Da Agugiaro&Figna Molini le farine dedicate agli amanti della cucina

agugiarofigna-a-aeab9e20

Agugiaro&Figna Molini, l'azienda molitoria italiana leader nel mercato della macinazione del grano tenero, per la prima volta porta la sua esperienza e competenza al servizio di tutti coloro che amano mettere le mani in pasta **#ComeUnVeroProfessionista**. Una **linea di farine** completa: cinque diverse gamme per pizza e focaccia, pasta fresca, dolci e pane declinate in diciannove diverse referenze pensate per chi della cucina ne ha fatto una passione che porta sulla propria tavola eccellenza e qualità come un vero professionista.

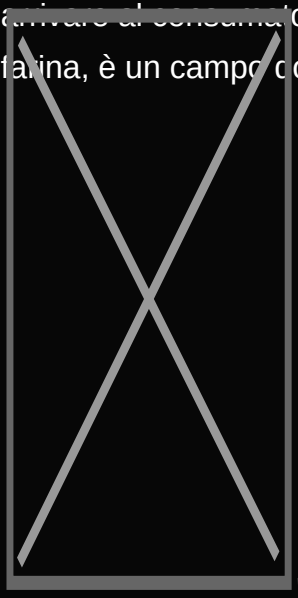


Mercoledì 6 febbraio @FOOD SPOT di Milano ha ospitato in prima assoluta la presentazione della linea, un viaggio nel mondo delle nuove referenze Agugiaro&Figna Molini attraverso un percorso multisensoriale diviso per aree tematiche guidate da ospiti d'eccezione: il Maestro Pasticcere **Andrea "Strabba" Tamagnini**, il Maestro Pizzaiolo **Salvatore Santucci**, il Maestro Panificatore **Edoardo Corti** e lo Chef **Cesare Veronesi**. Il laboratorio si è concluso con una speciale degustazione, lasciando al gusto il compito di riconoscere tutta la qualità e l'eccellenza dei prodotti realizzati con le farine Agugiaro&Figna.

Durante la conferenza sono intervenuti il Presidente di Compagnia Generale Molini - società capogruppo - **Giorgio Agugiaro**, l’Amministratore Delegato di Agugiaro&Figna Molini **Riccardo Agugiaro**, **Giovanni Taliana**,Responsabile Retail della nuova linea e **Enrico Bonardo**, Responsabile delle Relazioni Esterne di Slow Food.

Particolare attenzione è stata posta al tema della **sostenibilità**, valore fondante del sistema impresa dell’azienda. L’azienda è infatti impegnata nella tutela della biodiversità, nello sviluppo locale e nella riduzione dell’impatto sociale, a partire dall’energia generata da fonti rinnovabili con cui sono alimentati tutti gli stabilimenti. Un percorso che segue i principi del “buono, pulito, giusto” e che sancisce la partnership ufficiale con **Slow Food**.

"In Agugiaro&Figna Molini abbiamo iniziato un percorso - spiega Enrico Bonardo, Responsabile Relazioni Esterne Slow Food -. Una condivisione di valori, ma soprattutto la volontà di fare il bene del consumatore, di chi produce e per l’ambiente. Oggi abbiamo raggiunto il traguardo di una tappa: arrivare al consumatore direttamente. Ora bisogna essere più trasparenti possibile. Poco si sa della farina, è un campo dove regna una grande confusione".



"E' stato proprio grazie a Slow Food che siamo riusciti a fare chiarezza sul come riscrivere, raccontare e valorizzare al meglio tutto il nostro bagaglio di competenze, certificazioni e valori costruito a partire dal 1400, anno di partenza dell’attività molitoria nel nostro sito – ha affermato Riccardo Agugiaro – e proprio il ruolo di Slow Food per noi è stato fondamentale nell’approcciare la GD e la GDO con questa nuova gamma. L’approccio a questi canali è completamente diverso rispetto a quanto siamo abituati noi con il professionista. Abbiamo cercato di sviluppare, insieme a Slow Food, una proposta diretta a quelle insegne che avrebbero potuto sposare un progetto dando il giusto valore a tutta la filiera. Del resto se vogliamo davvero concentrarci sul futuro e la sostenibilità del cibo

dobbiamo esclusivamente ripartire dal campo".

Aggiunge Giovanni Taliana, responsabile Linea Retail: "Un anno fa, al mio ingresso in azienda la prima cosa che ho fatto è stata quella di andare ad intervistare il pubblico davanti agli scaffali dei supermercati chiedendo ai consumatori finali la differenza base fra una farina di tipo 1, tipo 2 o tipo 00. Oltre il 90% dei consumatori finali non sa questa differenza. Oggi il mondo delle farine è nella confusione più assoluta. Manca la cultura. Questo il presupposto che ci ha portato a presentare la nostra nuova linea. Non siamo un nuovo molino con nuove referenze ma desideriamo portare nelle case italiane il nostro know how e condividere la nostra esperienza, avvicinarci al consumatore e aiutarlo ad utilizzare al meglio le nostre farine. Siamo pronti a supportarlo nel vivere la propria cucina con Gusto sano e autentico, dal realizzare al ritrovare un’antica ricetta in famiglia o con gli amici #Comeunveroprofessionista. La distribuzione dell’intera linea è in fase di commercializzazione nei più importanti mercati della GDO. Obiettivo distributivo del 2019 è entrare in 3 catene in Italia e in 5 a livello mondo".

“Non stiamo inventando nulla, semplicemente siamo impegnati nella nostra attività dal 1400 e oggi siamo a disposizione per formare il consumatore finale abituato per il 90% ad acquistare a scaffale farine portate lì da chi le commercia, noi invece le produciamo e la trasparenza del nostro modo di trasformare il chicco di grano in farina è raccontato in maniera chiara proprio nell’etichetta", ha infine concluso Riccardo Agugiaro.

Ospite della giornata anche la giornalista e scrittrice **Tessa Gelisio**, da anni impegnata nel seguire e raccontare gli approcci sostenibili delle anime industriali più importanti e che ha portato a battesimo la partnership tra l’azienda molitoria e Slow Food Italia.

La nuova linea di farine si presenta in comodi formati da 1 kg.