Domenico Ascolese
giovedì, 28 agosto 2025

Agugiaro&Figna

15/09/2025 **Horecanews.it** *HorecaNews* 5
Bufala Fest a Napoli: il successo delle cene di gala sulla Terrazza del Gusto

15/09/2025 **Fornelli d'Italia** *redazione Fornelli d'Italia* 7
Bufala Fest a Napoli: trionfo delle cene di gala sulla Terrazza del Gusto

15/09/2025 **Eroi del Gusto** *Redazione Di Eroi Del Gusto* 9
Al Bufala Fest Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

15/09/2025 **AgenFood** *Redazione Agenfood* 11
Bufala Fest, Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

15/09/2025 **Sudnotizie** *SudNotizie.com* 13
Bufala Fest, trionfo della Terrazza del Gusto: eleganza, sapori e alta cucina a Napoli

15/09/2025 **Napoli Village** 14
Bufala Fest, Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

15/09/2025 **Adnkronos** *Adnkronos* 16
Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

07/09/2025 **Ansa Terra & Gusto** *Agenzia ANSA* 18
Cena stellata fra conoscenza ed integrazione tra le filiere

04/09/2025 **Ansa.it** *Agenzia ANSA* 19
Al Bufala Fest idee Coldretti e show cooking di chef Lombardo

27/08/2025 **(Agenzia) Adnkronos** 21
FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO

27/08/2025 **(Agenzia) Adnkronos** 23
FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO (2)

02/09/2025 **Il Mattino** *di Emanuela Sorrentino* 24
Napoli, al Bufala Fest le iniziative di Casa Coldiretti

01/09/2025 **Il Mattino** 26
Bufala Fest 2025, torna la kermesse in piazza Municipio

27/08/2025 **La Ragione** 28
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **lagazzettadelmezzogiorno.it** *Agenzia Adnkronos* 30
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **lasicilia.it** 32
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

15/09/2025 **Il Giornale (ed. Liguria)** *Pramac* 34
Il giornale del Piemonte e della Liguria

27/08/2025 **Giornale dItalia** 36
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

11/09/2025 **Giornale dell'Umbria** *Adnkronos* 38
Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

10/09/2025 **Corriere Toscano** *REDAZIONE* 40
Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

04/09/2025 **Alto Adige** 42
Al Bufala Fest idee Coldretti e show cooking di chef Lombardo

10/09/2025 **La Gazzetta Torinese** *Adnkronos* 44
Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

27/08/2025 **Horeca News** 46
Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

01/09/2025 **Food Makers** *Antonio Savarese* 47
Agugiaro & Figna protagonista a Napoli al Bufala Fest 2025

10/09/2025 **Vipiù Magazine** *Redazione Vipiù* 49
Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

10/09/2025 **Quasimezzogiorno.it** *Redazione* 51
Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

10/09/2025 **Mantova Uno** *redazione* 53
Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

28/08/2025 **Fooday** *Mariella Belloni* 55
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

31/08/2025 **Spaghetti Italiani** *spaghettitaliani* 57
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

09/10/2025 **EduNews24** *EduNews24* 59
Agugiaro & Figna Molini: Il Bosco del Molino e la Farina CO2 Free. Verso un Futuro Sostenibile nell'Industria Alimentare

27/08/2025 **AgenFood** *Redazione Agenfood* 62
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **Eroi del Gusto** *Redazione* 65
Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

02/09/2025 **Tasting Life** *Angela Massa* 67
Bufala Fest torna a Napoli: dal 3 al 7 settembre 2025 tra food, talk e show cooking

02/09/2025 **Mangia & Bevi** *Giuseppe Puppo* 70
Bufala Fest 2025: da New York a Napoli, ecco Bill De Blasio

02/09/2025 **Il Denaro** *ildenaro.it* 71
Bufala Fest al via a Napoli: da domani un'edizione di profilo internazionale con Bill De Blasio ospite d'onore

27/08/2025 **2A News** 78
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **AgenFood** *Redazione Agenfood* 80
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **Italiadagustare - Home** 82
Bufala Fest Napoli 2025: gusto e conoscenza in scena

02/09/2025 **Foody and Bev** *Redazione 2* 84
Torna a Napoli Bufala Fest, tra show cooking, masterclass e appuntamenti

27/08/2025 **Cibovagare - Home page** 88
Bufala Fest 2025: eventi ed esperienze che trasformano Napoli in un laboratorio di marketing territoriale

27/08/2025 **Fornelli d'Italia - Eventi** 90
Bufala Fest 2025: cinque giorni dedicati alla mozzarella a Napoli

27/08/2025 **Gazzetta di Napoli** 92
Agugiaro & Figna Molini torna al Bufala Fest

27/08/2025 **Quotidiano di Salerno** *Redazione* 94
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

27/08/2025 **Il Sannio Quotidiano** 96
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **Linkazzato.it** *Fabio Andreozzi* 98
Agugiaro & Figna: protagonista di Bufala Fest 2025

27/08/2025 **Magazine Pragma** *Meta Time* 99
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna tra tradizione e innovazione

27/08/2025 **Foody & Bev** *Redazione 2* 100
La farina come forma del cambiamento: Agugiaro & Figna al Bufala Fest 2025

27/08/2025 **Ischia Press** *Giuseppe De Carlo* 101
BUFALA FEST 2025, AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA

15/09/2025 **Napoli Today** *Redazione* 103
Bufala Fest, il programma della seconda giornata: Assemblea dei Giovani di Coldiretti, Masterclass, Show Cooking e molto altro

15/09/2025 **Napoli Today** *Redazione* 107
Al via Bufala Fest 2025: il programma della prima giornata della kermesse enogastronomica

27/08/2025 **Napoli Village** 110
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **Notizie** 112
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

27/08/2025 **Notizie Retail** *Redazione 2* 114
Bufala Fest 2025. Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

27/08/2025 **Olbia Notizie** 115
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

28/08/2025 **OndaWeb Tv** 117
Agugiaro & Figna Molini, l'eccellenza della farina al Bufala Fest

27/08/2025 **Sapori Condivisi** 119
Agugiaro & Figna, tradizione gastronomica e sostenibilità

27/08/2025 **Taranto Buonasera** *AdnKronos News* 120
Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

01/09/2025 **ArteMagazine** 122
Napoli, dal 3 al 7 settembre filiera bufalina in primo piano con Bufala Fest Edizione di profilo internazionale con Bill De Blasio ospite d'onore

27/08/2025 **Viaggio & Mangio** *Nicola D'Auria* 130
Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna porta a Napoli il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Horecanews.it

Agugiaro&Figna

Bufala Fest a Napoli: il successo delle cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Cinque cene sold out sulla Terrazza del Gusto tra il 3 e il 7 settembre in occasione del Bufala Fest di Napoli.

HorecaNews

EVENTI - Un quinquennio di appuntamenti gastronomici di altissimo livello ha suggellato il successo dell'ultima edizione di Bufala Fest. La manifestazione enogastronomica "non solo mozzarella" che ha popolato Piazza Municipio di Napoli dal 3 al 7 settembre scorsi, ha visto concludersi con risultati straordinari in termini di partecipazione e apprezzamento critico la programmazione delle cene di gala allestite nella caratteristica "Terrazza del Gusto". L'evento ha registrato il sold out completo per tutte le cinque serate , che hanno avuto come cornice scenografica il panorama del Maschio Angioino, focalizzandosi sull'esplorazione e l'armonizzazione tra la filiera bufalina e quella ittica, accompagnate dalle etichette delle cantine del "Sannio Consorzio Tutela Vini" e orchestrate con competenza dallo Chef Peppe Daddio, responsabile della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni (CE). Le prime due serate del 3 e 4 settembre hanno visto protagonista Villa Minieri , con la seconda serata realizzata in partnership con Ferrarini, tra le realtà europee di spicco nel comparto salumi e collaboratore di Bufala Fest. Villa Minieri, location storica e rinomata per eventi con base a Nola, ha conquistato gli ospiti attraverso menù che hanno magistralmente coniugato eredità culinaria e sperimentazione contemporanea. Le creazioni gastronomiche, il servizio e l'allestimento hanno costituito un autentico successo di gusto e raffinatezza, valorizzando la superiorità delle materie prime territoriali in una sintesi impeccabile di classe e sapore che ha riscosso ampio gradimento. La serata del 5 settembre ha visto salire in cattedra Minichini Meetings Club , che, con il contributo dello Chef Peppe Daddio, ha metamorfosato la Terrazza del Gusto in un ambiente esclusivo e di prestigio, arricchito dalla partecipazione di Peppe Aversa, chef del ristorante "Il Buco" di Sorrento, insignito di 1 stella Michelin. L'appuntamento, promosso da Agugiaro & Figna Molini, main sponsor di Bufala Fest, si è caratterizzato per l'inventiva delle elaborazioni culinarie e per una precisione maniacale nei particolari, ribadendo la fama di Minichini nell'expertise di realizzare eventi irripetibili. I partecipanti sono stati guidati attraverso un'esperienza multisensoriale che ha esaltato l'accoglienza ai vertici dell'eccellenza. Il culmine dell'evento si è materializzato nel weekend del 6 e 7 settembre con Sole Ricevimenti. Le due cene finali, compresa la serata di gala conclusiva, hanno incarnato il punto più alto di questo percorso nel gusto e nella raffinatezza del servizio e dell'allestimento. Sole Ricevimenti ha dispiegato tutta la propria competenza nel banqueting di lusso , presentando portate che hanno tributato omaggio alla filiera bufalina e alle perle del territorio. La dedizione e la professionalità sono trasparse in ogni preparazione, sigillando magnificamente un ciclo di cene di gala di calibro superiore. Sotto la direzione attenta di Leonardo Campagna, l'équipe

