vinetur

SNOB Pizza crea una harina exclusiva junto al histórico molino italiano Molino Grassi

La marca madrileña mantiene su receta de masa de fermentación lenta de 48 horas con una mezcla de harinas fabricada a medida para sus pizzas de inspiración neoyorquina

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



La calidad de una pizza empieza mucho antes de llegar al horno. La elección de la harina, las proporciones de la mezcla y los tiempos de fermentación son determinantes para conseguir una masa con personalidad propia. Sobre esta premisa trabaja SNOB

Pizza, la marca madrileña que acaba de dar un paso más en su apuesta por el producto con una colaboración junto a Molino Grassi, histórico productor italiano que fabricará en exclusiva su mezcla de harinas.

Hasta ahora, SNOB elaboraba internamente una combinación de dos tipos de harina, ajustada a las necesidades de su receta. Con el nuevo acuerdo, Molino Grassi asumirá su producción respetando las proporciones originales. El objetivo no es modificar la masa, sino mantener intactas sus características y optimizar el proceso de elaboración.

«No se trata de cambiar nuestra receta, sino de seguir ofreciendo la misma masa que nos caracteriza, pero con un proceso de producción mucho más sencillo y adaptado a nuestras necesidades», explica Nacho de Riva, fundador de SNOB Pizza.



Una masa con 48 horas de fermentación

La masa es uno de los pilares de la propuesta gastronómica de SNOB. Su elaboración parte de una mezcla propia de harinas y un proceso de fermentación lenta de 48 horas, fundamental para conseguir la textura que define sus pizzas.

Inspirada en el estilo neoyorquino, la marca apuesta por pizzas de gran formato, con una base fina y crujiente pensada para disfrutar en porciones o slices. Esta atención al producto se extiende también a los ingredientes y a las elaboraciones propias, como su pastrami, que forma parte de la identidad de su carta.



Un molino italiano con casi un siglo de historia

Fundado en 1934 y con sede en Parma, Molino Grassi está especializado en la producción de harinas y sémolas para profesionales de la panificación, la pasta y la pizza. Su colaboración con SNOB permitirá fabricar una combinación específica que no forma parte de su catálogo comercial y que se produce exclusivamente para la marca madrileña.

El acuerdo refleja una forma de entender la gastronomía en la que el desarrollo del producto y el control de los procesos tienen un papel fundamental. Para SNOB, supone reforzar uno de los elementos que distinguen sus pizzas y preparar su estructura de producción para acompañar el crecimiento del proyecto, sin renunciar a la receta que ha definido su identidad.