



Agugiaro & Figna molini nasce nel Maggio del 2003 dalla fusione di due aziende storiche del settore, il Molino Agugiaro e il Molino Figna. Da più di 150 anni i molini A&F producono farine di qualità superiore grazie all'attenta selezione dei grani più pregiati, provenienti dalle migliori coltivazioni comunitarie ed extra UE.

Da oggi sono un'unica realtà, la seconda molitoria in Italia per la macinazione del grano tenero, con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), e Magione (PG) un fatturato proiettato verso 1 milione di euro e un piano di investimenti di oltre 15 milioni di euro in tre anni e la capacità di soddisfare perfettamente l'intero mercato nazionale. La società con sede legale a Collecchio (PR), strada dei notari 25/27 ha circa 100 dipendenti e una capacità produttiva totale di 800 t/24 ore su 4 linee.

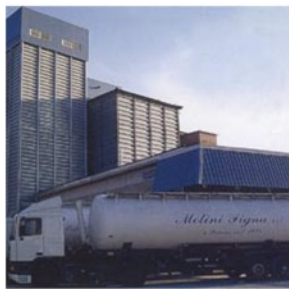
La ricerca e lo sviluppo guidano l'A&F ben al di là di una completa gamma di prodotti. Il controllo di qualità prevede analisi chimico fisiche particolarmente severe e i tre impianti completamente automatizzati e gestiti da un unico software rendono gli stabilimenti tra i più moderni d'Europa.

Grazie all'eccellente know-how nella produzione di farine e semilavorati, l'A&F molini ha deciso di affiancare i propri clienti nella creazione e sperimentazione di nuovi prodotti e nella messa a punto di tutta la propria gamma.

Per fare questo sono nati nello stabilimento di Curtarolo (PD) e Magione (PG), 2 centri di ricerca e sviluppo che vedono impegnati stabilmente 6 tecnici di varia e provata esperienza che si avvalgono della collaborazione costante di 3 laboratori analisi di farine appartenenti al gruppo.

Periodicamente i nostri tecnici si affiancano alla clientela con prove e dimostrazione nei nostri laboratori o presso le loro sedi. Servizio questo rivolto sia all'artigianato sempre alla ricerca delle ultime novità sia al cliente che necessita lo sviluppo di nuovi prodotti in stretta collaborazione con il proprio marketing e con le proprie strutture produttive.

Ogni stabilimento è in possesso della certificazione ccpb per la produzione di prodotti biologici e delle certificazioni ISO 9001:2008, BRC, UNI EN ISO 2008.



Un importante traguardo raggiunto da A&F è la distribuzione dei prodotti in tutta Italia. La ITG, Italiana Trasporti su Gomma, azienda certificata ISO 9001:2008, grazie ad una flotta di oltre 40 mezzi di trasporto, assicura la consegna su tutto il territorio nazionale in tempi brevi, mantenendo sempre una qualità e un controllo del prodotto elevatissimo. Il nostro obiettivo, utiizzando le nostre piattaforme produttive, è di fornire un prodotto altamente qualificato e flessibile rendendo il servizio un fiore all'occhiello dell'azienda.



UNI EN ISO 22005:2008



AGUGIARO & FIGNA è certificata:

SGS ISO 9001:2008
SGS BRC Food UNI EN ISO 22005:2008
CCPB (per alimentazione biologica)
ACCREDIA
BRC FOOD
KOSHER

ITG è certificata:

ISO 9001:2008

SISTEMA QUALITÀ GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

Responsabile di gestione qualità di gruppo: **Luca Sivelli**

Responsabile Ricerca e Sviluppo: **Mirko Passuello**

Responsabile qualità stabilimenti:

Parma: **Luca Sivelli** - Curtarolo: **Elena Pezzolato** - Magione: **Stefano Mattioli**



SEDE

43044 Collecchio (PR)
Strada dei Notari, 25/27
Tel. 0521 301 701
Fax 0521 301 777
collecchio@agugiarofigna.com

STABILIMENTO DI PARMA

43044 Collecchio (PR)
Strada dei Notari, 25/27
Tel. 0521 301 701
Fax 0521 301 777
collecchio@agugiarofigna.com

STABILIMENTO DI PADOVA

35010 Curtarolo (PD)
Via Monte Nero, 111
Tel. 049 962 46 11
Fax 049 962 46 27
curtarolo@agugiaroefigna.com

STABILIMENTO DI PERUGIA

06063 Magione (PG)
Via della Pace, 2
Tel. 0758 472 230/1
Fax 0758 472 55 70
magione@agugiaroefigna.com