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di Sole Ricevimenti ha curato meticolosamente ogni aspetto della cena di sabato 6 settembre, realizzata in collaborazione con l'azienda La Molisana, partner storico di Bufala Fest ed eccellenza indiscussa nella manifattura della pasta. Impeccabile l'attenzione ai dettagli anche in occasione della cena di gala di domenica 7 settembre, organizzata in collaborazione con FEAMPA Campania e con la Direzione di Bufala Fest, evento che ha concluso un'edizione all'insegna del gusto e della conoscenza. Il riconoscimento unanime va allo Chef Peppe Daddio, che ha diretto e sincronizzato magistralmente l'intera organizzazione delle cinque cene. La sua esperienza e la sua visione hanno assicurato un'armonia perfetta tra le diverse serate, garantendo che ogni partner potesse manifestare al meglio la propria identità culinaria. Sotto la sua supervisione, la Terrazza del Gusto si è affermata come un'Area Hospitality elegante e raffinata, fiore all'occhiello del Bufala Fest. Le cene di gala di questa edizione si sono dunque affermate non solo come un appuntamento irrinunciabile per gli estimatori della buona tavola, ma come un'autentica celebrazione del talento di eccellenze del catering e del banqueting come Villa Minieri, Minichini Meetings Club e Sole Ricevimenti, oltre che della ricchezza enogastronomica della Campania, sancendo ancora una volta il grande successo di una formula che coniuga cultura, sapore ed eleganza. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Fornelli d'Italia

Agugiaro&Figna

Bufala Fest a Napoli: trionfo delle cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Il Bufala Fest di Napoli celebra cinque anni di gastronomia d'eccellenza con cene di gala, chef rinomati e un'attenzione particolare alla filiera bufalina e alle eccellenze locali.

redazione Fornelli d'Italia

La manifestazione Bufala Fest , che si è svolta a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, ha celebrato un quinquennio di eventi gastronomici di alta qualità, consolidando il suo successo. L'evento, che si è tenuto in Piazza Municipio , ha attirato un vasto pubblico e ha ricevuto elogi da parte della critica, in particolare per le cene di gala organizzate nella suggestiva Terrazza del Gusto . Durante queste cinque serate, tutte sold out, i partecipanti hanno potuto apprezzare l'incontro tra la filiera bufalina e quella ittica , il tutto accompagnato dai vini del Sannio Consorzio Tutela Vini . Lo Chef Peppe Daddio , noto per la sua esperienza nella scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni , ha saputo orchestrare ogni dettaglio con maestria. Le serate di Villa Minieri Le prime due serate, il 3 e il 4 settembre, hanno avuto come protagonista Villa Minieri , una location storica situata a Nola . La seconda serata è stata realizzata in collaborazione con Ferrarini , un'importante azienda nel settore dei salumi . Villa Minieri ha incantato gli ospiti con menù che hanno saputo unire tradizione e innovazione. Le creazioni culinarie, accompagnate da un servizio impeccabile, hanno messo in risalto la qualità delle materie prime locali, creando un'esperienza di gusto che ha riscosso un notevole successo. Il contributo di Minichini Meetings Club Il 5 settembre, la Terrazza del Gusto ha accolto Minichini Meetings Club , che, insieme a Peppe Daddio , ha trasformato l'ambiente in uno spazio esclusivo. L'evento ha visto la partecipazione di Peppe Aversa , chef del ristorante Il Buco di Sorrento , insignito di una stella Michelin . Grazie al supporto di Agugiaro & Figna Molini , sponsor principale del Bufala Fest , la serata si è distinta per l'originalità delle preparazioni culinarie e per un'attenzione ai dettagli che ha esaltato l'esperienza complessiva. Il gran finale con Sole Ricevimenti Il culmine della manifestazione si è realizzato nel weekend del 6 e 7 settembre, con Sole Ricevimenti che ha presentato le cene finali. Questi eventi hanno rappresentato il massimo della raffinatezza, con portate che omaggiavano la filiera bufalina e le eccellenze locali. Sotto la direzione di Leonardo Campagna , l'équipe di Sole Ricevimenti ha curato ogni aspetto della cena di sabato, in collaborazione con La Molisana , partner storico della manifestazione. La cena di gala di domenica, organizzata con FEAMPA Campania e la Direzione di Bufala Fest , ha concluso in bellezza un'edizione dedicata al gusto e alla cultura gastronomica. Il ruolo di Peppe Daddio Il riconoscimento per il successo di queste cene va attribuito a Peppe Daddio , che ha coordinato l'intera organizzazione. La sua esperienza ha permesso di creare un'armonia tra le diverse serate, permettendo a ciascun partner di esprimere al meglio la propria identità culinaria. Sotto la sua supervisione, la Terrazza del Gusto è diventata un'area di accoglienza di grande eleganza, rappresentando un punto di riferimento all'interno

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del Bufala Fest . Le cene di gala di questa edizione non solo hanno attratto gli amanti della buona cucina, ma hanno anche celebrato il talento di realtà di catering e banqueting come Villa Minieri , Minichini Meetings Club e Sole Ricevimenti , evidenziando la ricchezza enogastronomica della Campania e confermando il successo di una formula che unisce cultura, sapore ed eleganza.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Eroi del Gusto

Agugiaro&Figna

Al Bufala Fest Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Redazione Di Eroi Del Gusto

EROI DEL Gusto

NEWS FOOD VINO FORMAZIONE E INNOVAZIONE EVENTI VIDEO PODCAST

Al Bufala Fest Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva "Terrazza del Gusto", durante l'ultima edizione di Bufala Fest – non solo mozzarella

Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva Terrazza del Gusto, durante l'ultima edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella Cinque serate, che hanno avuto come sfondo lo scenario suggestivo del Maschio Angioino, dedicate alla conoscenza e all'integrazione tra la filiera bufalina e quella ittica, accompagnate dai vini delle cantine aderenti al 'Sannio Consorzio Tutela Vini' e coordinate con maestria dallo Chef Peppe Daddio, direttore della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni (CE), hanno offerto un palcoscenico d'eccezione all'alta cucina campana, registrando il tutto esaurito e lasciando un ricordo indelebile nei fortunati ospiti. Pronti, via con le cene curate da Villa Minieri nel corso delle serate del 3 e 4 settembre, quest'ultima organizzata in collaborazione con Ferrarini, tra le più importanti realtà europee nel settore Salumi e partner di Bufala Fest. Villa Minieri, storica e prestigiosa location per eventi con sede Nola, ha deliziato i palati dei presenti con menù che hanno sapientemente unito tradizione e innovazione. Le proposte culinarie, il servizio e la mise en place hanno rappresentato un vero e proprio trionfo del gusto e dell'eleganza, esaltando la qualità delle materie prime locali in un connubio perfetto di raffinatezza e sapore che ha raccolto ampi consensi. Il 5 settembre è stata la volta di Minichini Meetings Club, che, con il supporto dello Chef Peppe Daddio, ha trasformato la Terrazza del Gusto in un salotto esclusivo e stellato, grazie anche alla presenza di Peppe Aversa, chef del ristorante 'Il Buco' di Sorrento, 1 stella Michelin. La serata, organizzata da Agugiaro & Figna Molini, main sponsor di Bufala Fest, si è distinta per l'originalità delle creazioni gastronomiche e per una cura impeccabile dei dettagli, confermando la reputazione di Minichini nell'arte di creare eventi unici. Gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso sensoriale che ha celebrato l'ospitalità ai massimi livelli. Il gran finale, nel weekend del 6 e 7 settembre, è stato affidato a Sole Ricevimenti. Le due cene conclusive, inclusa la serata di gala che ha calato il sipario sull'evento, hanno rappresentato l'apice di questo viaggio nel gusto e nell'eleganza del servizio e della mise en place. Sole Ricevimenti ha messo in scena tutta la sua esperienza nel banqueting di lusso, proponendo piatti che hanno reso omaggio alla filiera bufalina e alle eccellenze del territorio. La passione e la professionalità sono emerse in ogni portata, chiudendo in bellezza un ciclo di cene di gala di altissimo profilo. Sotto lo sguardo vigile di Leonardo Campagna, il team di Sole Ricevimenti ha curato ogni minimo dettaglio della cena di sabato 5 settembre, organizzata in collaborazione con l'azienda La Molisana, storico partner di Bufala Fest ed eccellenza assoluta nella produzione di pasta. Impeccabile la cura dei dettagli anche in occasione della cena di gala di domenica 7 settembre, organizzata in collaborazione con FEAMPA Campania e con la Direzione di Bufala Fest, evento

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Eroi del Gusto

Agugiaro&Figna

che ha chiuso un'edizione all'insegna del gusto e della conoscenza. Il plauso unanime va allo Chef Peppe Daddio, che ha diretto e coordinato magistralmente l'intera organizzazione del cinque cene La sua esperienza e la sua visione hanno garantito un'armonia perfetta tra le diverse serate, assicurando che ogni partner potesse esprimere al meglio la propria identità culinaria. Sotto la sua supervisione, la Terrazza del Gusto si è confermata un'Area Hospitality elegante e raffinata, fiore all'occhiello del Bufala Fest. Le cene di gala di questa edizione si sono dunque confermate non solo come un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona tavola, ma come una vera e propria celebrazione del talento di eccellenze del catering e del banqueting come Villa Minieri, Minichini Meetings Club e Sole Ricevimenti, nonché della ricchezza enogastronomica della Campania, decretando ancora una volta il grande successo di una formula che unisce cultura, sapore ed eleganza.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

AgenFood

Agugiaro&Figna

Bufala Fest, Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

(Agen Food) - Napoli, 15 set. - Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva

