

Holding Pivetti S.p.A. acquisisce “Pizza Leggera”



Pizza Leggera entra nella Holding Pivetti S.p.A. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra [Molini Pivetti](#), realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. Lo scorso 30 aprile, infatti, Holding Pivetti S.p.A. ha acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera S.r.l.

«Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto», ha dichiarato Gianluca Pivetti, Amministratore delegato [Molini Pivetti](#) S.p.A.

I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un vero e proprio “aiuto pizzaiolo in outsourcing”, come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: «Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle ‘palline’ d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata».

In Italia, esistono oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello internazionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa.

Panini continua: «Pizza Leggera si distingue per una straordinaria flessibilità produttiva e per la capacità di sviluppare prodotti “tailor made”, progettati su misura per le esigenze specifiche dei clienti. Già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza: dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, dalla pizza in teglia a quella al tegamino, fino alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per creare il prodotto più adatto a ogni formato e contesto».

> 21 maggio 2026 alle ore 12:36

Il modello è chiaro: il pizzaiolo riceve un semilavorato di alta qualità, risparmia ore di lavorazione e spazi preziosi in cucina, e può concentrarsi sulla creatività gastronomica e sulla relazione con il cliente. La qualità rimane costante, indipendentemente dalla manualità del singolo operatore.

Tra i vantaggi concreti e immediatamente percepibili delle soluzioni offerte da Pizza Leggera vi è quella di garantire una qualità costante, soprattutto tra punti vendita diversi, semplificando in maniera significativa il lavoro operativo in pizzeria. Allo stesso tempo, queste soluzioni rispondono a una sfida crescente del settore: la difficoltà nel reperire pizzaioli qualificati e manodopera specializzata. Grazie agli impasti crudi di Pizza Leggera, i responsabili hanno la possibilità di mantenere un controllo puntuale della gestione operativa e dei costi.

Insieme a ~~Molini~~ Pivetti, Pizza Leggera potrà sviluppare una capacità produttiva più solida e strutturata, conservando al contempo la flessibilità che la contraddistingue. Filo conduttore tra le due realtà è una visione condivisa che guarda con attenzione all'evoluzione del mercato, tanto italiano quanto internazionale.

> 21 maggio 2026 alle ore 7:25

Holding Pivetti rileva la maggioranza di Pizza Leggera

Holding Pivetti, a cui fa capo Molini Pivetti, realtà ferrarese specializzata nel settore delle farine da 105 milioni di euro di fatturato nel 2024, ha acquisito Pizza Leggera, azienda emiliana dedicata alla produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. Nello specifico, la holding ha acquisito una quota di maggioranza nel capitale sociale del produttore di pizza, che nel 2024 (ultimo bilancio disponibile) ha realizzato un milione di euro di ricavi. “Si tratta di un’operazione coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo – ha dichiarato

Gianluca Pivetti, AD di Molini Pivetti, attiva dal 1875 -, ovvero diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto”.

Pizza Leggera, che realizza una varietà di stili e tipologie di impasti, dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, si autodefinisce “un vero e proprio aiuto pizzaiolo in outsourcing”. Prima i pizzaioli “non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle ‘palline’ d’impasto per la pizza”, decreta il founder

Filippo Panini. “Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata”

Insieme a Molini Pivetti, Pizza Leggera “potrà sviluppare una capacità produttiva più solida e strutturata, conservando al contempo la flessibilità che la contraddistingue”.

Pizza Leggera entra nella Holding Pivetti



Lo scorso 30 aprile Holding Pivetti S.p.A. ha acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera S.r.l.. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra [Molini Pivetti](#), realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale.

« Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto », ha dichiarato Gianluca Pivetti, Amministratore delegato [Molini Pivetti S.p.A.](#)

I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un vero e proprio "aiuto pizzaiolo in outsourcing", come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: « Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle 'palline' d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata ».

In Italia, esistono oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello internazionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa.

