

**Lorena Levorato**

CURTAROLO

Dai mulini di Agugiaro la vera farina della pizza napoletana. Le farine "Le 5 stagioni" prodotte dalla Agugiaro & Figna Molini Spa entrano a pieno titolo nell'albo dei fornitori approvati della "Vera Pizza Napoletana".

La società con sede a Curtarolo, infatti, ha ottenuto l'ambito certificato di idoneità quale azienda produttrice di

## CURTAROLO Riconoscimento ai molini di Agugiaro È qui la farina da "vera pizza"

farine che rispondono ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare per la realizzazione della pizza napoletana doc.

L'associazione "Verace Pizza Napoletana", che riunisce circa 400 soci, è stata fondata a Napoli nel 1984 per promuovere e tutelare nel mondo la «vera pizza napoletana», il prodotto tipico realizzato secondo le caratteristiche della ricetta, un disciplinare che descrive stabilisce le caratteristiche del prodotto tipico e i requisiti di ogni singolo ingrediente utilizzato per la sua realizzazione.

D'altra parte la pizza napo-

letana ha sue specificità uniche: è un metodo di lavoro fatto di tradizione, territorio, prodotti, momenti di comunicazione e tanta passione. La pizza poi è un alimento semplice e completo, un prodotto di alta artigianalità che necessita di ingredienti eccellenti per la sua preparazione. Il grande successo di questo alimento richiede un marchio che ne tuteli specificità e tipicità, oltre a un rigoroso sistema di controllo sul prodotto finito.

E così ogni operatore in grado di offrire la prova di una pizza che rispetti queste caratteristiche previste può

presentare domanda all'associazione per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio collettivo «Verace Pizza Napoletana».

E così, da ora, dell'albo dei fornitori approvati ora fa parte anche Agugiaro & Figna con la sua "Pizza Napoletana", prodotto della linea di farine "Le 5 Stagioni", una farina speciale particolarmente elastica. Come annunciato dal presidente Giorgio Agugiaro, è in fase di realizzazione e di uscita sul mercato "Naturkraft - Naturalmente Verace", un preparato per pasta di pizza a base di lievito madre essiccato.