Redazione Agenfood

(Agen Food) Napoli, 15 set. Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva Terrazza del Gusto, durante l'ultima edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella, la kermesse enogastronomica che ha animato Piazza Municipio di Napoli, dal 3 al 7 settembre scorsi. Cinque serate, che hanno avuto come sfondo lo scenario suggestivo del Maschio Angioino, dedicate alla conoscenza e all'integrazione tra la filiera bufalina e quella ittica, accompagnate dai vini delle cantine aderenti al 'Sannio Consorzio Tutela Vini' e coordinate con maestria dallo Chef Peppe Daddio , direttore della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni (CE) , hanno offerto un palcoscenico d'eccezione all'alta cucina campana, registrando il tutto esaurito e lasciando un ricordo indelebile nei fortunati ospiti. Pronti, via con le cene curate da Villa Minieri nel corso delle serate del 3 e 4 settembre, quest'ultima organizzata in collaborazione con Ferrarini, tra le più importanti realtà europee nel settore Salumi e partner di Bufala Fest. Villa Minieri, storica e prestigiosa location per eventi con sede Nola, ha deliziato i palati dei presenti con menù che hanno sapientemente unito tradizione e innovazione. Le proposte culinarie, il servizio e la mise en place hanno rappresentato un vero e proprio trionfo del gusto e dell'eleganza, esaltando la qualità delle materie prime locali in un connubio perfetto di raffinatezza e sapore che ha raccolto ampi consensi. Il 5 settembre è stata la volta di Minichini Meetings Club , che, con il supporto dello Chef Peppe Daddio, ha trasformato la Terrazza del Gusto in un salotto esclusivo e stellato, grazie anche alla presenza di Peppe Aversa, chef del ristorante 'Il Buco' di Sorrento, 1 stella Michelin. La serata, organizzata da Agugiaro & Figna Molini, main sponsor di Bufala Fest, si è distinta per l'originalità delle creazioni gastronomiche e per una cura impeccabile dei dettagli, confermando la reputazione di Minichini nell'arte di creare eventi unici. Gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso sensoriale che ha celebrato l'ospitalità ai massimi livelli. Il gran finale, nel weekend del 6 e 7 settembre, è stato affidato a Sole Ricevimenti . Le due cene conclusive, inclusa la serata di gala che ha calato il sipario sull'evento, hanno rappresentato l'apice di questo viaggio nel gusto e nell'eleganza del servizio e della mise en place. Sole Ricevimenti ha messo in scena tutta la sua esperienza nel banqueting di lusso, proponendo piatti che hanno reso omaggio alla filiera bufalina e alle eccellenze del territorio. La passione e la professionalità sono emerse in ogni portata, chiudendo in bellezza un ciclo di cene di gala di altissimo profilo. Sotto lo sguardo vigile di Leonardo Campagna, il team di Sole Ricevimenti ha curato ogni minimo dettaglio della cena di sabato 5 settembre, organizzata in collaborazione con l'azienda La Molisana, storico partner

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di Bufala Fest ed eccellenza assoluta nella produzione di pasta. Impeccabile la cura dei dettagli anche in occasione della cena di gala di domenica 7 settembre, organizzata in collaborazione con FEAMPA Campania e con la Direzione di Bufala Fest, evento che ha chiuso un'edizione all'insegna del gusto e della conoscenza. Il plauso unanime va allo Chef Peppe Daddio , che ha diretto e coordinato magistralmente l'intera organizzazione del cinque cene La sua esperienza e la sua visione hanno garantito un'armonia perfetta tra le diverse serate, assicurando che ogni partner potesse esprimere al meglio la propria identità culinaria. Sotto la sua supervisione, la Terrazza del Gusto si è confermata un'Area Hospitality elegante e raffinata, fiore all'occhiello del Bufala Fest. Le cene di gala di questa edizione si sono dunque confermate non solo come un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona tavola, ma come una vera e propria celebrazione del talento di eccellenze del catering e del banqueting come Villa Minieri, Minichini Meetings Club e Sole Ricevimenti , nonché della ricchezza enogastronomica della Campania, decretando ancora una volta il grande successo di una formula che unisce cultura, sapore ed eleganza.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Sudnotizie

Agugiaro&Figna

Bufala Fest, trionfo della Terrazza del Gusto: eleganza, sapori e alta cucina a Napoli

SudNotizie.com

SUDNOTIZIE

Bufala Fest, trionfo della Terrazza del Gusto: eleganza, sapori e alta cucina a Napoli

Si è conclusa con uno straordinario successo la serie di cene di gala sulla suggestiva Terrazza del Gusto , fiore all'occhiello dell'ultima edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella , che ha animato Piazza Municipio a Napoli dal 3 al 7 settembre. Cinque serate uniche, all'ombra del Maschio Angioino , hanno celebrato l'incontro tra la filiera bufalina e quella ittica, accompagnate dai vini del Sannio Consorzio Tutela Vini e coordinate magistralmente dallo chef Peppe Daddio , direttore della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni. Il viaggio del gusto è iniziato con i menù raffinati di Villa Minieri , che il 3 e 4 settembre ha offerto piatti capaci di unire tradizione e innovazione, in collaborazione con Ferrarini . Poi è stata la volta di Minichini Meetings Club (5 settembre), che ha trasformato la Terrazza in un salotto stellato insieme allo chef Peppe Aversa del ristorante Il Buco di Sorrento (1 stella Michelin), grazie al sostegno di Agugiaro & Figna Molini . Il gran finale, nel weekend del 6 e 7 settembre, è stato firmato da Sole Ricevimenti , con due serate di gala che hanno reso omaggio alle eccellenze del territorio. Sotto la guida di Leonardo Campagna e in collaborazione con partner come La Molisana e FEAMPA Campania , ogni dettaglio è stato curato con eleganza, suggellando l'evento con piatti che hanno emozionato gli ospiti. Il merito del successo va anche alla direzione impeccabile dello chef Peppe Daddio , che ha garantito armonia e qualità assoluta in ogni cena. La Terrazza del Gusto si è confermata così non solo come un'area hospitality di prestigio, ma come simbolo dell'alta cucina campana e della cultura gastronomica che il Bufala Fest porta ogni anno nel cuore di Napoli. #BufalaFest #TerrazzaDelGusto #Napoli #CucinaCampana #EventiGourmet #FoodExperience Instagram : @bufalafest, @villaminieri, @sole_ricevimenti, @minichinimeetingsclub, @dolceesalato_school Facebook : @bufalafest, @villaminieri, @solericevimenti, @minichinimeetingsclub, @scuoladolceesalato LinkedIn : @bufalafest, @villaminieri, @sole-ricevimenti, @minichini-meetings-club, @scuola-dolce-salato Bufala Fest (foto da Ufficio stampa Bufala Fest)

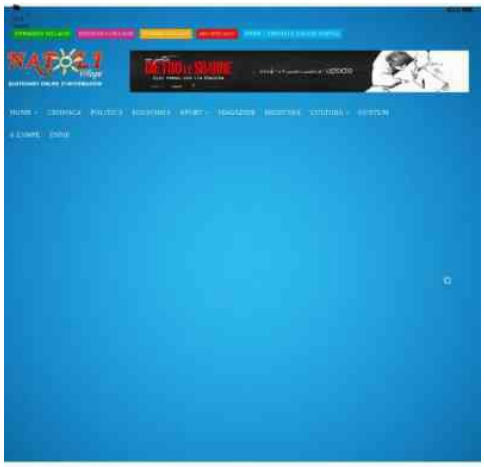
Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Napoli Village

Agugiaro&Figna

Bufala Fest, Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva



Bufala Fest, Catering d'autore per le cene di gala sulla Terrazza del Gusto

Si è conclusa con uno straordinario successo di pubblico e critica la serie di cene di gala ospitate sulla suggestiva Terrazza del Gusto , durante l'ultima edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella, la kermesse enogastronomica che ha animato Piazza Municipio di Napoli, dal 3 al 7 settembre scorsi. Cinque serate, che hanno avuto come sfondo lo scenario suggestivo del Maschio Angioino, dedicate alla conoscenza e all'integrazione tra la filiera bufalina e quella ittica, accompagnate dai vini delle cantine aderenti al 'Sannio Consorzio Tutela Vini' e coordinate con maestria dallo Chef Peppe Daddio , direttore della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni (CE) , hanno offerto un palcoscenico d'eccezione all'alta cucina campana, registrando il tutto esaurito e lasciando un ricordo indelebile nei fortunati ospiti. Pronti, via con le cene curate da Villa Minieri nel corso delle serate del 3 e 4 settembre, quest'ultima organizzata in collaborazione con Ferrarini, tra le più importanti realtà europee nel settore Salumi e partner di Bufala Fest. Villa Minieri, storica e prestigiosa location per eventi con sede Nola, ha deliziato i palati dei presenti con menù che hanno sapientemente unito tradizione e innovazione. Le proposte culinarie, il servizio e la mise en place hanno rappresentato un vero e proprio trionfo del gusto e dell'eleganza, esaltando la qualità delle materie prime locali in un connubio perfetto di raffinatezza e sapore che ha raccolto ampi consensi. Il 5 settembre è stata la volta di Minichini Meetings Club , che, con il supporto dello Chef Peppe Daddio, ha trasformato la Terrazza del Gusto in un salotto esclusivo e stellato, grazie anche alla presenza di Peppe Aversa, chef del ristorante 'Il Buco' di Sorrento, 1 stella Michelin. La serata, organizzata da Agugiaro & Figna Molini, main sponsor di Bufala Fest, si è distinta per l'originalità delle creazioni gastronomiche e per una cura impeccabile dei dettagli, confermando la reputazione di Minichini nell'arte di creare eventi unici. Gli ospiti sono stati accompagnati in un percorso sensoriale che ha celebrato l'ospitalità ai massimi livelli. Il gran finale, nel weekend del 6 e 7 settembre, è stato affidato a Sole Ricevimenti . Le due cene conclusive, inclusa la serata di gala che ha calato il sipario sull'evento, hanno rappresentato l'apice di questo viaggio nel gusto e nell'eleganza del servizio e della mise en place. Sole Ricevimenti ha messo in scena tutta la sua esperienza nel banqueting di lusso, proponendo piatti che hanno reso omaggio alla filiera bufalina e alle eccellenze del territorio. La passione e la professionalità sono emerse in ogni portata, chiudendo in bellezza un ciclo di cene di gala di altissimo profilo. Sotto lo sguardo vigile di Leonardo Campagna, il team di Sole Ricevimenti ha curato ogni minimo dettaglio della cena di sabato 5 settembre, organizzata in collaborazione con l'azienda La Molisana, storico partner di Bufala Fest ed eccellenza assoluta nella

