

# PolselliMag

GENNAIO / JANUARY 2025



Cultura, esperienza e visioni. Il mulino si racconta.  
Culture, experience and visions. The mill tells its story.

## INDICE / INDEX

Copyright 2025  
Tutti i diritti riservati  
All right reserved

### **05.** **LE FARINE**

La Focaccia

### **06.** **PERSONE**

Dalla Toscana con sapore.  
La focaccia alla conquista del mondo.

### **08.** **POLSELLI**

La nuova macina  
a pietra

### **9.** **LE RICETTE**

La Schiacciata Toscana

### **10.** **APPUNTAMENTI**

Polselli nel mondo

### **11.** **AWARDS**

Intervista a  
Giuseppe Pinto

### **05.** **THE FLOURS**

“Focaccia”

### **06.** **PEOPLE**

From Tuscany with flavour.  
Focaccia conquering the world.

### **08.** **POLSELLI**

The new stone  
mill

### **9.** **THE RECIPE**

Tuscan Schiacciata

### **10.** **APPOINTMENTS**

Polselli in the world

### **11.** **AWARDS**

Interview with  
Giuseppe Pinto

## EDITORIALE / EDITORIAL

Che avventura!!!

Roma è entrata con forza nei nostri cuori; la storia, i palazzi, il popolo, la pizza.

Non la dimenticheremo, ne faremo tesoro e con essa la sua grande tradizione culinaria.

È tempo di muoversi, volgiamo lo sguardo a nord, desiderosi di nuove avventure.

Bagnata dall'Arno, circondata da colline, culla del Rinascimento, aristocratica, bella.

Entriamo in punta di piedi in una delle città più affascinanti d'Italia, benvenuti a Firenze!

*What an adventure!*

*Rome has forcefully entered our hearts; the history, the buildings, the people, the pizza.*

*We will not forget it; we will treasure it along with its great culinary tradition. It's time to move; let's set our sights to the north, eager for new adventures.*

*Bathed by the Arno, surrounded by hills, the cradle of the Renaissance, aristocratic, beautiful—let's step gently into one of the most enchanting cities in Italy: welcome to Florence.*



**polselli**

PIZZA SOFFICE AL PADELLINO  
**LA FOCACCIA**

**Ingredienti:**  
 Farina di Grano Tenero Selezionato  
 Tipo "0", Pasta Acida in polvere  
 Germe di grano  
 Contiene GLUTINE e possibili tracce  
 di SOIA, LUPINO e SENAPE

**Ingredients:** Wheat Flour Type "0",  
 Sourdough Powder, Wheat Germ  
 Contains GLUTEN and possible traces  
 of SOY, LUPINE and MUSTARD

Da consumarsi  
 preferibilmente  
 entro la data impressa  
 sul sacco  
 Best before the date printed  
 on the bag  
 Da conservare in un luogo  
 fresco ed asciutto  
 Keep in a cool and dry place

**Valori Nutrizionali Medi**

100g %AR*100g			
Energia	KJ	1487	35%
Energy Value	Kcal	353	18%
Grassi	g	4,0	8%
Total fat	g	0,4	2%
acidi saturi	g	0,4	2%
saturat	g	0,4	2%
Carboidrati	g	72,5	28%
T. Carbohydrate	g	3,0	1%
zuccheri	g	3,0	1%
sugar	g	3,0	1%
Fibre	g	2,9	11%
Fibre	g	12	31%
Proteine	g	12	31%
Protein	g	0,004	0%
Sale	g	0,004	0%
Sodium	g		

\*AR=assunzioni di riferimento di un adulto  
 medio (8400kJ/2000kcal)

Prodotto e confezionato da  
 Produced and packed by  
 Polselli S.p.A.  
 via Cassiola km 112  
 ARCE (PR) ITALY  
 tel. +39 0576 524108  
 fax +39 0576 524109  
 info@polselli.it

**25kg**  
**55Lbs**

Riferito ad umidità 15,50%  
 Humidity value 15,50%



8 009685 008358

**MADE  
 IN ITALY**

# La Focaccia “Focaccia”

La Focaccia, un equilibrio perfetto tra il soffice ed il croccante.

La pasta acida e la presenza del germe di grano aiutano ad ottenere un prodotto con una alveolatura interna particolarmente sottile e raccolta; tutto questo, senza l'utilizzo di metodologie di lavoro particolarmente complesse e laboriose.

