

La Romana

Farina di grano tenero tipo "00"

Kit Commerciale · Forza Vendita



La Romana 00 è la nuova referenza nella Linea Pizzeria Molino Pasini, sviluppata per interpretare le diverse espressioni della pizza romana: tonda al piatto, pala, teglia e pinsa.

Garantisce controllo, facilità di stesura e continuità di risultato — qualità fondamentali per impasti freddi, panetti piccoli e alta produzione.



PUNTI DI FORZA CHIAVE

STESURA

Agile

Impasti freddi, panetti piccoli

COTTURA

Croccante

Alveolatura regolare

RIPRODUCIBILITÀ

Costante

Continuità produttiva intensiva

GESTIONE FREDDO

Stabile

Tutte le fasi di lavorazione

Pizza tonda al piatto

Pizza alla pala

Pizza in teglia

Produzione intensiva



LA PIZZA ROMANA

da stile locale a linguaggio globale



La pizza romana, sottile, croccante e contemporanea, è progettazione.

Tonda

Pala

Teglia

Pinsa

LA NUOVA CENTRALITÀ

Per anni il racconto del mondo pizza è stato dominato dalla tradizione napoletana. Accanto a lei, da pochi anni, si sta affermando la pizza romana: più sottile, croccante e contemporanea.

A Roma la pizza non è mai stata una cosa sola: è sempre stata un insieme di gesti e abitudini. Il trancio preso al volo, la pala condivisa, la tonda al tavolo. Negli ultimi anni questo patrimonio ha trovato una nuova coerenza narrativa, anche grazie al lavoro di realtà come l'Associazione Pizza Romana.

La pizza romana ha smesso di essere "locale" ed è diventata comprensibile e replicabile anche fuori dall'Italia.

NON PIEGA AL PESO DEGLI INGREDIENTI

La pizza romana si tiene tra le dita, dritta. Il suo crunch è diventato un segno distintivo. Non è più solo una variante regionale: è un modo diverso di pensare la pizza, più tecnico e versatile, adatto ai ritmi e ai linguaggi contemporanei.

È PROGETTAZIONE PRIMA CHE CUCINA

Per chi la lavora, la pizza romana è progettazione prima ancora che cucina. Impasti ad alta idratazione, lunghe maturazioni, gestione di più formati nello stesso servizio. È complessità tecnica, ma anche libertà.

A differenza di altri stili legati a un'unica esperienza, la pizza romana cambia forma, momento di consumo e pubblico. Si adatta. Si organizza. Funziona.

LE FORME DELLA PIZZA ROMANA

Parlare di pizza romana significa parlare di pluralità. Non esiste una forma dominante ma un sistema coerente di varianti:

**Pizza in Teglia
con lavorazione
Classica**

Alta idratazione, lunga maturazione, base solida e asciutta. Cotta a 280/320°C. La pizza dei forni di quartiere.

**Pizza in Teglia
con Biga**

Bighe, prefermenti, lievito madre. Pagnotte da 1200 g per teglie 60×40 cm. Crunch netto e inconfondibile.

Pizza Tonda al Piatto

Panetti piccoli, stesura al matterello, cottura a bassa temperatura. Sottile e croccante.

Pizza alla Pala e Pinsa

Stesura allungata, servizio condiviso. Versatile nei formati e nei contesti.

DESTINAZIONI D'USO

Pizza tonda al piatto

Stesura agile e controllata. Alveolatura regolare, base sottile e croccante. Panetti 160–180 g per 33/35 cm.

Pizza alla pala

P/L 0,70–0,80: impasto estensibile senza resistenza eccessiva, ideale per la stesura manuale su pala.

Pizza in teglia

Stabilità dimensionale e continuità di risultato. Struttura leggera adatta ai formati rettangolari da taglio.

BENEFICI OPERATIVI

Controllo e stabilità

Lavorabilità ottimale con impasti freddi e panetti piccoli.

Alta riproducibilità

Performance costante: meno scarti, più efficienza.

Risultato sensoriale

Croccantezza, friabilità e leggerezza al morso.

Facilità d'integrazione

Impasto diretto 24 ore, procedura standard.