> 21 maggio 2026 alle ore 6:10

Panini continua: « Pizza Leggera si distingue per una straordinaria flessibilità produttiva e per la capacità di sviluppare prodotti “tailor made”, progettati su misura per le esigenze specifiche dei clienti. Già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza: dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, dalla pizza in teglia a quella al tegamino, fino alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per creare il prodotto più adatto a ogni formato e contesto ».

Il modello è chiaro: il pizzaiolo riceve un semilavorato di alta qualità, risparmia ore di lavorazione e spazi preziosi in cucina, e può concentrarsi sulla creatività gastronomica e sulla relazione con il cliente. La qualità rimane costante, indipendentemente dalla manualità del singolo operatore.

Tra i vantaggi concreti e immediatamente percepibili delle soluzioni offerte da Pizza Leggera vi è quella di garantire una qualità costante, soprattutto tra punti vendita diversi, semplificando in maniera significativa il lavoro operativo in pizzeria. Allo stesso tempo, queste soluzioni rispondono a una sfida crescente del settore: la difficoltà nel reperire pizzaioli qualificati e manodopera specializzata. Grazie agli impasti crudi di Pizza Leggera, i responsabili hanno la possibilità di mantenere un controllo puntuale della gestione operativa e dei costi.

La partnership tra Pizza Leggera e Molini Pivetti ha già fatto il suo debutto a TuttoFood, dove gli impasti sono stati utilizzati per la preparazione di pizze, accanto alle farine professionali. TuttoFood è una vetrina internazionale di primo piano e per Molini Pivetti la collaborazione con Pizza Leggera rappresenta una ulteriore leva strategica per ampliare la propria presenza sui mercati esteri, in linea con la propria strategia export che punta su innovazione, qualità certificata e valorizzazione del prodotto Made in Italy.

Insieme a Molini Pivetti, Pizza Leggera potrà sviluppare una capacità produttiva più solida e strutturata, conservando al contempo la flessibilità che la contraddistingue. Filo conduttore tra le due realtà è una visione condivisa che guarda con attenzione all'evoluzione del mercato, tanto italiano quanto internazionale.

> 21 maggio 2026 alle ore 4:12

'Pizza Leggera' entra nella Holding Pivetti

Cento: il colosso del settore delle farine acquisisce la maggioranza dell'azienda. "Si tratta di un'alleanza strategica nel settore"



Pizza Leggera entra nella Holding Pivetti S.p.A. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra Molini Pivetti, realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. Lo scorso 30 aprile, infatti, Holding Pivetti S.p.A. ha acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera S.r.l. "Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto", ha dichiarato Gianluca Pivetti, Amministratore delegato Molini Pivetti S.p.A. I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un vero e proprio "aiuto pizzaiolo in outsourcing", come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: "Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle 'palline' d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata". In Italia, esistono oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello internazionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa. Panini continua: "Pizza Leggera si distingue per una straordinaria flessibilità produttiva e per la capacità di sviluppare prodotti "tailor made", progettati su misura per le esigenze specifiche dei clienti. Già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza: dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, dalla pizza in teglia a quella al tegamino, fino alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per creare il prodotto più adatto a ogni formato e contesto".

Laura Guerra



CENTO

'Pizza Leggera' entra nella Holding Pivetti «Scelta strategica»

Servizio
a pagina 17

'Pizza Leggera' entra nella Holding Pivetti

Cento: il colosso del settore delle farine acquisisce la maggioranza dell'azienda. «Si tratta di un'alleanza strategica nel settore»

CENTO

Pizza Leggera entra nella Holding Pivetti S.p.A. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra Molini Pivetti, realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. Lo scorso 30 aprile, infatti, Holding Pivetti S.p.A. ha acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera S.r.l. «Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto»,

ha dichiarato Gianluca Pivetti, Amministratore delegato Molini Pivetti S.p.A. I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un vero e proprio "aiuto pizzaiolo in outsourcing", come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: «Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle 'palline' d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata». In Italia, esistono oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello interna-

zionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa. Panini continua: «Pizza Leggera si distingue per una straordinaria flessibilità produttiva e per la capacità di sviluppare prodotti "tailor made", progettati su misura per le esigenze specifiche dei clienti. Già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza: dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, dalla pizza in teglia a quella al tegamino, fino alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per creare il prodotto più adatto a ogni formato e contesto».

