuto in fibra superiore al 3%**, per questo definite, secondo normativa vigente, "fonte di fibre". Il risultato? **Impasti che mantengono struttura e fragranza**, restituendo al morso complessità, equilibrio e gusto.



MOLINI LARIO
molinilario.it

