

Gastronomia Agugliaro & Figna partner di Pollenzo

» Agugliaro & Figna Molini tra i più importanti gruppi dell'arte molitoria italiana, leader per la macinazione del grano tenero, con stabilimenti a Collecchio, Curtarolo (Pd), Magione (Pg), Rivolta d'Adda (Cr), ha aderito, in qualità di Partner Strategico, all'Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, l'università nata e promossa nel 2004 dall'associazione internazionale [Slow Food](#).

In qualità di partner strategico, Agugliaro & Figna avrà la possibilità di partecipare agli eventi e alle conferenze promossi dal network Unisg che si svolgono periodicamente presso l'Università, ma anche sviluppare progetti di ricerca che supportino l'innovazione in ambito agro-industriale e naturalmente avere un canale privilegiato con gli studenti dell'Università.

«Le nostre farine - dice Riccardo Agugliaro, Ad Agugliaro & Figna - sono naturalmente robuste ottenute da differenti tipologie di grani macinati singolarmente e gradualmente nel rispetto delle caratteristiche native. Siamo eredi di un molino attivo già in epoca rinascimentale, gestito oggi da due storiche famiglie di mugnai, che da sette generazioni sostengono e aggiornano la qualità con competenza tecnica, innovazione tecnologica e sensibilità. I valori guida dell'azienda puntano a preservare la genuinità del grano, a garantire prestazioni tecniche rilevanti, ad assicurare un ambiente sostenibile, a promuovere la cultura della farina e della sua filiera. Questi principi hanno ispirato profondamente la partnership con l'Università».

«Riteniamo - dice Silvio Barbero, vice presidente dell'Università di Pollenzo - importante e foriero di nuove prospettive, per il nostro ateneo, il coinvolgimento di una realtà come Agugliaro & Figna Molini».