Laura Guerra

CORE BUSINESS

«Si distingue per la capacità di sviluppare prodotti su misura»



L'amministratore delegato Gianluca Pivetti e Filippo Penini di Pizza Leggera



Pizza Leggera e Pivetti Nasce la partnership

Renazzo Alleanza strategica per la Holding

Renazzo Pizza Leggera entra nella Holding Pivetti Spa. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra Molini Pivetti, realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. La Holding Pivetti Spa ha infatti acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera Srl.

«Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto», ha dichiarato Gianluca Pivetti, amministratore delegato Molini Pivetti.

I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un "aiuto pizzaiolo in outsourcing", come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: «Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di

affidare a terzi la produzione delle palline d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo organizzato per questa attività specializzata».

In Italia, esistono oltre 130mila punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello internazionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa.

La partnership **La nuova alleanza ha già debuttato a TuttoFood, una vetrina globale per il settore culinario**

va e semplificazione operativa. Panini continua: «Pizza Leggera si distingue per la straordinaria flessibilità produttiva e capacità di sviluppare prodotti "tailor made", progettati su misura per le esigenze dei clienti; e già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza».

Il pizzaiolo riceve così un semilavorato di qualità, risparmia ore di lavorazione e spazi preziosi in cucina. ●

Molini Pivetti rileva maggioranza di Pizza Leggera



Holding Pivetti ha acquisito una partecipazione di maggioranza nel capitale sociale di Pizza Leggera. Un'operazione che non è solo finanziaria, ma genera un'alleanza strategica tra Molini Pivetti, realtà storica del Gruppo nel settore delle farine, e l'azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati per il settore della pizza professionale. Lo scorso 30 aprile, infatti,

«Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto», ha dichiarato Gianluca Pivetti, Amministratore delegato Molini Pivetti S.p.A.

I nuovi pizzaioli non sono più soltanto artigiani del forno: sono imprenditori che gestiscono più punti vendita, ottimizzano i costi, cercano efficienza senza sacrificare la qualità. È in questo contesto che Pizza Leggera ha costruito la propria identità: un vero e proprio "aiuto pizzaiolo in outsourcing", come lo definisce il suo fondatore Filippo Panini: "Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle 'palline' d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business: i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata".

In Italia, esistono oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e d'asporto. E a livello internazionale, la crescita di catene e gruppi organizzati nel settore sta creando una domanda sempre più strutturata di standardizzazione del prodotto, continuità qualitativa e semplificazione operativa.

> 20 maggio 2026 alle ore 15:43

Il modello è chiaro: il pizzaiolo riceve un semilavorato di alta qualità, risparmia ore di lavorazione e spazi preziosi in cucina, e può concentrarsi sulla creatività gastronomica e sulla relazione con il cliente. La qualità rimane costante, indipendentemente dalla manualità del singolo operatore.

Tra i vantaggi concreti e immediatamente percepibili delle soluzioni offerte da Pizza Leggera vi è quella di garantire una qualità costante, soprattutto tra punti vendita diversi, semplificando in maniera significativa il lavoro operativo in pizzeria. Allo stesso tempo, queste soluzioni rispondono a una sfida crescente del settore: la difficoltà nel reperire pizzaioli qualificati e manodopera specializzata. Grazie agli impasti crudi di Pizza Leggera, i responsabili hanno la possibilità di mantenere un controllo puntuale della gestione operativa e dei costi.