Ideale per realizzare la schiacciata, soluzione interessante dello street food rivisitato moderno, consente di ottenere un risultato finale eccezionale, soffice alla pressione e leggermente croccante all'esterno.

Questo mix è ideale per il professionista che vuole realizzare anche la pizza al padellino, un prodotto che sta riscuotendo molto entusiasmo, capace di abbinare l'arte della panificazione con quella della cucina.

*“Focaccia”, a perfect balance between soft and crunchy.*

*Sourdough and the presence of wheat germ help achieve a product with a particularly fine and well-defined internal structure; all without the need for particularly complex and labor-intensive methods.*

*Ideal for making schiacciata, an interesting reinterpretation of street food, it allows for an exceptional final result: soft to the touch and slightly crispy on the outside.*

*This mix is perfect for professionals who want to create “pizza al padellino”, a product that is generating a lot of excitement, capable of combining the art of baking with that of cooking.*



# Dalla Toscana con sapore. La focaccia alla conquista del mondo. From Tuscany with Flavor. Focaccia Conquering the World.



Firenze e la Toscana non sono solo una delle capitali culturali d'Italia, sono anche uno scrigno di ricchezze gastronomiche uniche al mondo. Una di queste, la focaccia tradizionale, in questi ultimi anni ha conosciuto un nuovo "rinascimento", soprattutto grazie ad una generazione di giovani professionisti ed appassionati che stanno facendo di questo pane tradizionale una star di livello globale.

Crosta croccante, mollica morbida, sapore alle stelle e farciture innovative. La focaccia toscana è la protagonista di alcune delle storie imprenditoriali contemporanee più incredibili e di successo.

Oggi incontriamo uno dei protagonisti di questo movimento fatto di creatività, impegno e voglia di stupire.

**Giacomo Fabbriciani** è un giovane imprenditore di Arezzo. Dal suo locale, "**DIETRO LE QUINTE**", propone una sua personale ed azzeccatissima versione della focaccia toscana; rispettosa della tradizione ma lanciata su un percorso di qualità e di gusto decisamente contemporaneo. Come attualissimo è il format di un locale dedicato sì alla focaccia nelle varie declinazioni e farciture ma anche alla degustazione di vini e prodotti tipici toscani.

**D. Come sei entrato in contatto con il mondo della ristorazione ed in particolare con questo tipo di gastronomia "veloce"?**

R. Veniamo da anni di esperienza in questo settore e volevamo cimentarci nella produzione artigianale di pizza e focacce di alta qualità. La focaccia toscana è stata una scelta naturale.

**D. Dove è nata l'idea che sta dietro il format di "DIETRO LE QUINTE"?**

R. Questo format più funzionale è nato durante il periodo del COVID perché ci siamo potuti "fermare" elaborando così nuove idee e nuovi contenuti per il nostro locale. Abbiamo quindi pensato ad un luogo dove ci fosse spazio sia per il concetto della semplicità della focaccia, veloce e immediata, ma che ospitasse anche uno spazio per chi volesse fermarsi a gustare un buon vino in compagnia. La sintesi fra questi due approcci è stata apprezzata molto dalla nostra clientela.

**D. Quanto di toscano c'è nella sua proposta di focaccia e di ristorazione?**

R. Teniamo molto ai prodotti di qualità, così come all'atmosfera che si crea nel locale. Morbida, familiare, adatta non solo alla consumazione ma anche alla convivialità. Ecco in questo è molto "toscano", se vogliamo.

Non avendo cucina proponiamo soprattutto formaggi e salumi che sono per l'80% Toscani. Anche le birre sono quasi esclusivamente delle zone limitrofe.

Per quanto riguarda i vini, invece, abbiamo una selezione più ampia, non solo italiana ma anche estera.

*Florence and Tuscany are not only one of Italy's cultural capitals, but also a treasure trove of unique culinary riches. One of these, traditional focaccia, has experienced a new "renaissance" in recent years, particularly thanks to a generation of young professionals and enthusiasts who are making this traditional bread a global star. With a crunchy crust, soft crumb, exceptional flavor, and innovative fillings, Tuscan focaccia is at the centerpiece of some of the most incredible and successful contemporary entrepreneurial stories.*

*Today we meet one of the key figures in this movement characterized by creativity, commitment, and a desire to amaze.*

***Giacomo Fabbriciani** is a young entrepreneur from Arezzo. From his restaurant, "**DIETRO LE QUINTE**," he offers a personal and spot-on version of Tuscan focaccia, respectful of tradition but on a path of decidedly contemporary quality and flavor. Just as contemporary is the concept of a venue dedicated not only to focaccia in its various forms and fillings but also to the tasting of wines and typical Tuscan products.*

**Q. How did you come into contact with the restaurant industry and, in particular, with this type of "fast" cuisine?**

A. We have years of experience in this field and wanted to try our hand the artisanal production of high-quality pizza and focaccia. Tuscan focaccia was a natural choice.

