

5 STAGIONI all'International Pizza Challenge

Ancora una volta protagonista Agugiaro and Figna Molini SpA con la linea di farine "5 stagioni". Si è infatti svolto anche quest'anno a Las Vegas l'International Pizza Challenge dove i pizzaioli italiani hanno vinto in tutte le categorie. Alla gara hanno partecipato oltre 120 pizzaioli da tutto il mondo: i veneti Carmelo Olivieri e Luigi Vianello hanno vinto rispettivamente la competizione per la miglior pizza tradizionale e quella per la miglior pizza Fantasia, utilizzando le farine "5 stagioni" di Agugiaro and Figna. Grazie alle farine "5 stagioni", da segnalare anche il secondo posto nella pizza tradizionale di Pasqualino, fratello di Carmelo che lavora in Canada, e le medaglie nelle specialità acrobatiche dei ragazzi Pugliesi. Agugiaro and Figna ringrazia tutti i professionisti che con grande serietà usano le loro farine nelle competizioni, esaltandone le doti e la qualità, e contribuendo a renderle leader nel mondo.