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

produzione di pasta. Impeccabile la cura dei dettagli anche in occasione della cena di gala di domenica 7 settembre, organizzata in collaborazione con FEAMPA Campania e con la Direzione di Bufala Fest, evento che ha chiuso un'edizione all'insegna del gusto e della conoscenza. Il plauso unanime va allo Chef Peppe Daddio , che ha diretto e coordinato magistralmente l'intera organizzazione del cinque cene La sua esperienza e la sua visione hanno garantito un'armonia perfetta tra le diverse serate, assicurando che ogni partner potesse esprimere al meglio la propria identità culinaria. Sotto la sua supervisione, la Terrazza del Gusto si è confermata un'Area Hospitality elegante e raffinata, fiore all'occhiello del Bufala Fest. Le cene di gala di questa edizione si sono dunque confermate non solo come un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona tavola, ma come una vera e propria celebrazione del talento di eccellenze del catering e del banqueting come Villa Minieri, Minichini Meetings Club e Sole Ricevimenti , nonché della ricchezza enogastronomica della Campania, decretando ancora una volta il grande successo di una formula che unisce cultura, sapore ed eleganza.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Adnkronos

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

L'intervista al presidente dell'azienda, Giorgio Agugiaro.

Adnkronos

Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro , messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini , sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, "se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano". E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. "L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni", sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. "Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro", sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono 'oscurare' il percorso verso la sostenibilità. "Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto", sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. "Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato", sottolinea spiegando che "noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono", sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il 'Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. "Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto", sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. "Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili", sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. "Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe", sottolinea. E per Agugiaro la 'ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. "Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte", conclude.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Cena stellata fra conoscenza ed integrazione tra le filiere

Al 'Bufala Fest' di Napoli evento 'La forma incontra il talento'

Agenzia ANSA

(di Angelo Cerulo) Cena stellata a Napoli, sulla Terrazza del Gusto di 'Bufala Fest', preparata e servita da interpreti della cucina campana e dell'arte bianca all'insegna del tema 'La forma incontra il talento-Incontro di conoscenze tra la materia e la cucina d'autore'. Protagonisti Giuseppe Daddio, direttore della Scuola di Cucina "Dolce & Salato" di Maddaloni (Caserta), che ha curato un antipasto all'insegna dell'integrazione tra la filiera bufalina e quella ittica, preparando un Carpaccio tiepido di ricciola e mozzarella di bufala campana Dop affumicata con zucchine marinate all'olio leggermente agrumato; Giuseppe Aversa del ristorante "Il Buco" di Sorrento (1 stella Michelin), autore di un primo piatto che ha unito mare, territori e tradizione, realizzando un Tagliolino Emilia con scorfano marinato al limone, pesto di bottarga e pomodoro secco. E ancora Giusy Persico, pastry chef emergente e stellata de Il Buco che ha firmato un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea con un tartelletta integrale con ricotta e fichi del Cilento e salsa all'aglianico; Alessandro Mango della Pizzeria Lombardi, che ha proposto la sua "pizza sfogliata"; Antonio Ferraiuolo della Pizzeria Lombardi, che ha curato una speciale selezione di pani realizzati con le farine "Mia-Macinazione Integrata Autentica" (marchio registrato) di Agugiaro & Figna Molini; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), maestro pasticciere e lievitista, che ha concluso con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Ad accompagnare i piatti una selezione di vini a cura del Sannio Consorzio Tutela Vini. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, ha dato vita ad un menu che, hanno sottolineato i promotori dell'evento, "ha voluto raccontare la versatilità e l'identità delle farine Agugiaro & Figna", azienda che ha organizzato la cena, in collaborazione con la Direzione Organizzativa di Bufala Fest, la Scuola di Cucina Dolce & Salato di Maddaloni e Minichini Eventi. "Con la cena evento 'La forma incontra il talento' - ha affermato Giorgio Agugiaro, presidente di Compagnia generale molini, la holding di controllo di Agugiaro & Figna - abbiamo voluto celebrare l'eccellenza della cucina campana nella magnifica cornice di Napoli, con il contributo di chef stellati e maestri di assoluto talento. La nostra filosofia si fonda sulla ricerca costante della qualità, sul rispetto del territorio e sulla valorizzazione del talento di chi, ogni giorno, trasforma le nostre farine in vere e proprie opere d'arte. Desidero ringraziare i nostri grandi interpreti della cucina campana che hanno saputo orchestrare una vera e propria sinfonia di sapori che ha esaltato le materie prime del territorio". Riproduzione riservata

Ansa.it

Agugiaro&Figna

Al Bufala Fest idee Coldretti e show cooking di chef Lombardo

Nuove idee su patrimonio agroalimentare e su cambiamenti farina

Agenzia ANSA

Si è aperto ieri con grande successo di gusto per i napoletani e i turisti la nona edizione del Bufala Fest a Napoli. La manifestazione organizzata da Antonio Rea, che dura fino a domenica sera, è però anche il luogo di riflessione per il settore alimentare come dimostra lo stand "Casa Coldiretti", che l'associazione agricoltori ha organizzato al Bufala Fest e che già ieri si è riempito per le riflessioni sul settore che proseguiranno in giorni ricchi di attività per avvicinare il pubblico alle eccellenze agroalimentari, al km zero e alle piccole produzioni. Ieri c'è stata l'inaugurazione con i dirigenti di Coldiretti Salvatore Loffreda, Valentina Stinga e Ettore Bellelli che hanno discusso con l'assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo, l'assessore al turismo del Comune di Napoli Teresa Armato e il rettore della Federico II Matteo Lorito. Tra gli argomenti anche i prossimi grandi eventi Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei. Domani al Bufala Fest anche il presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini. "La Mozzarella di Bufala - spiega Bellelli, presidente di Coldiretti Campania - si conferma il formaggio campano più famoso nel mondo e il Bufala Fest continua a valorizzarne l'intera filiera. La grande fama che vanta in tutto il pianeta deve mantenere alta l'attenzione soprattutto nelle zone dove nasce. I consumatori diventano sempre più esigenti e tutti i produttori, con in testa quelli appartenenti al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, devono mantenere alta la qualità alta. Per tanti turisti sarà la giusta anche assaporare la carne di bufala sempre più richiesta dal mercato". E' stato anche lanciato il "Vademecum Nutrizione Mediterranea" curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dettagli sulla lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop, altra eccellenza casearia della Campania presente con il suo presidente Giosuè De Simone. Spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli con brevi corsi e momenti degustativi per il meglio delle piccole produzioni dei casari e gran finale con la lavorazione dal vivo della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Successo già dal primo giorno al Bufala anche per l'Arena del Gusto, curata da Erny Lombardo, chef e coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro: Ogni sera professionisti e aziende del comparto food & beverage sono protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, tra cui quella ittica. Le riflessioni arrivano anche nello stand dell'associazione "Il Giardino delle Idee", presieduta da Daniela Di Prisco, che quest'anno ha scelto come tema "La Conoscenza - il sapere è nel sapore". Negli incontri l'associazione esplora come la conoscenza possa rafforzare la fiducia del consumatore e promuovere pratiche sostenibili. I dibattiti affronteranno argomenti come il rapporto tra Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza nei settori di riferimento, il

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ruolo delle startup nell'innovazione e le politiche europee per la qualità e tracciabilità dei prodotti ittici. Tra i protagonisti delle degustazioni anche "Agugiaro & Figna Molini", main partner della kermesse che presenta il concept "La farina come forma del cambiamento", con un ciclo di seminari e show cooking dal titolo "La Forma della Farina" che esplorano la versatilità del grano e delle farine. con grandi nomi della pasticceria, come Marco Aliberti, e maestri pizzaioli di fama internazionale come Pasquale Cozzolino e l'esperto lievitista Antonio Ferraiuolo. Al Bufala quattro rinomate pizzerie napoletane, tra cui Fratelli La Bufala e Antica Pizzeria Chiaia, offriranno le loro creazioni utilizzando le farine "Le 5 Stagioni", mentre il 6 settembre il presidente Giorgio Agugiaro parteciperà a un talk sulla sostenibilità e l'innovazione nella filiera agroalimentare. Riproduzione riservata

(Agenzia) Adnkronos

Agugiaro&Figna

FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO

(Agenzia) Adnkronos

FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO

08/27/2025 14:47

Roma, 27 ago. (Adnkronos/Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l' Arena del Gusto, un' area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un' impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L' impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. (segue) (Red-Lab/Labitalia) ISSN 2465 - 1222. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l' area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l' esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una

Roma, 27 ago. (Adnkronos/Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. (segue) (Red-Lab/Labitalia) ISSN 2465 - 1222. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. (Red-Lab/Labitalia) ISSN 2465 - 1222.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

(Agenzia) Adnkronos

Agugiaro&Figna

FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO (2)

(Agenzia) Adnkronos

FOOD: AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA AL BUFALA FEST 2025, FARINA COME FORMA DEL CAMBIAMENTO (2)

08/27/2025 14:47

(Adnkronos/Labitalia) - Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l' area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l' esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell' arte molitoria italiana. Nata dall' unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l' azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un' azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. (Red-Lab/Labitalia) ISSN 2465 - 1222.