**Q. Where did the idea behind the "DIETRO LE QUINTE" format come from?**

A. This more functional format was born during the COVID period because we were able to "pause" and develop new ideas and content for our restaurant. We envisioned a place that offered both the simplicity of focaccia - quick and immediate - but also provided a space for those who wanted to stay and enjoy a good glass of wine in good company. The combination of these two approaches has been highly appreciated by our customers.

**Q. How much of Tuscany is present in your focaccia and restaurant offering?**

A. We place a stringe emphasis on quality products, as well as the atmosphere created in the restaurant. Soft, familiar, suitable not only for dining but also for conviviality - In this sense, it's very 'Tuscan,' if you will.

Since we don't have a kitchen, we mainly offer cheeses and cured meats, 80% of which are Tuscan.

The beers are also almost exclusively from the nearby areas. As for the wines, however, we have a broader selection, not only Italian but also international options.

## PERSONE / PEOPLE

**D. Quanto contano gli ingredienti, specie la farina, quanto l'intuizione (e l'innovazione) e quanto la competenza nel far uscire dal tuo forno un prodotto che incontri il favore ed il gusto del pubblico?**

R. La qualità paga sempre. Diciamo un 60% contano gli ingredienti ed il resto andrebbe diviso tra innovazione e tecnica.

Dopo anni di sperimentazione con farine di tutti i tipi siamo adesso molto soddisfatti dei prodotti POLSELLI anche se non ci fermiamo mai per quanto riguarda l'innovazione sia dei prodotti che del locale.

Amiamo essere al passo con i tempi e proporre sempre qualcosa di nuovo.

**D. Come vedi il futuro di questo settore nella tua regione? Credi sia legato alle mode del momento (spesso innescate dai social) o che possa esprimere una idea di ristorazione e di cibo che abbia la forza di diventare a sua volta un "classico"?**

R. Credo che in questo settore non esistano mode. Esistono però i gusti del pubblico che vanno analizzati e ascoltati, per proporre prodotti che vengano apprezzati ed amati.

Prima o poi, però, la qualità e gli sforzi fatti verranno ripagati. Certo ci potranno essere periodo più "fortunati" e periodi meno, ma nel complesso questo settore, questi prodotti, se proposti con passione e amore, non finiranno mai.

La focaccia toscana è qui per restare.

**Q. How important are the ingredients, especially the flour, as well as intuition (and innovation) and expertise in producing something from your oven that pleases and satisfies the public's taste?**

A. Quality always pays off. Let's say ingredients account for 60%, while the rest should be divided between innovation and technique.

After years of experimenting with all kinds of flours, we are now very satisfied with POLSELLI products, although we never stop innovating, both in terms of products and the restaurant.

We love being in line with the times always offering something new.

**Q. How do you see the future of this sector in your region? Do you think it is tied to current trends (often driven by social media), or do you believe it can express a concept of dining and food that has the strength to become a "classic" in its own right?**

A. I believe there are no real "trends" in this sector. However, there are the tastes of the public, which need to be analyzed and listened to in order to offer products that are appreciated and loved.

Sooner or later, though, quality and hard work pay off. Sure, there may be more "fortunate" periods and less fortunate ones, but overall, this sector and these products - when offered with passion and love - will never fade away.

Tuscan focaccia is here to stay..



## La nuova macina a pietra The new stone mill

“Certi amori non finiscono, fanno dei giri immensi e poi ritornano” (cit. Antonello Venditti).

È proprio così, la nostra avventura è iniziata più di cento anni fa; una piccola realtà nelle campagne di un paesino italiano, una famiglia numerosa, unita intorno ad una macina. E tutt'intorno il calore di una intera comunità.

Da lì, un continuo susseguirsi di investimenti, lavoro ed idee, che hanno portato l'azienda ad essere oggi una realtà evoluta, all'avanguardia.

