



ITALIA

The Ad Store Italia
Viale Fratti 20/D
43121 Parma, Italy
+39 0521 504345
adstore.it
p.iva 02127730345



A Milano Golosa le Storie di farina di Agugiaro & Figna sostengono il progetto di bontà della pasticceria Giotto del Carcere di Padova

Sabato 14 e domenica 15 ottobre sono in programma due appuntamenti per conoscere Mora, l'esclusiva farina integrale firmata Agugiaro&Figna

Agugiaro&Figna Molini, azienda molitoria italiana attiva fin dal XV secolo e leader nel mercato italiano per le farine da pizza che esporta in tutto il mondo, **partecipa con la sua linea per ristorazione A&F Storie di Farina alla sesta edizione di Milano Golosa**, l'importante manifestazione enogastronomica che si terrà a Milano a Palazzo del Ghiaccio dal 14 al 16 ottobre.

Protagonista degli appuntamenti di Agugiaro&Figna a Milano Golosa sarà **Mora**, una delle ultime farine "nate" dall'azienda. Dolce, intensa ed integralmente unica, Mora è una farina di tipo integrale ottenuta attraverso un procedimento a tutto corpo che mantiene intatti il germe vitale e le frazioni esterne più nobili e vitali del chicco di grano, per preservarne tutta l'autenticità. La farina offre un sapore dolce e caratteristico ed è adatta a tutti i prodotti da forno.

Il primo appuntamento è in programma per sabato 14 ottobre, dalle ore 16.00 alle ore 17.00, nell'area Showcooking della manifestazione. L'incontro "**Mora Armonia**" è tenuto dallo Chef David Marchiori dell'Osteria Plip-Mestre (VE) e prevede una dimostrazione e successiva degustazione: il carattere gentile e intenso di Mora si esalta nella soffice leggerezza del nuovo lievitato per tutti i giorni della Pasticceria Giotto ed incontra il vigore della crema gianduia e dello zabajone al fernet. A seguire **domenica 15 ottobre**, sempre nell'area Showcooking dalle 16.00 alle 17.00, è in programma "**Uno Chef in Noir**". Lo Chef Davide Marchiori illustrerà una doppia interpretazione di Mora tra Black Burger e Pasta Mora: questi i due pezzi forti elaborati in esclusiva per Milano Golosa.

In questa sesta edizione si consolida l'alleanza tra il gruppo molitorio Agugiaro&Figna e la pasticceria Giotto del Carcere di Padova. Le due realtà condividono non solo la **medesima posizione geografica**, entrambe hanno sede operativa a Padova, ma anche gli **stessi valori**, gli **stessi metodi** di lavoro e la **passione per la qualità e l'eccellenza**. A conferma di questo sodalizio l'utilizzo delle farine Agugiaro&Figna nelle produzioni artigianali Giotto.

L'intento è quello di valorizzare l'artigianalità ed il lavoro manuale, mostrandosi come esempio per intensificare il valore umano e sociale dell'economia.

#storiedifarina



Join the human
revolution on
adstore.com



ITALIA

The Ad Store Italia
Viale Fratti 20/D
43121 Parma, Italy
+39 0521 504345
adstore.it
p.iva 02127730345

AGUGIARO&FIGNA MOLINI produce farine professionali dal XV secolo. Nasce dalla fusione di due storiche famiglie dedicate alla molitura da 6 generazioni, per integrare competenze ed esperienze.

I valori guida dell'azienda puntano a preservare la genuinità del grano, a garantire prestazioni tecniche rilevanti e ad assicurare un ambiente sostenibile. La macinazione è gentile e graduale, di mono varietà di grano, per rispettare le qualità native. La qualità tecnico-funzionale è assicurata dalla miscelazione delle farine in blend bilanciati di diverse caratteristiche. La passione per la qualità e per la naturalità che dirige le scelte verso l'adozione di energia da fonti rinnovabili, verso farine biologiche, verso nuove estrazioni che esaltano l'autenticità del grano, ha consentito ancor prima di iscrivere la primogenitura sulle farine per pizza e di mettere a punto un'esclusiva linea di lieviti madre.



Join the human
revolution on
adstore.com