(Adnkronos/Labitalia) - Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. (Red-Lab/Labitalia) ISSN 2465 - 1222.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Mattino

Agugiaro&Figna

Napoli, al Bufala Fest le iniziative di Casa Coldiretti

E poi focus su nutrizione e conoscenza delle produzioni locali

di Emanuela Sorrentino

Napoli, al Bufala Fest le iniziative di Casa Coldiretti

E poi focus su nutrizione e conoscenza delle produzioni locali

di Emanuela Sorrentino

C'è anche Casa Coldiretti al Bufala Fest 2025 con incontri, dibattiti e tanto formaggio a chilometro zero. Dopo il videomessaggio di saluto del presidente nazionale Ettore Prandini mandato in onda durante la conferenza stampa, Casa Coldiretti apre le sue porte ai visitatori del Bufala Fest con cinque giorni ricchi di attività per avvicinare nel migliore dei modi gli appassionati di eccellenze agroalimentare al mondo del chilometro zero e delle piccole produzioni.

APPROFONDIMENTI

Il Bufala Fest show torna a Napoli con gli chef stellati: «Qui vince la tradizione»

Inaugurazione mercoledì 3 settembre alle ore 17.30 con il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente provinciale Valentina Stinga e quello regionale Ettore Bellelli, ci saranno l'Assessore Regionale all'Agricoltura Nicola Caputo, l'Assessora al Turismo e alle Attività

Inaugurazione mercoledì 3 settembre alle ore 17.30 con il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente provinciale Valentina Stinga e quello regionale Ettore Bellelli, ci saranno l'Assessore Regionale all'Agricoltura Nicola Caputo, l'Assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armato e il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Napolo Federico II Matteo Lorito. Approfondimenti sui prossimi grandi eventi targati Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei. Proprio dai florovivaisti della Consulta regionale della Coldiretti arrivano gli allestimenti che arricchiscono i vari stand della manifestazione. Si rinnova anche l'angolo dedicato ai selfie. Gli appassionati dei social potranno contare sulla panchina delle foto per realizzare storie da pubblicare direttamente da Casa Coldiretti al Bufala Fest. La prima giornata dell'evento sarà aperta dal lancio del Vademecum della Nutrizione Mediterranea curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dal giornalista Roberto Esse e si concluderà con la lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop, altra eccellenza casearia della Campania presente in piazza anche con il suo presidente Giosuè De Simone. Brindisi affidato al Consorzio dei vini dei Campi Flegrei e di Ischia presieduto da Michele Farro. Nelle altre giornate spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli che racconterà con brevi corsi e momenti degustativi il meglio delle piccole produzioni dei casari della regione, gran finale del fine settimana la lavorazione dal vivo dell'oro bianco: sua maestà la Mozzarella di Bufala Campana Dop. Show Cooking e Masterclass nell'Arena del Gusto I visitatori potranno accedere gratuitamente all'Arena del Gusto, l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro. Qui, professionisti e aziende del comparto food & beverage saranno protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, in particolare modo con quella ittica.. Dal 3 al 7 settembre sono previsti show cooking e masterclass organizzati in collaborazione con: Agugiaro & Figna con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie; Di Cosmo Group; FEAMPA Campania; Ferrarini; La Fiammante; La Molisana; Olio Zucchi. Gusto ed Eccellenza con la Scuola Dolce & Salato Forte del successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno Bufala Fest si avvale della partnership con la Scuola di Cucina Dolce & Salato. Pertanto, sotto la guida esperta

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio, vengono coordinate tutte le attività di degustazione del Villaggio e l'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, della Terrazza del Gusto, l'esclusiva Area Hospitality di Bufala Fest. La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026 Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP presenterà, in anteprima al Bufala Fest, la 14.ma edizione del World Buffalo Congress che, dopo quasi venti anni dall'ultima volta, torna in Campania, a Sorrento, dal 28 al 30 ottobre 2026, su iniziativa dell'Università Federico II di Napoli e dello stesso Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. La farina come forma del cambiamento Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista a Bufala Fest, con il concept La farina come forma del cambiamento. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione, un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Il Giardino delle Idee: incontri e dibattiti sul tema della Conoscenza Grazie al supporto dell'Associazione culturale "Giardino delle Idee", Bufala Fest continua ad essere anche Conoscenza prevedendo, in un'area dedicata del villaggio, sei incontri alla presenza di operatori del mondo food, imprenditori, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e del mondo accademico. Sei talk tematici patrocinati dal Senato della Repubblica, dalla Camera dei Deputati, dalla Regione Campania, dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana di Napoli, coordinati dal Marketing & ESG Consultant Vincenzo La Croce e dal Giornalista Domenico Ascolese, organizzati per contribuire alla sensibilizzazione sulle potenzialità della filiera bufalina come volano di crescita dell'indotto economico, con ricadute importanti sul territorio. Bufala Fest sposa l'Arte: il connubio con il Collettivo CchiùArt Anche in occasione della ottava edizione si rinnova il connubio di Bufala Fest con l'arte, grazie al sodalizio di Bufala Fest con l'officina artistica Fonderia Nolana Del Giudice. Quest'anno, il Maestro Christophe Mourey, artista francese di prestigio internazionale, coordinerà il Collettivo CchiùArt e accompagnerà i visitatori in un percorso alla scoperta del valore della Conoscenza, mediante una serie di creazioni di pregevole fattura, posizionate all'interno del villaggio. CchiùArt, un nome che racchiude in sé la sintesi perfetta delle radici e dei propositi di un gruppo di artisti che, a partire dalla realtà partenopea, decide di aprire lo sguardo su un panorama internazionale.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Mattino

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, torna la kermesse in piazza Municipio

Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

Top News - Newsletter Ogni giorno le notizie più lette della giornata Iscriviti e ricevi le notizie via email Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina , in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Castellabate, grande successo per la terza edizione del Pizza Art Festival a Ogliastro Marina La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione, un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco. Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, Lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni: quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana: Fratelli La Bufala (Napoli); Benvenuti al Sud (Secondigliano,

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Mattino

Agugiaro&Figna

Napoli); Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli). Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea Le 5 Stagioni. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata , in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest, che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico, giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento, 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita pizza sfogliata; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine Mia Macinazione Integrata Autentica; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna. Il Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

La Ragione

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

La Ragione

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

08/27/2025 19:04

Roma, 27 ago. (Labitalia) – Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che

Roma, 27 ago. (Labitalia) Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni' e Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

lagazzettadelmezzogiorno.it

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

Agenzia Adnkronos

lagazzettadelmezzogiorno.it

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO.it

08/27/2025 19:25 Agenzia Adnkronos

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

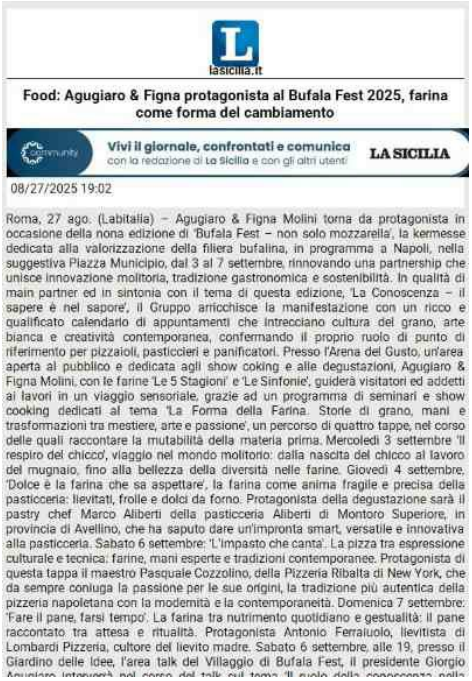
viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

lasicilia.it

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento


lasicilia.it

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

Vivi il giornale, confrontati e comunica con la redazione di La Sicilia e con gli altri utenti LA SICILIA

08/27/2025 19:02

Roma, 27 ago. (Labitalia) – Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio

Roma, 27 ago. (Labitalia) Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni' e Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Giornale (ed. Liguria)

Agugiaro&Figna

Il giornale del Piemonte e della Liguria

Pramac

(Adnkronos) - Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, "se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano". E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. "L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni", sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. "Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro", sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono 'oscurare' il percorso verso la sostenibilità. "Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto", sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. "Non saremo noi che

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato", sottolinea spiegando che "noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono", sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il 'Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. "Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto", sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. "Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili", sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. "Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe", sottolinea. E per Agugiaro la 'ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. "Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte", conclude.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Giornale dItalia

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

Giornale dItalia

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

08/27/2025 19:23

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Giornale dell'Umbria

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

Adnkronos

) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano. E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni, sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro, sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono oscurare' il percorso verso la sostenibilità. Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto, sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico, ma

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato, sottolinea spiegando che noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono, sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto, sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili, sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe, sottolinea. E per Agugiaro la ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte, conclude.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Corriere Toscano