Oggi, a questa realtà industriale abbiamo affiancato un mulino a pietra; un mulino fatto bene, a regola d'arte.

Siamo mugnai, custodi di un'arte nobile ed antica, che ci tramandiamo di padre in figlio, anno dopo anno.

Questa macina nasce dal desiderio di far conoscere la nostra arte, lavorando in purezza alcuni dei grani che appartengono alla nostra storia ed alla storia del nostro territorio.

Produrremo delle farine uniche, destinate a chi vive il proprio lavoro come noi, con passione.

*“Some loves never end; they take immense journeys and then come back” (quote from Antonello Venditti).*

*That's exactly how it is. Our adventure began more than a hundred years ago; a small reality in the countryside of an Italian village, a large family united around a millstone. And all around, the warmth of an entire community.*

*From there, a continuous flow of investments, work, and ideas has transformed the company into an evolved, cutting-edge reality today.*

*Now, alongside this industrial enterprise, we have added a stone mill, a well-crafted mill, according to the highest standards.*

*We are millers, guardians of a noble and ancient art that has been passed down from father to son, year after year.*

*This millstone was born from the desire to share our craft, working with purity on some of the grains that belong to our history and to the history of our land.*

*We will produce unique flours, destined for those who, like us, live their work with passion.*



## LA RICETTA / THE RECIPE

# La Schiacciata Toscana Tuscan Schiacciata

### INGREDIENTI

- 1 kg di Mix LA FOCACCIA;
- 700 ml di Acqua;
- 4 g di Lievito Fresco;
- 22 g di Sale Marino;
- 20 g di Olio Extra Vergine di Oliva (Facoltativo)

### PROCEDIMENTO

1. Versare nell'impastatrice tutta la farina e 550 ml di acqua (4°C-8°C);
2. Iniziare ad impastare in prima velocità fino al completo assorbimento dell'acqua. Successivamente, seguire un fermo macchina di circa 60 minuti (Autolisi);
3. Trascorso questo tempo, iniziare ad impastare di nuovo, versando nell'impastatrice il lievito e 35 ml di acqua;
4. Impastare in prima velocità fino alla formazione del punto di pasta, poi versare il sale;
5. Trascorsi due minuti dopo aver versato il sale, azionare l'impastatrice in seconda velocità e versare la differenza di acqua lentamente;
6. Al completo assorbimento dell'acqua, versare l'olio;
7. Si consiglia di chiudere l'impasto ad una temperatura finale di 25°C;
8. Una volta ultimato, riporre l'impasto sul banco da lavoro, rinforzarlo con delle pieghe ogni 10 minuti per due volte, successivamente riporlo in un mastello e lasciarlo puntare per circa 3 ore ad una temperatura compresa tra i 22°C - 25°C;
9. Trascorso il tempo di puntatura, eseguire lo staglio formando delle palline di un peso di circa 600g (adatte ad una teglia con dimensioni 30x40);
10. Dopo lo staglio, attendere circa tre ore affinché ogni panetto lieviti;
11. A lievitazione avvenuta, posizionare ogni panetto in una teglia (allargare il panetto con i polpastrelli e distribuire in modo omogeneo tutta la pasta);
12. Attendere una seconda lievitazione all'interno della teglia, fino a quando l'impasto raggiunge il bordo della teglia;
13. Prima di andare in cottura in forno statico ad una temperatura di 300°C, ungere con abbondante olio la superficie della schiacciata ed aggiungere del sale.

### INGREDIENTS

- 1kg "Mix La Focaccia"
- 700 ml water
- 4g fresh yeast
- 22g sea salt
- 20g extra virgin olive oil (optional)

### PROCEDURE

1. In a mixer pour all the flour and 550ml of water (4°C – 8°C).
2. Start mixing at low speed until the water is fully absorbed. Then, let it rest for about 60 minutes (Autolyse).
3. After this time, start mixing again, adding the yeast and 35ml of water to the mixer.
4. Mix at low speed until the dough reaches the right consistency, then add the salt.
5. Two minutes after adding the salt, switch the mixer to medium speed and slowly pour in the remaining water.
6. Once the water is fully absorbed, add the oil.
7. It is recommended to let the dough rest at a temperature of 25°C.
8. Once done, place the dough on a work surface and strengthen it with folds every 10 minutes for two times. Then place it in a bucket and let it rest for about 3 hours at a temperature between 22°C and 25°C.
9. After the resting period, divide the dough into pieces weighing about 60g (suitable for a baking tray measuring 30x40 cm).
10. After dividing, wait about three hours for each piece to rise.
11. Once risen, place each piece on a baking tray (gently stretch the dough with your fingertips and distribute it evenly).
12. Allow for a second rise in the tray until the dough reaches the edge of the tray.
13. Before baking in a static oven at a temperature of 300°C, generously drizzle oil on the surface of the schiacciata and sprinkle with salt.



