

Agugiaro & Figna

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA
NELL'ALBO DEI FORNITORI
APPROVATI DELLA "VERA PIZZA NAPOLETANA"

Agugiaro & 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 Agugiaro, durante l'incontro che si è svolto lunedì 3 ottobre in una delle sedi dell'azienda a Curtarolo (PD), alla quale ha partecipato una delegazione dell'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 - ha spiegato il Direttore generale Massimo Di Porzio - È stata fondata a Napoli nel 1984 per promuovere e tutelare nel mondo la "vera pizza napoletana", il prodotto tipico realizzato secondo le caratteristiche descritte nel Disciplinare per l'ottenimento del marchio collettivo "vera pizza napoletana", redatto e registrato dall'AVPN -. Ventisette anni di lavoro, discussioni, confronti e dibattiti che hanno impegnato chi condivide il valore e la passione per la pizza e il desiderio di scrivere delle regole per salvaguardare e tramandare la tradizione. La Pizza Napoletana in-

fatti ha delle sue specificità: è un metodo di lavoro fatto di tradizione, territorio, prodotti, momenti di comunicazione e tanta passione; è un alimento semplice e completo, un prodotto di alta artigianalità che necessita di ingredienti eccellenti per la sua preparazione. È stata così scritta "la ricetta", un disciplinare registrato che stabilisce le caratteristiche del prodotto tipico "Verace Pizza Napoletana", e i requisiti di ogni singolo prodotto utilizzato per la sua realizzazione; ogni operatore in grado di offrire una pizza con queste caratteristiche può presentare domanda all'associazione per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio collettivo "Verace Pizza Napoletana". Dell'Albo dei Fornitori Approvati fa parte anche Agugiaro & Figna con "Pizza Napoletana", prodotto della linea di farine "Le 5 Stagioni", una farina speciale particolarmente elastica, mentre 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. Il preparato, presentato durante l'incontro dal Maestro Pizzaiolo della AVPN Guglielmo Vuolo, è stato sviluppato dall'azienda in collaborazione con l'Associazione; il lievito madre infatti faceva già parte inconsapevolmente della tradizione napoletana, tradizione in parte ritrovata grazie appunto al nuovo Naturkraft di Agugiaro & Figna. L'Albo dei Fornitori

Approvati della "Vera Pizza Napoletana" è uno strumento al servizio delle pizzerie affiliate all'Associazione, e raccoglie l'elenco dei fornitori i cui prodotti rispondono ai parametri di qualità, definiti dal dipartimento di Scienza degli Alimenti della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli. Si tratta di un giudizio fornito da tecnici dell'Università a tutela del prodotto tipico "pizza napoletana"; un servizio fondamentale per gli affiliati che possono poi scegliere il fornitore che preferiscono tra quelli certificati. L'Associazione Verace Pizza Napoletana è un "movimento" indipendente che collabora con le aziende stesse per far sì che possano realizzare un prodotto rispondente ai requisiti del Disciplinare. Dall'incontro con Agugiaro & Figna è stato sviluppato il Naturkraft per la pizza napoletana (Naturalmente Verace), ma già è stato preso un nuovo impegno dal Presidente Giorgio Agugiaro: fare due tipi di farine certificate per la "Verace Pizza Napoletana", una per la media e l'altra per la lunga lievitazione. Il grande successo della pizza napoletana nel mondo richiede un marchio che ne tuteli specificità e tipicità, oltre a un rigoroso sistema di controllo sul prodotto finito. L'incontro di Padova, che ha messo in contatto addetti del settore con i delegati dell'associazione, è stato il primo di una serie che saranno organizzati in Italia e all'estero.



Pizza Italiana

pag. 33