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

REDAZIONE

Lunedì 15 Settembre 2025

CITYCOMM

CORRIERETOSCANO.it

QUOTIDIANO ONLINE

CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT CULTURA ED EVENTI

CANALI

Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

FIRENZE

23,5°

ULTIMI ARTICOLI

(Adnkronos) - Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big principali player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano. E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni, sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro, sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono oscurare' il percorso verso la sostenibilità. Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto, sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato, sottolinea spiegando che noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono, sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto, sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili, sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe, sottolinea. E per Agugiaro la ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte, conclude. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Alto Adige

Agugiaro&Figna

Al Bufala Fest idee Coldretti e show cooking di chef Lombardo

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE

Il rispetto della tua riservatezza è la nostra priorità

I più letti

(ANSA) - NAPOLI, 04 SET - Si è aperto ieri con grande successo di gusto per i napoletani e i turisti la nona edizione del Bufala Fest a Napoli. La manifestazione organizzata da Antonio Rea, che dura fino a domenica sera, è però anche il luogo di riflessione per il settore alimentare come dimostra lo stand "Casa Coldiretti", che l'associazione agricoltori ha organizzato al Bufala Fest e che già ieri si è riempito per le riflessioni sul settore che proseguiranno in giorni ricchi di attività per avvicinare il pubblico alle eccellenze agroalimentari, al km zero e alle piccole produzioni. Ieri c'è stata l'inaugurazione con i dirigenti di Coldiretti Salvatore Loffreda, Valentina Stinga e Ettore Bellelli che hanno discusso con l'assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo, l'assessore al turismo del Comune di Napoli Teresa Armato e il rettore della Federico II Matteo Lorito. Tra gli argomenti anche i prossimi grandi eventi Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei. Domani al Bufala Fest anche il presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini. "La Mozzarella di Bufala - spiega Bellelli, presidente di Coldiretti Campania - si conferma il formaggio campano più famoso nel mondo e il Bufala Fest continua a valorizzarne l'intera filiera. La grande fama che vanta in tutto il pianeta deve mantenere alta l'attenzione soprattutto nelle zone dove nasce. I consumatori diventano sempre più esigenti e tutti i produttori, con in testa quelli appartenenti al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, devono mantenere alta la qualità alta. Per tanti turisti sarà la giusta anche assaporare la carne di bufala sempre più richiesta dal mercato". E' stato anche lanciato il "Vademecum Nutrizione Mediterranea" curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dettagli sulla lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop, altra eccellenza casearia della Campania presente con il suo presidente Giosuè De Simone. Spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli con brevi corsi e momenti degustativi per il meglio delle piccole produzioni dei casari e gran finale con la lavorazione dal vivo della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Successo già dal primo giorno al Bufala anche per l'Arena del Gusto, curata da Erny Lombardo, chef e coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro: Ogni sera professionisti e aziende del comparto food & beverage sono protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, tra cui quella ittica. Le riflessioni arrivano anche nello stand dell'associazione "Il Giardino delle Idee", presieduta da Daniela Di Prisco, che quest'anno ha scelto come tema "La Conoscenza - il sapere è nel sapore". Negli incontri l'associazione esplora come la conoscenza possa rafforzare la fiducia del consumatore e promuovere pratiche sostenibili. I dibattiti affronteranno argomenti come il rapporto tra Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza nei settori di riferimento, il

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ruolo delle startup nell'innovazione e le politiche europee per la qualità e tracciabilità dei prodotti ittici. Tra i protagonisti delle degustazioni anche "Agugiaro & Figna Molini", main partner della kermesse che presenta il concept "La farina come forma del cambiamento", con un ciclo di seminari e show cooking dal titolo "La Forma della Farina" che esplorano la versatilità del grano e delle farine. con grandi nomi della pasticceria, come Marco Aliberti, e maestri pizzaioli di fama internazionale come Pasquale Cozzolino e l'esperto lievitista Antonio Ferraiuolo. Al Bufala quattro rinomate pizzerie napoletane, tra cui Fratelli La Bufala e Antica Pizzeria Chiaia, offriranno le loro creazioni utilizzando le farine "Le 5 Stagioni", mentre il 6 settembre il presidente Giorgio Agugiaro parteciperà a un talk sulla sostenibilità e l'innovazione nella filiera agroalimentare. (ANSA).

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

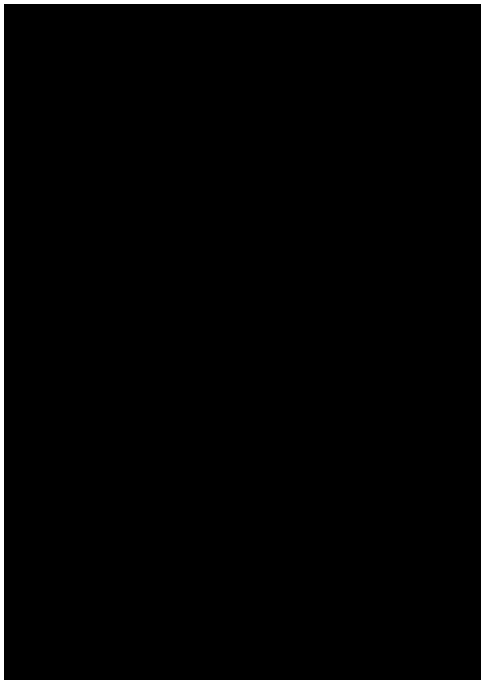
La Gazzetta Torinese

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

(Adnkronos) - Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero aliment

Adnkronos



) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, "se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano". E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. "L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni", sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. "Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro", sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono 'oscurare' il percorso verso la sostenibilità. "Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto", sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ambientale delle proprie attività. "Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato", sottolinea spiegando che "noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono", sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il 'Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. "Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto", sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. "Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili", sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. "Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe", sottolinea. E per Agugiaro la 'ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. "Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte", conclude. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Horeca News

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

Horeca News

Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

08/27/2025 16:18

Agugiaro & Figna main partner di Bufala Fest 2025: dal 3-7 settembre cultura del grano e tradizione bufalina conquistano Napoli. AZIENDE - La capitale partenopea si prepara ad accogliere un appuntamento ormai consolidato nel panorama gastronomico nazionale. Dal 3 al 7 settembre 2025, Piazza Municipio diventa il palcoscenico della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella ", manifestazione che celebra l' eccellenza della filiera bufalina italiana. La kermesse conferma la sua vocazione di valorizzazione di un patrimonio agroalimentare unico al mondo. Quest'anno l'evento trova in Agugiaro & Figna Molini un alleato strategico di primo piano. Il gruppo molitorio riconferma il proprio impegno come main partner, portando nella suggestiva cornice napoletana un approccio che fonde tradizione e ricerca , consolidando un sodalizio che si rinnova all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità produttiva. Il filo conduttore dell'edizione 2025 ruota attorno al concept "La Conoscenza – Il sapere è nel sapore", formula che racchiude la filosofia dell'intera manifestazione. Un messaggio che sottolinea come la qualità gastronomica nasca dalla profonda comprensione delle materie prime, dei processi produttivi e della cultura territoriale che li sostiene. Il programma ideato da Agugiaro & Figna si articola attraverso un calendario di iniziative che intrecciano sapientemente cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea. Una proposta formativa che conferma il ruolo di riferimento del gruppo nel settore, rivolgendosi specificatamente ai professionisti della panificazione, pizzaioli e pasticcieri che operano sul territorio nazionale. La presenza del gruppo molitorio a Bufala Fest rappresenta un tassello significativo nella strategia di valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane. L'evento napoletano diventa così occasione privilegiata per approfondire le sinergie tra diverse filiere produttive, creando un dialogo fecondo tra tradizione bufalina e innovazione molitoria. La manifestazione conferma la sua capacità di attrarre professionisti del settore e appassionati,

Agugiaro & Figna main partner di Bufala Fest 2025: dal 3-7 settembre cultura del grano e tradizione bufalina conquistano Napoli. AZIENDE - La capitale partenopea si prepara ad accogliere un appuntamento ormai consolidato nel panorama gastronomico nazionale. Dal 3 al 7 settembre 2025, Piazza Municipio diventa il palcoscenico della nona edizione di " Bufala Fest non solo mozzarella ", manifestazione che celebra l'eccellenza della filiera bufalina italiana. La kermesse conferma la sua vocazione di valorizzazione di un patrimonio agroalimentare unico al mondo. Quest'anno l'evento trova in Agugiaro & Figna Molini un alleato strategico di primo piano. Il gruppo molitorio riconferma il proprio impegno come main partner, portando nella suggestiva cornice napoletana un approccio che fonde tradizione e ricerca , consolidando un sodalizio che si rinnova all'insegna dell'innovazione e della sostenibilità produttiva. Il filo conduttore dell'edizione 2025 ruota attorno al concept "La Conoscenza il sapere è nel sapore", formula che racchiude la filosofia dell'intera manifestazione. Un messaggio che sottolinea come la qualità gastronomica nasca dalla profonda comprensione delle materie prime, dei processi produttivi e della cultura territoriale che li sostiene. Il programma ideato da Agugiaro & Figna si articola attraverso un calendario di iniziative che intrecciano sapientemente cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea. Una proposta formativa che conferma il ruolo di riferimento del gruppo nel settore, rivolgendosi specificatamente ai professionisti della panificazione, pizzaioli e pasticcieri che operano sul territorio nazionale. La presenza del gruppo molitorio a Bufala Fest rappresenta un tassello significativo nella strategia di valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane. L'evento napoletano diventa così occasione privilegiata per approfondire le sinergie tra diverse filiere produttive, creando un dialogo fecondo tra tradizione bufalina e innovazione molitoria. La manifestazione conferma la sua capacità di attrarre professionisti del settore e appassionati, trasformando il centro storico di Napoli in un laboratorio a cielo aperto dove sperimentazione e tradizione si fondono, creando nuove prospettive per il futuro della gastronomia italiana Leggi la notizia anche su FoodyBev.com e NotizieRetail.it Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Food Makers