La partnership tra Pizza Leggera e Molini Pivetti ha già fatto il suo debutto a TuttoFood, dove gli impasti sono stati utilizzati per la preparazione di pizze, accanto alle farine professionali. TuttoFood è una vetrina internazionale di primo piano e per Molini Pivetti la collaborazione con Pizza Leggera rappresenta una ulteriore leva strategica per ampliare la propria presenza sui mercati esteri, in linea con la propria strategia export che punta su innovazione, qualità certificata e valorizzazione del prodotto Made in Italy.

Insieme a Molini Pivetti, Pizza Leggera potrà sviluppare una capacità produttiva più solida e strutturata, conservando al contempo la flessibilità che la contraddistingue. Filo conduttore tra le due realtà è una visione condivisa che guarda con attenzione all'evoluzione del mercato, tanto italiano quanto internazionale.

Holding Pivetti ottiene il controllo di Pizza Leggera e arricchisce l'offerta per la pizza professionale



La Holding Pivetti S.p.A. acquisisce la maggioranza di Pizza Leggera per ampliare la propria offerta nel settore della pizza professionale e supportare i pizzaioli con soluzioni innovative. La Holding Pivetti S.p.A. ha recentemente ampliato la propria influenza nel settore della pizza professionale con l'acquisizione di una quota di maggioranza della società emiliana Pizza Leggera. Questa operazione, avvenuta il 30 aprile 2025, rappresenta un passo strategico significativo per il gruppo, che mira a diventare un punto di riferimento completo per il settore della pizza e dei pizzaioli, arricchendo la propria offerta di prodotti e servizi.

Un passo strategico per il gruppo Pivetti

L'amministratore delegato di Molini Pivetti S.p.A. Gianluca Pivetti, ha sottolineato l'importanza di questa acquisizione per il futuro del gruppo. "Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo", ha affermato. L'obiettivo è quello di affiancare alla tradizionale attività nel settore delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto, fornendo supporto ai pizzaioli attraverso una gamma diversificata di prodotti.

Il mercato della pizza professionale sta evolvendo rapidamente, influenzato dai cambiamenti nelle dinamiche del settore della ristorazione. I pizzaioli, ora più che mai, devono gestire attività complesse e molteplici punti vendita, con la necessità di ottimizzare tempi e costi senza compromettere la qualità. In questo contesto, Pizza Leggera si è distinta per la sua proposta innovativa, definita dal fondatore Filippo Panini come un "aiuto pizzaiolo in outsourcing".

Innovazione e flessibilità produttiva

Filippo Panini ha spiegato come la mentalità dei pizzaioli sia cambiata nel tempo: "Oggi, il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business". Pizza Leggera offre impasti di alta qualità prodotti in un laboratorio specializzato, permettendo ai pizzaioli di concentrarsi sulla loro creatività e sulla relazione con i clienti.

> 20 maggio 2026 alle ore 10:31

In Italia , il panorama della pizza conta oltre punti vendita, tra pizzerie al tavolo e attività d'asporto. La crescente domanda di prodotti standardizzati e di processi operativi semplificati è alimentata dall'espansione di catene e gruppi organizzati a livello internazionale. Pizza Leggera risponde a queste esigenze con impasti personalizzati, progettati su misura per i diversi stili di pizza e le specifiche richieste dei clienti.

La flessibilità produttiva di Pizza Leggera consente di realizzare una vasta gamma di impasti, dalla tradizionale pizza napoletana alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per garantire il prodotto più adatto a ogni contesto. Questo approccio non solo migliora la qualità del prodotto finale, ma semplifica anche le operazioni quotidiane delle pizzerie.

Vantaggi operativi e qualità costante

Il sistema di Pizza Leggera consente alle pizzerie di ricevere semilavorati di alta qualità, riducendo i tempi di lavorazione e ottimizzando lo spazio nei laboratori. Questo permette ai pizzaioli di focalizzarsi sulla parte creativa del loro lavoro, mantenendo un elevato standard qualitativo, indipendentemente dalla manualità del singolo operatore.

