



Nelle foto in senso orario. Al Campionato Mondiale della Pizza e ai Giochi della Pizza di Salsomaggiore Terme Massimo Puggina e Riccardo Agugiaro premiano Vincenzo Cammonita, Leonardo Granata e Carmelo Oliveri alla presenza di Miss Cinema Silvia Mazzeri. Alcuni partecipanti della manifestazione di aprile 2011 di Salsomaggiore Terme. L'avveniristico palazzo del centro di formazione di cucina Davigel a Dieppe in Normandia. I vincitori dell'International Pizza Challenge di marzo a Las Vegas.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI LA QUALITÀ È PROTAGONISTA

Il marchio di farine specializzate per pizza "Le 5 Stagioni" è sempre in prima linea come sponsor nei maggiori eventi del mondo della pizza ma anche nelle scuole di formazione e ricerca più all'avanguardia

Agugiaro&Figna Molini e le sue farine specializzate per pizza *Le 5 Stagioni* sono stati protagonisti in qualità di main sponsor alla 20ª edizione del Campionato Mondiale della Pizza e della seconda edizione dei Giochi della Pizza, organizzati a Salsomaggiore Terme dal 11 al 13 aprile. Un evento importantissimo per **Agugiaro&Figna Molini** per la promozione della pizza come piatto rappresentativo italiano di qualità che ha visto la partecipazione di 420 concorrenti provenienti da 23 nazioni diverse, le cui delegazioni più numerose sono state quelle francesi, giapponesi, americane e spagnole. I pizzaioli più medagliati sono stati quelli italiani che si sono aggiudicati molti dei premi in palio, in quasi tutte le specialità; seguono i francesi, gli americani, i giapponesi e gli austriaci. Tante le gare che si sono svolte tra cui quelle di Pizza classica, Pizza in teglia, Pizza alla napoletana STG, Pizza senza glutine, Pizza a due (cuoco e pizzaiolo in abbinata), e in più le spettacolari gare di abilità, dalla pizza più veloce, alla più larga, dal free style individuale a quello a squadre. Dall'Italia si viaggia oltreoceano: è stata organizzata a marzo a



Las Vegas l'International Pizza Challenge, evento a cui la grande qualità dei prodotti **Agugiaro&Figna Molini** non poteva mancare. Alla gara hanno partecipato oltre 120 pizzaioli da tutto il mondo: i veneti Carmelo Oliveri e Luigi Vianello hanno vinto rispettivamente la competizione per la miglior pizza tradizionale e quella per la miglior pizza Fantasia, utilizzando le farine *Le 5 stagioni*. La competenza dei pizzaioli è stata fondamentale per esaltare le doti e le qualità della farine firmata **Agugiaro&Figna Molini** contribuendo a renderle leader nel

mondo. Infine, importante partecipazione dell'azienda emiliana all'inaugurazione del centro Davigel della multinazionale Nestlé a Dieppe in Normandia, una scuola di cucina, di studi nutrizionali e di ricerche e sviluppo prodotti più all'avanguardia. **Agugiaro&Figna Molini** sarà fornitrice esclusiva ed ufficiale di farine *Le 5 Stagioni* e del lievito madre Naturkaft, per le preparazioni di questo importante centro, volto a rinnovare l'alimentazione e i suoi principi, nonché portare la pizza al di fuori dei soliti cliché tradizionali.