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna protagonista a Napoli al Bufala Fest 2025

Antonio Savarese

Dal 3 al 7 settembre 2025, Piazza Municipio - Napoli Agugiaro & Figna Molini torna a essere protagonista alla nona edizione del Bufala Fest - non solo mozzarella , l'evento dedicato alla filiera bufalina che si svolgerà a Napoli, in Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025. Con il concept 'La farina come forma del cambiamento' , l'azienda rinnova la sua partnership con la manifestazione, unendo innovazione, tradizione gastronomica e sostenibilità. In linea con il tema di quest'anno, 'La Conoscenza è il sapere nel sapore' , il gruppo arricchisce il festival con un calendario di eventi che esplorano la cultura del grano, l'arte bianca e la creatività contemporanea, confermando il suo ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Il Bosco del Molino A&F La forma della farina: un viaggio sensoriale Presso l'Arena del Gusto, un'area dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna guiderà i visitatori in un percorso in quattro tappe intitolato 'La Forma della Farina' . 3 settembre - 'Il respiro del chicco' : viaggio nel mondo molitorio, dalla nascita del chicco alla diversità delle farine. 4 settembre - 'Dolce è la farina che sa aspettare' : approfondimento sulla pasticceria con il pastry chef Marco Aliberti (Pasticceria Aliberti, Montoro Superiore - AV). 6 settembre - 'L'impasto che canta' : la pizza come espressione culturale, con il Maestro Pasquale Cozzolino (Pizzeria Ribalta, New York). 7 settembre - 'Fare il pane, farsi tempo' : il pane tra quotidianità e ritualità, con Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria). Eccellenza e alta cucina Il brand Le 5 Stagioni , di proprietà di Agugiaro & Figna, sarà al centro del villaggio del Bufala Fest con quattro grandi nomi della pizzeria napoletana: Fratelli La Bufala (Napoli), Benvenuti al Sud (Secondigliano, NA), Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli). Evento esclusivo sarà la Cena Stellata , il 5 settembre , sulla Terrazza del Gusto: partecipano lo chef stellato Giuseppe Aversa e la pastry chef Giusy Persico del ristorante Il Buco di Sorrento, oltre ad Alessandro Mango e Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria) e al Maestro pasticciere Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri). La serata racconterà la versatilità delle farine Agugiaro & Figna attraverso un menu che unisce alta cucina e tradizione. Sostenibilità e futuro L'impegno di Agugiaro & Figna per la sostenibilità sarà al centro di un talk il 6 settembre alle 19:00 presso il Giardino delle Idee. Il presidente Giorgio Agugiaro interverrà sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' . L'evento sarà l'occasione per condividere l'esperienza del gruppo nella trasformazione sostenibile e nella transizione digitale del settore molitorio. La partecipazione al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna un'opportunità per rafforzare la visione della farina come materia viva e mutabile, simbolo di un futuro sostenibile. La storia di Agugiaro & Figna è un esempio di come la tradizione possa evolversi, mantenendo saldi

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

i valori di qualità, artigianalità e ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e un'ampia rete di collaborazioni, l'azienda continua a innovare, partendo dalla convinzione che la farina non sia solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro. Il Bufala Fest 2025 sarà il palcoscenico ideale per dimostrare come la farina, da semplice materia prima, possa trasformarsi in uno strumento di cambiamento , valorizzando la tradizione culinaria e promuovendo un futuro più consapevole e sostenibile. Correlati

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Vipiù Magazine

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella []

Redazione Vipiù

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, 'piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, "se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano". E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. "L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni", sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. "Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro", sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono 'oscurare' il percorso verso la sostenibilità. "Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto", sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. "Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato", sottolinea spiegando che "noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono", sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il 'Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. "Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto", sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. "Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili", sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. "Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe", sottolinea. E per Agugiaro la 'ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. "Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte", conclude. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Quasimezzogiorno.it

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il bosco del Molino': la strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

Redazione

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano. E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni, sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro, sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono oscurare' il percorso verso la sostenibilità. Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa che non avevo mai visto, sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato, sottolinea spiegando che noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono, sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto, sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili, sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe, sottolinea. E per Agugiaro la ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte, conclude. lavoro/made-in-italy webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Mantova Uno

Agugiaro&Figna

Sostenibilità, Il 'bosco del Molino': la 'strada' verso la farina Co2 free di Agugiaro & Figna

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella

redazione

(Adnkronos) Un bosco di 18.000 alberi, 13 ettari, impiantato accanto a un molino. L'attività industriale di produzione di farina di grano tenero alimentata esclusivamente con energia rinnovabile. Stop alla plastica in azienda. Sono le tante misure, piccole', come ama definirle il suo presidente Giorgio Agugiaro, messe in campo da uno dei big player nella produzione di farina di grano tenero, Agugiaro & Figna Molini, sulla strada verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perché, spiega Agugiaro intervistato da Adnkronos/Labitalia a margine del Bufala Fest a Napoli di cui l'azienda è stata main sponsor, se ognuno fa il proprio piccolo pezzo su questa strada, poi con tanti pezzi messi insieme i risultati si raggiungono. Ma si deve agire, non solo predicare, partendo dal quotidiano. E il quotidiano di Agugiaro & Figna è fatto di tradizione e innovazione. L'azienda -spiega Agugiaro- nasce il primo maggio del 2003 dalla fusione di due aziende con una storia antica, la Molini Agugiaro di Padova e la Molini Figna di Collecchio, provincia di Parma, due dinastie di mugnai. Facendo la prima trasformazione di una materia prima agricola, che è una commodity a basso valore aggiunto, siamo costretti a crescere nell'ambito della nuova economia mondiale. Da soli non riuscivamo a crescere come volevamo, oggi invece maciniamo 300.000 tonnellate di grano tenero l'anno e abbiamo, suddivisi su tre stabilimenti, uno nel Veneto, uno in Emilia e uno in Umbria, 180 dipendenti. Abbiamo raggiunto un fatturato di 170 milioni negli anni in cui il prezzo del grano è salito, 2021-2022. Oggi ci siamo attestati su qualcosa di più di 150 milioni, sottolinea. E grande è l'attenzione dell'azienda, che ha una visione industriale ma non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo, verso l'export. Tra il 25 e il 30% della nostra produzione spiega- l'esportiamo in 60 Paesi, con un fatturato all'estero che supera i 30 milioni di euro, sottolinea. E per Agugiaro affari e fatturato non possono oscurare' il percorso verso la sostenibilità. Ci siamo posti il problema della sostenibilità -spiega- quando abbiamo capito che il cambiamento climatico sta creando grossi problemi all'agricoltura nel mondo. Due anni fa il Canada perse il 30-35% del raccolto per siccità, con la pianta che era nata ma per l'assenza delle piogge la spiga non riuscì a formarsi. Nello stesso mese di agosto la Francia perse il 30-40% del raccolto per eccesso di piogge, con le trebbie che non riuscirono ad entrare in campo, il grano marcì e quando riuscirono ad entrare tutta la produzione finì in parte distrutta, in parte destinata all'alimentazione animale perché non era adatta alla lavorazione per fare le farine destinate all'uomo. Io faccio questo lavoro da più di 50 anni, e questa è una cosa

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

che non avevo mai visto, sottolinea l'imprenditore. Eventi estremi sempre più frequenti che hanno effetti disastrosi sulle coltivazioni e che hanno spinto Agugiaro & Figna a mettere in campo azioni per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività. Non saremo noi che cambiamo il mondo e fermiamo il cambiamento climatico, ma riteniamo che se tutti operassero in un certo modo, quantomeno questo cambiamento climatico potrebbe essere rallentato, e nella migliore dell'ipotesi, fra qualche decennio, anche fermato, sottolinea spiegando che noi già dal 2019 adoperiamo esclusivamente energia elettrica derivante da fonti rinnovabili. Oltre ad avere un impianto fotovoltaico, che però produce una parte minima del nostra fabbisogno, abbiamo concluso un contratto con Edison per assorbire tutta l'energia che loro produrranno da un impianto che stanno costruendo in provincia di Pordenone. Noi siamo utilizzatori particolari, nel senso che utilizziamo energia per 24 ore al giorno e per 7 giorni alla settimana. Quindi siamo in grado di assorbire tutta l'energia che eventuali impianti producono, sottolinea. Ma Agugiaro & Figna è voluta andare oltre l'uso di energia rinnovabile, con il Bosco del Molino', a Collecchio in provincia di Parma. Abbiamo piantato questo bosco di 18.000 alberi, di 13 ettari, che sta crescendo vicino al nostro molino, per cui nel 2030, secondo dati scientifici rilasciati dal consorzio universitario che ci ha assistito e ha progettato questo bosco, sommando il fatto che usiamo solo energia da fonti rinnovabili e abbiamo questo bosco che abbatterà una quantità importante di Co2, diventeremo praticamente Co2 free. Tutto questo ha un costo, oggi viene apprezzato, ma non ci viene riconosciuto in termini di prezzo sulla farina, perché i consumatori apprezzano tutto questo, ma giustamente, forse anche per possibilità economiche, non sono ancora disposte a riconoscere un prezzo più alto, sottolinea Agugiaro. Ma l'azione dell'azienda sulla strada verso la sostenibilità non si ferma solo all'uso di energia rinnovabile. Abbiamo adeguato gli impianti con macchinari moderni, perchè evidentemente le macchine di ultima generazione nascono tutte con un consumo di energia più limitato rispetto alle macchine vecchie. Poi abbiamo lavorato sulle confezioni dei nostri prodotti cercando di abolire le parti in plastica, prediligendo i materiali più degradabili, sottolinea Agugiaro. E ci sono anche tante piccole cose che puntano all'obiettivo finale del rispetto dell'ambiente. Non abbiamo più -spiega Agugiaro- le bottiglie d'acqua minerale di plastica in azienda, per noi e per i nostri dipendenti, ma abbiamo la produzione di acqua con delle macchine e usiamo le caraffe di lontana memoria. E i bicchieri sono di carta biodegradabile, non abbiamo bicchieri di plastica. Mi rendo conto che è lo 0,001 per mille di quello che serve, ma se tutti lo facessero, probabilmente anche per l'uso domestico, qualcosa cambierebbe, sottolinea. E per Agugiaro la ricetta' per cambiare le cose sulla sostenibilità c'è. Io che l'utilità sarebbe il quotidiano, cioè quello che facciamo dalla mattina quando ci svegliamo alla sera quando andiamo a letto, facendo tutti quello che dovremmo fare senza estremismi, ma con molta consapevolezza. Dagli imprenditori ai cittadini, ma anche alle istituzioni. Io ho la consapevolezza di aver fatto la mia parte, conclude.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Fooday

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Mariella Belloni

fooday

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept "La farina come forma del cambiamento"

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di "Bufala Fest - non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchirà la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecceranno culture del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticceri e panificatori.