Un aspetto cruciale delle soluzioni offerte da Pizza Leggera è la capacità di garantire una qualità costante tra diversi punti vendita, semplificando notevolmente le operazioni in pizzeria. Inoltre, queste soluzioni affrontano una delle sfide più grandi del settore: la difficoltà nel reperire pizzaioli qualificati e manodopera specializzata. Con gli impasti crudi di Pizza Leggera , i responsabili possono gestire in modo più efficace la loro operatività e i costi associati.

La collaborazione tra Molini Pivetti e Pizza Leggera è stata presentata al TuttoFood , dove gli impasti della società emiliana sono stati integrati con le farine professionali del gruppo. Questo accordo rappresenta un ulteriore passo nella strategia di espansione di Molini Pivetti sui mercati internazionali, focalizzandosi su innovazione e valorizzazione del Made in Italy

Con il supporto della holding, Pizza Leggera intende ora potenziare la propria capacità produttiva, mantenendo la flessibilità che ha caratterizzato il suo sviluppo, in un mercato in continua evoluzione sia in Italia che all'estero.

> 20 maggio 2026 alle ore 10:32

Pizza Leggera entra nella holding Pivetti: un'alleanza strategica per il mondo della pizza professionale - Alimentando

Renazzo (FE) – Pizza Leggera, azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati, entra nella Holding Pivetti con un'operazione che rafforza la filiera del mondo pizza e segna la nascita di una nuova alleanza industriale tra Molini Pivetti, storico player delle farine, e l'azienda emiliana. L'operazione, formalizzata lo scorso 30 aprile, prevede l'acquisizione da



Renazzo (FE) – Pizza Leggera, azienda emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati, entra nella Holding Pivetti con un'operazione che rafforza la filiera del mondo pizza e segna la nascita di una nuova alleanza industriale tra Molini Pivetti, storico player delle farine, e l'azienda emiliana.

L'operazione, formalizzata lo scorso 30 aprile, prevede l'acquisizione da parte di Holding Pivetti di una partecipazione di maggioranza nel capitale di Pizza Leggera e si inserisce in una strategia di ampliamento dell'offerta del gruppo verso soluzioni a maggiore valore aggiunto dedicate al mondo della pizza. Pizza Leggera opera già oggi su una gamma ampia di impasti su misura, dalla pizza napoletana alla romana, dalla teglia al tegamino fino alle varianti regionali.

“Questa operazione è coerente con la strategia del gruppo: diventare un punto di riferimento completo per il mondo della pizza, affiancando alle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto”, ha dichiarato Gianluca Pivetti, amministratore delegato di Molini Pivetti.

La partnership ha già fatto il suo debutto a TuttoFood, dove le due realtà hanno presentato insieme farine e impasti in un'unica proposta integrata. L'operazione rafforza la capacità del gruppo Pivetti di crescere sui mercati internazionali, puntando su innovazione di processo e valorizzazione del Made

> 20 maggio 2026 alle ore 10:32

in Italy. Con l'ingresso nella Holding Pivetti, Pizza Leggera consolida il proprio posizionamento nel segmento degli impasti professionali e si prepara a sviluppare ulteriormente la propria capacità produttiva.

> 20 maggio 2026 alle ore 10:27

Holding Pivetti acquisisce la maggioranza di Pizza Leggera e amplia l'offerta per la pizza professionale



Holding Pivetti acquisisce la maggioranza di Pizza Leggera, azienda emiliana specializzata in impasti surgelati per pizzerie BUSINESS & MERCATO - Holding Pivetti S.p.A. rafforza la propria presenza nel settore della pizza professionale con l'ingresso di Pizza Leggera nel gruppo. Lo scorso 30 aprile la holding ha infatti acquisito una quota di maggioranza della società emiliana specializzata nella produzione di impasti crudi surgelati destinati alle pizzerie.

