



**MOLINI PIVETTI A IDENTITÀ MILANO 2025:
OSPITI SULLO STAND MAESTRI PIZZAIOLI D'ECCELLENZA DA TUTTA ITALIA.
SPECIAL GUEST PASTRY CIRO POPPELLA CON UNA DOLCE NOVITÀ.**

Nel corso delle tre giornate di congresso, pizzaioli d'eccellenza provenienti da tutta Italia si alterneranno presso lo stand di Molini Pivetti per celebrare la pizza in tutte le sue varianti, con l'obiettivo di proporre punti di vista diversi e nuove interpretazioni, mostrando abilità, tecnica e competenza che stanno alla base della loro pizza. Dalla pizza napoletana, tradizionale e innovativa, alla pizza classica italiana, passando per la pizza emiliana, sottile e particolarmente croccante, fino alla pizza alla pala ad alta idratazione e al padellino, per arrivare al panino gourmet. Un viaggio tra impasti, tecniche e sapori che esaltano la qualità delle farine Molini Pivetti, per un'esperienza all'insegna della tradizione e dell'innovazione.

Lunedì 24 febbraio, ospite d'eccezione sarà il celebre pastry chef **Ciro Poppella** della Pasticceria Poppella. Conosciuto per i suoi iconici fiocchi di neve, delizierà il pubblico con una dolce sorpresa inedita, tutta da scoprire. Un'occasione unica per assaporare la maestria della pasticceria napoletana e lasciarsi conquistare da nuove creazioni.



FREE-PRESS - MOLINI PIVETTI

Molini Pivetti celebra 150 anni nella produzione di farine professionali per l'alta ristorazione, unendo tradizione e innovazione. A Identità Milano 2025, presenterà le sue tre linee di farine per pizzeria, pensate per ogni esigenza: Professional Pizza, Special e Gran Riserva, quest'ultima con farine 100% emiliane da filiera corta Campi Protetti Pivetti. Lo stand sarà il palcoscenico di un viaggio tra impasti e tecniche con pizzaioli d'eccellenza da tutta Italia, che interpreteranno la pizza in tutte le sue forme: dalla napoletana tradizionale e innovativa alla classica italiana, dalla pizza emiliana sottile e croccante alla pizza alla pala ad alta idratazione, fino al padellino e al panino gourmet. Lunedì 24 febbraio, ospite speciale sarà il celebre pastry chef **Ciro Poppella** della Pasticceria Poppella Pasticceria Poppella. Conosciuto per i suoi iconici fiocchi di neve, delizierà il pubblico con una dolce sorpresa inedita, tutta da scoprire.



SULLO STAND DI MOLINI PIVETTI, PROTAGONISTE LE TRE LINEE DI FARINE PROFESSIONALI PER PIZZERIA.

La nuova edizione di Identità Milano sarà l'occasione per scoprire le straordinarie potenzialità delle farine professionali per pizzeria di Molini Pivetti, frutto della combinazione della conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell'attenzione alle esigenze specifiche dei professionisti della pizza.

Sono tre le linee di farine dedicate ai maestri pizzaioli che l'azienda presenterà sullo stand.

- La *Linea Professional Pizza* con le referenze Professional Pizza Azzurra, Pizza Verde, Pizza Rossa, Pizza Blu e Pizza & Pane Tipo 1, pensate per pizza classica italiana con diversi tempi di lievitazione.
- La *Linea Special*, più recente, offre una innovativa gamma di farine, come Nafavola 320 e Nafavola 270 per pizza napoletana, Maggica, per la pizza in teglia e alla pala, Sorbole, per pizza emiliana, sottile e particolarmente croccante, e Incanto, specifica per preimpasto e per impasti diretti.
- La *Linea Gran Riserva*, che offre tre farine 100% emiliane da filiera corta Campi Protetti Pivetti, un marchio che garantisce un prodotto tracciabile e certificato CSQA, realizzato con grani provenienti campi selezionati nelle province di Ferrara, Bologna e Modena, terre vocate per la produzione dei migliori grani teneri.