

eventi



Qui a fianco, il presidente di Agugiaro & Figna Molini Giorgio Agugiaro (secondo a destra), durante l'incontro che ha annunciato l'ingresso dell'azienda nell'Albo dei Fornitori Approvati della "Vera Pizza Napoletana". A sinistra, dall'alto, alcuni momenti dell'incontro, con preparazioni dimostrate per gli addetti al settore intervenuti.



AGUGIARO & FIGNA MOLINI APPROVATA DALLA "VERA PIZZA NAPOLETANA"

Agugiaro & Figna Molini ottiene l'idoneità come azienda produttrice di farine che rispondono ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare per la realizzazione della vera pizza napoletana

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), di cui fanno parte circa 400 soci, è stata fondata a Napoli nel 1984 per promuovere e tutelare nel mondo la "vera pizza napoletana". Questo prodotto tipico ha, infatti, 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 richiede ingredienti eccellenti per la sua preparazione. È stata così scritta la ricetta ufficiale, un disciplinare registrato che stabilisce le caratteristiche del piatto tipico e i requisiti di ogni singolo prodotto utilizzato per la sua realizzazione. Dell'Albo dei Fornitori Approvati fa parte anche Agugiaro & Figna Molini 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 è stato sviluppato dall'azienda in collaborazione con l'AVPN e il lievito madre faceva già inconsapevolmente parte della tradizione napoletana. Lo scorso 3 ottobre il presidente Giorgio Agugiaro, in una delle sedi dell'azienda a Curtarolo (PD), ha annunciato l'ingresso di Agugiaro & Figna Molini nell'Albo dei Fornitori Approvati della "Vera Pizza Napoletana" e in questa occasione è stato anche presentato il nuovo "Naturkraft", grazie al contributo di Guglielmo Vuolo, maestro pizzaiolo della AVPN. L'azienda ha anche espresso la volontà di realizzare in futuro due tipi di farine certificate per la "Verace Pizza Napoletana", una per la media e l'altra per la lunga lievitazione. L'incontro ha visto la partecipazione di una delegazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e di numerosi addetti del settore.

A fianco di *Una pizza per la vita*

L'azienda ha supportato la nona edizione della manifestazione benefica di Varese, con la farina della linea "Le 5 Stagioni"

Una giornata di festa, gusto, divertimento e soprattutto di solidarietà. Lo scorso 13 settembre a Schiranna, località che si affaccia sulle rive del lago di Varese, si è svolta la nona edizione di "Una pizza per la Vita", organizzata all'interno della fiera di Varese, dal gruppo Caretera, capitanato da Leone Coppola, presidente di Assopizzerie Confeseroenti e di Pizza Champs. Agugiaro & Figna Molini, da sempre attenta alle iniziative di solidarietà, ha fornito la farina della linea *Le 5 Stagioni* con la quale sono state realizzate le pizze solidali. Il

ricavato di 2.500 euro è stato interamente devoluto in beneficenza alla Cooperativa Sociale ONLUS Anaconda di Varese che si occupa di disabili psico-fisici. Durante la giornata si sono susseguite le gare di Pizza Classica, Velocità, Pizza Larga, Freestyle Pizza Acrobatica e Velocità nel chiudere i cartoni per pizza, giudicate dagli occhi attenti e qualificati di esperti da tutta Italia. La grande novità di questa edizione è stata la gara *Mangia Mangia* in cui i numerosi partecipanti si sono cimentati nel mangiare più pizze margherite nel tempo massimo di cinque minuti. Il momento scenografico della kermesse ha visto le evoluzioni dei pizzaioli acrobatici di Pizza Champs, vice campioni del mondo 2011 alle olimpiadi della pizza. Diversi gli artisti che hanno intrattenuto i partecipanti con musica e sketch divertenti.

Nelle foto:
Leone Coppola durante una performance di pizza acrobatica e lo stand della farina *Le 5 Stagioni* di Agugiaro & Figna Molini, partner dell'evento.

