

L'AZIENDA DI FARINE HA UNA SEDE A CURTAROLO

Agugiario e Figna nei fornitori della «Vera pizza napoletana»

Agugiario & Figna Molini spa entra a pieno titolo nell'Albo dei Fornitori approvati della «Vera Pizza Napoletana». La società, leader in Italia con il marchio di farine «Le 5 Stagioni», ha ottenuto il «certificato di idoneità» quale azienda produttrice di farine che rispondono ai parametri di qualità, e ai requisiti stabiliti dal disciplinare per la realizzazione della vera pizza napoletana. Ad annunciarlo il presidente Giorgio Agugiario, da una delle sedi dell'azienda di Collecchio (Parma) a Curtarolo.

Proprio lo stabilimento di



Giorgio Agugiario

Curtarolo ha 350 tonnellate di potenzialità giornaliera, 120.000 tonnellate di grano tenero trasformate all'anno, 40 dipendenti impiegati sui 100 del gruppo. Il 10% della produzione destinata all'export. L'associazione Verace Pizza Napoletana e numerosi addetti del settore. L'Associazione Verace Pizza Napoletana, di cui fanno parte attualmente circa 400 soci, non è un'associazione a scopo di lucro. E' stata fondata a Napoli nel 1984 per promuovere e tutelare nel mondo la «Vera pizza napoletana».