## APPUNTAMENTI / APPOINTMENTS

1.  
18-22  
GEN/JAN  
2025

SIGEP – RIMINI – ITALIA

2.  
23-27  
GEN/JAN  
2025

SIRHA – LIONE – FRANCIA

3.  
17-21  
FEB/FEB  
2025

GULFOOD – DUBAI

4.  
11-14  
MAR/MAR  
2025

FOODEX – TOKYO – GIAPPONE

5.  
25-27  
MAR/MAR  
2025

INTERNATIONAL PIZZA SHOW – LAS VEGAS – USA

6.  
02-03  
APR/APR  
2025

PARIZZA – PARIGI – FRANCIA

7.  
05-08  
MAG/MAY  
2025

TUTTOFOOD – MILANO – ITALIA

APPUNTAMENTI PRECEDENTI PREVIOUS  
APPOINTMENTS

23 - 26 LUG/JUL 2024

IPAN - BRASILE

La più importante fiera di panificazione e pasticceria dell'America Latina.

L'appuntamento fondamentale per gli operatori del Food Service brasiliani e non solo.

The most important bakery and pastry fair in Latin America. A key event for professionals in the Brazilian Food Service industry and beyond.

19-23 OTT/OCT 2024

SIAL - PARIGI - FRANCIA

La principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare.

Fonte d'ispirazione per i professionisti dell'alimentazione, arrivata quest'anno alla 60esima edizione.

The world's leading food innovation fair. A source of inspiration for food professionals, now in its 60th edition.

26-27 NOV/NOV 2024

EUROPEAN PIZZA SHOW – LONDON - UK

“L'evento di riferimento per il settore della pizza

in Europa. L'appuntamento fondamentale per i professionisti della pizza, con tutte le innovazioni per la ristorazione: dagli ingredienti, alle bevande, alle attrezzature professionali.”

The benchmark event for the pizza sector in Europe.

A key gathering for pizza professionals, showcasing all the latest innovations in the restaurant industry: from ingredients and beverages to professional equipment.

## AWARDS

# Intervista a Giuseppe Pinto Interview with Giuseppe Pinto

Per creare capolavori, per mettere insieme creatività e gusto c'è bisogno di conoscenza. Per dare forma ai propri sogni e per incontrare le aspettative degli altri non basta la passione, serve anche la tecnica, serve capire e scegliere le materie prime, serve entrare nei segreti del forno e della lievitazione.

Una delle missioni di POLSELLI è proprio quella di formare le nuove generazioni di professionisti della pizza, perché sappiamo che non c'è creazione senza memoria.

Su queste pagine incontriamo una persona che crede nella formazione, oltre che nella creazione e nella passione.

Giuseppe Pinto è uno dei nuovi punti di riferimento scelti da POLSELLI per la formazione.

Dalla sua Ferentino, nel cuore della Ciociaria storica, porta ovunque la sua idea di pizza e di innovazione. Lo fa attraverso il suo locale, contemporaneo e trendy, il DIPINTO, lo fa anche attraverso la partecipazione ad eventi mondani, come l'ultimo Festival di Sanremo, dove è stato uno dei pizzaioli ufficiali, così come attraverso i suoi seguitissimi corsi e workshop sull'arte della pizzeria.

Diamo il benvenuto a Giuseppe nella grande famiglia POLSELLI!

**D. Come sei entrato in contatto con il mondo della pizza? Amore a prima vista oppure una passione che è cresciuta nel tempo?**

R. Senz'altro una passione cresciuta nel tempo, non credo ai colpi di fulmine. La passione non basta, c'è bisogno di studio, dedizione e del tempo necessario per capire se può essere il lavoro giusto; il lavoro nella ristorazione è logorante, non puoi farlo se non lo ami profondamente.

