



## 1° Trofeo dello Stretto

Il 1° Campionato Nazionale di Pizza "Trofeo dello Stretto" si svolgerà lunedì 30 e martedì 31 maggio 2011 a Messina, nella splendida cornice del Grand Hotel Giardino delle Palme con la collaborazione dei **Molini Agugiaro & Figna**, **Gi.Metal** e **Greci Alimenti**. I pizzaioli in gara si contenderanno il titolo Trofeo dello Stretto nelle Categorie Tradizionale: "Pizza Tonda Classica", "Pizza in Teglia", di Abilità "Free Style Singolare", "Pizza Veloce" e "Pizza Larga". La novità di questa nuova edizione sarà la collaborazione con la Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli che selezionerà le nuove leve della squadra.

I partecipanti potranno iscriversi al campionato on-line sul sito web della F.I.P. [www.federazioneitalianapizzaioli.com](http://www.federazioneitalianapizzaioli.com).

Info: 340.9761094 - 39.2246568 - 338.7109846 - 348.8957829

## Eventi

di cura di G. I.

# Campionato Talent Pizza d'Autore

“Successo al Sigep insieme a 5 Stagioni”

In occasione del Sigep di Rimini, lo scorso gennaio, s'è tenuto nel "Villaggio della Pizza" il Campionato Talent Pizza d'Autore organizzato dalla Nazionale Acrobati Pizzaioli. Come ci racconta **Danilo Pagano**, organizzatore insieme ai colleghi **Christian de Rosa** ed **Edoardo Fiore**, il campionato ha riscosso un buon successo, insieme a tutte le altre attività dello stand, come le performance acrobatiche della Nazionale, catturate dall'occhio delle telecamere di molte reti tra cui **Rai2**. **Agugiaro & Figna Molini**, sponsor dell'iniziativa, ha offerto i premi in palio per il trofeo, nonché le note farine professionali "5 Stagioni" con le quali si è potuto preparare pizza e specialità di qualità per tutta la durata dell'evento.

Ma veniamo alla classifica finale del campionato; sono state tre le categorie di gara: *Pizza d'autore*, *Presentazione* e *Gusto*. Per la prima categoria s'è aggiudicato il primo premio **Alberto De Meo**, seguito da **Rossano Mazzitelli** e **Stefano Lettieri** che, terzo in questa classifica, s'è rifatto



nella sezione *Presentazione* dove, invece, è arrivato primo. Sempre nella classifica *Presentazione* si sono distinti al secondo e al terzo posto **Alberto De Meo** e **Camarca Gian Paolo**. Nell'ultima categoria, quella dedicata al *Gusto*, l'applauso del vincitore va a **Gustavo De Leo**, seguito dal pizzaiolo **Meamood Imran** e da **Antonio Parente**.

«La gara è stata avvincente - spiega Danilo - tanto che il Sigep ci metterà a disposizione un'area più grande per il prossimo anno. Allora vi aspettiamo al Sigep 2012!»

## “5 Stagioni” a Degustazione Itinerante e RistoExpò

Oltre alla sponsorizzazione del campionato “Talent Pizza d’Autore”, altra interessante iniziativa che vede coinvolta l’azienda **Agugiaro & Figna** è stata la 13esima edizione di “**Degustazione Itinerante**”, evento degustativo pluritematico, organizzato da **Global Pesca**, dedicato ai professionisti della ristorazione.

La kermesse si è svolta nella splendida e suggestiva cornice dell’Hotel Regina Palace di Stresa.

Fin dalla prima edizione Agugiaro & Figna Molini SpA, ha sostenuto l’iniziativa: in questa ultima edizione ha partecipato con la linea di farine “**5 Stagioni**”, aderendo al progetto insieme ad

altre realtà produttive consolidate nel panorama del food nazionale ed internazionale.

Nato con l’obiettivo di offrire nuove idee di gusto e nuove opportunità da inserire nei menù, “**Degustazione Itinerante**” è un appuntamento speciale che richiama

moltissimi tra professionisti, ristoratori e pizzaioli, curiosi di conoscere le ultime novità proposte dalle numerose aziende presenti. La farina “**5 Stagioni**”, in particolare la “farina per pizza napoletana” è stata protagonista, infine, anche di un altro importante evento, il **RistoExpò** di Erba, dedicato ai professionisti della ristorazione.