«Si tratta di un'operazione molto importante per il percorso di crescita del nostro Gruppo e perfettamente coerente con la strategia che stiamo portando avanti da tempo: diventare sempre più un punto di riferimento completo per il mondo della pizza e del pizzaiolo, ampliando la gamma di prodotti e servizi dedicati a questo comparto, affiancando così alla nostra storica attività nel mondo delle farine nuove soluzioni ad alto valore aggiunto », ha dichiarato Gianluca Pivetti, amministratore delegato di [Molini Pivetti S.p.A.](#)

Il mercato della pizza professionale continua a evolversi, anche alla luce dei cambiamenti organizzativi nel settore della ristorazione. I pizzaioli, sempre più spesso, si trovano a gestire attività strutturate e più punti vendita, con la necessità di ottimizzare tempi e costi senza rinunciare alla qualità del prodotto. In questo contesto Pizza Leggera ha sviluppato il proprio modello produttivo, definito dal fondatore Filippo Panini come un "aiuto pizzaiolo in outsourcing". « Prima i pizzaioli non avrebbero mai pensato di affidare a terzi la produzione delle "palline" d'impasto per la pizza. Oggi la mentalità è cambiata; il pizzaiolo come imprenditore deve recuperare tempo per dedicarsi alle attività strategiche del proprio business : i nostri impasti mantengono la qualità artigianale attraverso un laboratorio che abbiamo strutturato e organizzato per questa attività specializzata », ha spiegato Panini.

Secondo i dati del settore, in Italia sono presenti oltre 130.000 punti vendita tra pizzerie al tavolo e attività d'asporto. Parallelamente, la crescita di catene e gruppi organizzati a livello internazionale sta aumentando la richiesta di prodotti standardizzati, continuità qualitativa e processi operativi più semplici.

> 20 maggio 2026 alle ore 10:27

Pizza Leggera punta proprio su questi aspetti, proponendo impasti personalizzati in base alle esigenze dei clienti e ai diversi stili di pizza. «Pizza Leggera si distingue per una straordinaria flessibilità produttiva e per la capacità di sviluppare prodotti “tailor made”, progettati su misura per le esigenze specifiche dei clienti . Già oggi realizza un'ampia varietà di stili e tipologie di impasti per pizza: dalla tradizionale pizza napoletana a quella romana, dalla pizza in teglia a quella al tegamino, fino alla pizza emiliana, collaborando con i clienti per creare il prodotto più adatto a ogni formato e contesto », ha aggiunto Panini.

Il sistema consente alle pizzerie di ricevere un semilavorato già pronto di alta qualità , riducendo tempi di lavorazione e risparmiando spazio nei laboratori. Il professionista può concentrarsi così sulla creatività gastronomica e sulla relazione con il cliente. La qualità rimane costante, indipendentemente dalla manualità del singolo operatore.

Tra i vantaggi concreti e immediatamente percepibili delle soluzioni offerte da Pizza Leggera vi è quella di garantire una qualità costante , soprattutto tra punti vendita diversi, semplificando in maniera significativa il lavoro operativo in pizzeria. Allo stesso tempo, queste soluzioni rispondono a una sfida crescente del settore: la difficoltà nel reperire pizzaioli qualificati e manodopera specializzata. Grazie agli impasti crudi di Pizza Leggera, i responsabili hanno la possibilità di mantenere un controllo puntuale della gestione operativa e dei costi.

La collaborazione tra ~~Molini Pivetti~~ e Pizza Leggera è stata presentata a TuttoFood, dove gli impasti della società emiliana sono stati utilizzati insieme alle farine professionali del gruppo. Per ~~Molini Pivetti~~ l'accordo rappresenta inoltre un tassello della strategia di espansione sui mercati internazionali, focalizzata su innovazione, qualità certificata e valorizzazione del Made in Italy.

Con il supporto della holding, Pizza Leggera punta ora a rafforzare la propria capacità produttiva mantenendo la flessibilità operativa che ne ha caratterizzato la crescita, in un mercato che continua a cambiare sia in Italia sia all'estero.