**D. Qual è la tua idea di pizzeria e di pizza contemporanea? Tradizione o creatività?**

R. Sicuramente la mia pizza contemporanea le onora entrambe. Non si può non partire dalla tradizione per creare il proprio prodotto, l'impasto è tecnica e chimica, non ci si inventa niente. La creatività, invece, mi è servita a personalizzarlo, renderlo unico, mio.

**D. La nuova generazione di professionisti e di creativi della pizza punta molto sulle materie prime. In che modo la scelta e la tua ricerca personale influisce sul tuo lavoro e sui tuoi risultati?**

R. Moltissimo, tutti gli ingredienti delle nostre pizze sono frutto di una ricerca lunga e puntuale legata al territorio e alla stagionalità. Oggi i clienti sono sempre più informati e attenti alla qualità e salubrità della materia prima, non offrirei mai un prodotto che io per primo non metterei nel frigo. In questo il supporto di POLSELLI è stato determinante.

**D. Le tue iniziative sono finite sotto ai riflettori più volte. È qualcosa che ha cambiato l'approccio al tuo lavoro? La notorietà che stai avendo come intervieni e se intervieni nel tuo processo creativo?**

R. La creatività va sempre stimolata e partecipare a molti eventi mi dà la possibilità di conoscere colleghi con cui confrontarmi e aziende italiane virtuose che fanno un ottimo lavoro.

**D. Quale futuro immagini per la tua attività e la tua professione?**

R. Mi piacerebbe declinare Di Pinto pizzeria in nuove forme, aprire nuovi locali che offrano un prodotto diverso, come la pizza in teglia. Immagino un percorso continuo di crescita e di scoperta, oltre che, naturalmente, di condivisione di quello che ho imparato.

Perché non si finisce mai di imparare...e di insegnare.

*To create masterpieces, to combine creativity and taste, knowledge is essential. To shape one's dreams and meet the expectations of others, passion alone is not enough; technique is also necessary, as is understanding and selecting raw materials, and delving into the secrets of baking and fermentation.*

*One of POLSELLI's missions is to train the new generations of pizza professionals because we know that there is no creation without memory.*

*In these pages, we meet someone who believes in education, as well as in creation and passion.*

*Giuseppe Pinto is one of the new reference points chosen by POLSELLI for training.*

*From his hometown, Ferentino, in the heart of historical Ciociaria, he shares his vision of pizza and innovation everywhere. He does this through his contemporary and trendy establishment, DIPINTO, as well as by participating in high-profile social events, such as the recent Sanremo Festival, where he was one of the official pizzaioli, as well as through his popular courses and workshops on the art of pizza making.*

*Let's welcome Giuseppe to the big POLSELLI family!*

**Q. How did you come into contact with the world of pizza? Was it love at first sight or a passion that grew over time?**

A. *Definitely a passion that grew over time; I don't believe in love at first sight. Passion alone is not enough; it requires study, dedication, and the time needed to understand if it can be the right job. Working in the restaurant industry is exhausting; you can't do it unless you deeply love it.*

**Q. What is your idea of a pizzeria and contemporary pizza? Tradition or creativity?**

A. *Certainly, my contemporary pizza honors both. You can't create your product without starting from tradition; the dough is technique and chemistry, nothing can be invented from scratch. Creativity, on the other hand, has allowed me to personalize it, to make it unique, to make it my own.*

**Q. The new generation of pizza professionals and creatives, places great emphasis on raw materials. How does your choice and personal research influence your work and results?**

A. *Very much, because every ingredient in our pizzas is the result of extensive and careful research tied to the territory and seasonality. Today, customers are increasingly informed and attentive to the quality and healthiness of raw materials. I would never offer a product that I wouldn't personally put in my fridge. In this regard, POLSELLI's support has been crucial.*

**Q. Your initiatives have often been in the spotlight. Has this changed your approach to your work? How does the notoriety you are gaining affect, or not affect, your creative process?**

A. *Creativity always needs to be stimulated, and participating in many events gives me the opportunity to meet colleagues with whom I can compare ideas, as well as virtuous Italian companies doing excellent work.*

**Q. What future do you envision for your business and your profession?**

*I would like to expand Di Pinto pizzeria into new forms, opening new locations that offer different products, such as pan pizza. I imagine a continuous journey of growth and discovery, as well as, of course, sharing what I've learned.*

*Because you never stop learning... and teaching.*





100%  
farina italiana  
*Italian flour*

**polselli**

[www.polselli.it](http://www.polselli.it)