INGREDIENTI (base 1 kg farina)		TEMPISTICHE	
Farina La Romana 00	1000 g (100%)	Impasto 1ª velocità	15 min
Acqua	600 g (60%)	Impasto 2ª velocità	3 min
Lievito fresco / secco Nuage	3 g / 1,5 g	Riposo sul banco	30 min
Olio extravergine di oliva	20 g (2%)	Riposo panetti (22–24°C)	30 min
Sale	25 g (2,5%)	Maturazione frigo 4°C	24 ore
		Rinvenimento	90–120 min
		Cottura	320–340°C · ~3 min

PROCEDIMENTO

- 1 Mescolare con 550 g di acqua in 1ª vel. per 15 min. Aggiungere i restanti 50 g in 2ª vel. per 3 min. (Alt.: 18–20 min in sola 1ª vel.)
- 2 Riposo 30 min sul banco o in contenitore leggermente oliato.
- 3 Formare panetti 160–180 g. Riposo a 22–24°C per 30 min.
- 4 Maturazione in frigorifero a 4°C per 24 ore.
- 5 Estrarre 90–120 min prima. Cuocere a 320–340°C per ~3 min.



Note tecniche — I quantitativi di acqua variano in base alla durezza desiderata. Lievito e tempi dipendono dalla temperatura del laboratorio. Cottura variabile in base alle caratteristiche del forno.

W ALVEOGRAFO

290–330

Forza della farina

P/L

0,70–0,80

Tenacità / estensibilità

PROTEINE

>13%

Alta struttura glutinica

DATI CHIMICI

Umidità < 15,5%

Ceneri < 0,55%

Glutine t.q. $\geq$ 11,0%

Falling Number > 300

Assorbimento Brabender $\geq$ 56

VALORI NUTRIZIONALI (100 g)

Energia 344 Kcal

Carboidrati 72,9 g

— di cui zuccheri 2,1 g

Proteine 12,5 g

Grassi 1,0 g

— di cui saturi 0,3 g

Fibre 2,1 g

Sale 0 g

INFORMAZIONI PRODOTTO E CERTIFICAZIONI

Formato

Sacco 10 kg

FSSC 22000

Scadenza

9 mesi dalla
macinazione

Kosher / Halal

Allergeni

Glutine (può
contenere
soia)

Tracciabilità CCQ

Conservazione

Luogo
fresco,
areato,
asciutto

Provenienza grano

Unione
Europea

Guida per orientare il cliente nella scelta tra le due referenze.

DIMENSIONE	LA ROMANA 00	MERAVIGLIA 300
Destinazione d'uso	Pizza romana: tonda, pala, teglia, pinsa	Alta idratazione, lunga maturazione, alta versatilità
Approccio tecnologico	Controllo, stesura facile, continuità di risultato	Valorizza fermentazione, struttura e leggerezza
Struttura reologica	P/L bilanciato: lavorabilità e alveolatura regolare	Sostiene idratazioni elevate, maturazioni prolungate
Alveolatura	Regolare e ben distribuita — base sottile e croccante	Ampia e ariosa — forte sviluppo del volume
Risultato sensoriale	Croccantezza, friabilità, leggerezza al morso	Sofficità interna, sviluppo, equilibrio struttura/leggerezza, doratura accentuata.

Scegli La Romana 00 se... Il cliente lavora stili romani, vuole alta riproducibilità, gestisce impasti freddi o piccoli panetti, cerca croccantezza e leggerezza.

Scegli Meraviglia 300 se... Il cliente lavora con alte idratazioni e lunghe maturazioni, punta a impasti ampi con alveolatura ariosa e grande sviluppo.



"Ho già una farina per pizza, perché cambiare?"	La Romana 00 è sviluppata specificatamente per la pizza romana. Garantisce controllo e riproducibilità che una farina polivalente non può offrire. Proporre una prova comparativa diretta.
"Il W 290–330 non è troppo per la pizza romana sottile?"	No. Il W elevato con P/L bilanciato (0,70–0,80) garantisce la forza per gestire l'impasto a freddo con ottima estensibilità. Risultato: stesura agile, base croccante.
"24 ore di maturazione sono troppe."	Le 24 ore includono la fase in frigo a 4°C — il lavoro attivo è minimo. La lievitazione fredda permette di produrre i panetti in anticipo con grande flessibilità.
"Non conosco Molino Pasini."	Società Benefit certificata BRC GS, IFS Food, FSSC 22000, Kosher e Halal. Ogni lotto tracciabile con scheda tecnica aggiornata — ultimo controllo: gennaio 2026.
"Ho già Meraviglia 300. Non si canibalizzano?"	No, sono complementari. La Romana 00 per stili romani e impasti freddi; Meraviglia 300 per alte idratazioni e lunga maturazione. Coesistono nel catalogo.
"Che formato è disponibile?"	Sacchi da 10 kg — il formato professionale standard. Shelf life 9 mesi dalla macinazione. Gestione scorte senza sprechi.

**Molino Pasini S.p.A. Società
Benefit**

Via Buscoldo 27/bis, 46010 Cesole (MN) · +39 0376 969015 · info@molinopasini.com · molinopasini.com