



DISTRIBUZIONE MODERNA

NEWS

VIDEO

DM MAGAZINE

PL MAGAZINE

SPECIALI

EDMSTORE

CATEGORIE



News

06 Marzo 2023

Agugiaro & Figna partner di Pollenzo. Il Bosco del molino rende green la farina



Foto nella Sky room di Agugiaro & Figna: il ceo Riccardo Agugiaro (con la foto in alto) dietro a Ciccio Vitiello (con la barba)

Agugiaro & Figna Molini è il nuovo partner strategico dell'Associazione amici dell'università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il polo culturale promosso nel 2004 da [Slow Food](#).

Il Club dei partner strategici di Pollenzo è costituito da aziende e istituzioni che condividono l'impegno e la visione strategica nella crescita sostenibile e nei modelli alimentari e culturali innovativi. Per Silvio Barbero, vice presidente dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, "riteniamo importante e foriero di nuove prospettive il coinvolgimento di Agugiaro & Figna. Questo ci permetterà di sviluppare insieme attività di ricerca e valorizzazione delle filiere del grano: a partire dalle iniziative legate alla Scuola italiana pizzaioli". Agugiaro & Figna Molini è fra i big nella macinazione del grano tenero, con stabilimenti a Collecchio (Parma), Curtarolo (Padova) Magione (Perugia) e Rivolta d'Adda (Cremona). L'anno scorso ha realizzato ricavi per 185 milioni di euro. "Le nostre farine - sottolinea l'amministratore delegato Riccardo Agugiaro - sono naturalmente robuste, ottenute da differenti tipologie di grani macinati singolarmente e gradualmente nel



rispetto delle caratteristiche native".

Farina verde

Agugiaro & Figna ha assunto l'impegno di produrre nel rispetto della materia prima e della natura che si è tradotto in azioni virtuose: dall'utilizzo del 100% di energia proveniente da fonti rinnovabili per la produzione, fino all'uso del 100% di carta per insacco certificata Fsc. Inoltre l'azienda, che fa parte del consorzio forestale Kilometro Verde Parma, ha messo a dimora un bosco situato a fianco dello stabilimento di Collecchio, denominato il "Bosco del molino": una superficie di 13 ettari ad elevata biodiversità e a capacità di accumulo di biomassa, comprensiva di 18 mila alberi piantati per assorbire il 100% della CO2 emessa dai quattro stabilimenti in Italia.

Pizza e sky room

Oltre la metà delle farine di Agugiaro & Figna Molini è destinata alle pizzerie. Per questo nella nuova sky room panoramica sul tetto dello stabilimento di Collecchio si è celebrata la pizza in tutte le sue forme e consistenze. Ospite d'onore Ciccio Vitiello, uno degli interpreti più interessanti della pizza contemporanea, noto al grande pubblico per la sua signature-pizza "Recensione negativa", che nel 2022 ha vinto il premio come Migliore Pizza dell'anno per la "Guida 50 Top Pizza". Per il pizzaiolo casertano, la selezione della farina è fondamentale. Ha scelto la linea di farine professionale "Le 5 Stagioni" di Agugiaro & Figna Molini, una gamma di prodotti performanti e sostenibili, che rispondono alle esigenze specifiche dei maestri pizzaioli.

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#)

ALTRI ARTICOLI



Terranova: crescono dell'88% le vendite online con il supporto dell'Ia

Durante il lancio della collezione autunnale 2022, il brand di moda ha incrementato del 52% il ritorno sulla spesa pubblicitaria rispetto alle c...

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#)

LA NOTIZIA DEL GIORNO



Italpizza sale in maggioranza in Italgelato

