PN, la pizza di Molino Grassi sbarca a New York

nyc-5e4d4b24

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 confarine 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.

Molino-GrassiIl 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 pizzache può essere realizzata con fantasia optando tra le diverse guarnizioni proposte nel menu.Immancabile la presenza anche del pomodoro di Rodolfidi 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, MolinoGrassi Usa.