PN, la pizza di Molino Grassi sbarca a New York: protagoniste le farine

pizza-a7bde8f3

Molino Grassi apre a **New York** la prima pizzeria al mondo in cui **sono le farine le vere protagoniste**. Il locale si chiama **PN** e si trova nel cuore della metropoli americana. Qui, a differenza di tutti gli altri locali che seguono la tradizione napoletana, la pizza viene preparata rigorosamente partendo dal **lievito madre**, con lavorazioni anche di 72 ore, e con farine biologiche e biodiverse della linea **QB** firmata da Molino Grassi che è disponibile in sette varietà: semole biologiche di grano duro; farina biologica con farro monococco; farina biologica di tipo 1 con segale, orzo, riso e avena; farina biologica di grano Khorasan Kamut; farina biologica canadese con segale e farro spelta; farina tipo 1 di grani teneri antichi della Provincia di Parma.

Il **menu** di PN è unico nel suo genere: la scelta dei clienti, infatti, parte prima dalla tipologia d'impasto e prosegue poi sul tipo di pizza che può essere realizzata con fantasia optando tra le diverse guarnizioni proposte nel menu. Immancabile la presenza anche del **pomodoro di Rodolfi di Parma**, azienda italiana che, con oltre 120 anni di esperienza, rappresenta una delle più antiche industrie di trasformazione del pomodoro e dei suoi derivati. Una partnership, quella tra Molino Grassi e Rodolfi, basata sulla comune ricerca di qualità assoluta nelle materie prime e che, dopo la partecipazione congiunta a Cibus 2016, sbarca anche oltreoceano.

Una pizza al PN è, quindi, **un'esperienza culinaria nuova per i clienti newyorkesi**: l'opportunità per ognuno di dare vita alla propria versione di pizza preferita, da variare a piacere guidati solo dal gusto personale e dall'ispirazione del momento e, soprattutto, dal tipo di farina che si predilige. PN è un progetto di Molino Grassi avviato grazie alla sede americana dell'azienda, **Molino Grassi Usa**.