28/08/2025 Categoria: Eventi

"La Forma della Farina", viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto

Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, **Agugiaro & Figna Molini,** con le farine ***"Le 5 Stagioni"*** e ***"Le Sinfonie",*** guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema ***"La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione"***, un

'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione' , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: ' Il respiro del chicco ' . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: ' Dolce è la farina che sa aspettare'. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta ' . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo' . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo , Lievitista di Lombardi Pizzeria , cultore del lievito madre . Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con ' Le 5 Stagioni ': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni' , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana : Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) . Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea 'Le 5 Stagioni '. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento - 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento , 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita ' pizza sfogliata ' ; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Fooday

Agugiaro&Figna

), con una selezione di pani realizzati con le farine ' Mia - Macinazione Integrata Autentica' ; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna . La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. * Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Spaghetti Italiani

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella'

spaghettitaliani

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di ' Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina ,in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità . In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. 'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione' , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: ' Il respiro del chicco ' . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: ' Dolce è la farina che sa aspettare'. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta ' . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo' . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo , Lievitista di Lombardi Pizzeria , cultore del lievito madre . Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con ' Le 5 Stagioni ': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni' , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana : Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Spaghetti Italiani

Agugiaro&Figna

Chiaia (Napoli) . Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea 'Le 5 Stagioni '. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento - 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento , 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita ' pizza sfogliata ' ; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine ' Mia - Macinazione Integrata Autentica' ; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna . La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro. Il Bosco del Molino Agugiaro & Figna

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

EduNews24

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna Molini: Il Bosco del Molino e la Farina CO2 Free. Verso un Futuro Sostenibile nell'Industria Alimentare

EduNews24

Indice Introduzione: La Sostenibilità Alimentare come Missione Agugiaro & Figna Molini: Un'Eccellenza Italiana nell'Innovazione Sostenibile Il Bosco del Molino: 18.000 Alberi per il Futuro Energia Rinnovabile nell'Industria Alimentare: Il Caso Agugiaro & Figna L'Impatto Economico e l'Export delle Farine Sostenibili L'Intervista a Giorgio Agugiaro: Visione, Progetti e Sfide Le Prospettive dell'Innovazione Sostenibile Agroalimentare Il Futuro dei Molini Italiani tra Green Economy e Ambiente Conclusioni: Un Modello per le Imprese Green in Italia --- Introduzione: La Sostenibilità Alimentare come Missione Nell'epoca della transizione ecologica e della necessità di tutelare l'ambiente, la sostenibilità alimentare è ormai una responsabilità imprescindibile per l'intera filiera agroalimentare. Soprattutto nel settore molitorio, dove i consumi energetici possono essere rilevanti e le emissioni di CO2 hanno un impatto significativo sull'ambiente, l'adozione di pratiche sostenibili rappresenta una scelta strategica, ma anche etica. Ad emergere tra le imprese green in Italia è la Agugiaro & Figna Molini, azienda fondata sulla lunga tradizione della produzione di farine di qualità, oggi protagonista nell' innovazione sostenibile agroalimentare . Agugiaro & Figna Molini: Un'Eccellenza Italiana nell'Innovazione Sostenibile Fondata a Collecchio, in provincia di Parma, la Agugiaro & Figna Molini si distingue per la sua capacità di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità. Negli ultimi anni, l'azienda ha avviato un percorso che la sta portando verso la realizzazione della farina CO2 free : un obiettivo ambizioso che si concretizza attraverso investimenti tecnologici, scelte di responsabilità ambientale, e la volontà di essere apripista tra le imprese green italiane del settore. Dal 2019, Agugiaro & Figna utilizza solo energia rinnovabile per alimentare i propri processi produttivi. Nello stesso tempo, l'azienda ha avviato una serie di progetti di riforestazione e tutela ambientale che trovano espressione massima nel ' Bosco del Molino ', un'iniziativa unica nel mondo molitorio italiano. Il Bosco del Molino: 18.000 Alberi per il Futuro Uno dei progetti simbolo della svolta sostenibile di Agugiaro & Figna Molini è sicuramente il Bosco del Molino . Situato nei pressi dello storico stabilimento di Collecchio, in terra parmense, il bosco è composto da ben 18.000 alberi . L'obiettivo è duplice: da un lato, compensare le emissioni di CO2 generate dai processi produttivi; dall'altro, creare un vero e proprio polmone verde a beneficio dell'ambiente locale e della comunità. Con questa scelta, Agugiaro & Figna intende dare un contributo tangibile alla sostenibilità alimentare , favorendo una simbiosi virtuosa tra produzione industriale e rispetto dell'ecosistema. Il Bosco del Molino e la CO2: Quanti Alberi Servono? La riforestazione è una delle strategie più efficaci per la compensazione delle emissioni di anidride carbonica. Secondo studi recenti, un singolo albero può assorbire fino a 22 kg di CO2 all'anno. Con 18.000 alberi, il Bosco del Molino riesce a compensare

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

una parte significativa delle emissioni aziendali, rendendo realizzabile l'obiettivo della farina CO2 free . Questo bosco diventa così sia un simbolo, sia una risorsa concreta nel percorso verso una produzione di farine sostenibili . Energia Rinnovabile nell'Industria Alimentare: Il Caso Agugiaro & Figna La riduzione della carbon footprint è uno degli obiettivi più rilevanti per le aziende del comparto alimentare. Agugiaro & Figna Molini ha compiuto un passo significativo impegnandosi dal 2019 ad avvalersi esclusivamente di energia rinnovabile per alimentare tutti i processi produttivi. Questa scelta, oltre ad abbattere i costi energetici nel medio-lungo termine, rafforza la posizione aziendale nell'ambito della energia rinnovabile in industria alimentare . Il passaggio alle fonti pulite, fra cui energie solari e idroelettriche, si affianca ad altre tecnologie di efficientamento energetico, come l'ottimizzazione dei consumi e l'adozione di macchinari a basso impatto ambientale. La strategia adottata si inserisce a pieno titolo fra le best practice per l'industria molitoria, tanto da essere presa come modello da altre imprese green in Italia. Risparmio Energetico e Tecnologia Lo stabilimento di Collecchio, oltre alla produzione con energie rinnovabili, impiega sensori e software di controllo che consentono di monitorare costantemente i consumi, ridurre gli sprechi e intervenire con tempestività su eventuali malfunzionamenti. Questo approccio integrato è oggi considerato una garanzia di efficienza, sicurezza e sostenibilità. L'Impatto Economico e l'Export delle Farine Sostenibili Nel contesto di una crescente attenzione verso il made in Italy, le farine italiane all'estero stanno riscuotendo grande successo. Agugiaro & Figna Molini ha chiuso l'esercizio 2021-2022 con un fatturato di 170 milioni di euro , di cui oltre 30 milioni provenienti dal mercato estero. Circa il 25-30% della produzione viene esportato in oltre 60 Paesi, confermando come la produzione di farine sostenibili sia sempre più un elemento riconosciuto e apprezzato nella domanda globale. Mercati Internazionali e Green Economy Nei mercati internazionali, la domanda di prodotti certificati green e di qualità è in costante crescita. Le referenze 'verdi' proposte dall'azienda permettono di distinguersi, generando fiducia tra i partner commerciali e i consumatori. L'export si rivela così non solo una scelta commerciale, ma anche uno stimolo per continuare a investire nell'innovazione sostenibile agroalimentare. L'Intervista a Giorgio Agugiaro: Visione, Progetti e Sfide Abbiamo incontrato Giorgio Agugiaro , presidente di Agugiaro & Figna Molini, per approfondire le strategie e il futuro dell'azienda. Nell'intervista, Agugiaro sottolinea come la sostenibilità per l'azienda non sia uno slogan, ma un percorso concreto. 'Siamo consapevoli del nostro ruolo sociale. Pensare all'ambiente oggi è imprescindibile per garantire alle future generazioni una produzione davvero etica e responsabile', spiega il presidente. I Progetti per il Futuro Tra i progetti in cantiere, figura l'espansione del Bosco del Molino, con nuove essenze autoctone e spazi educativi per scuole e associazioni. La strategia aziendale prevede inoltre nuovi investimenti nell'innovazione tecnologica e nella tracciabilità della filiera, elementi chiave per rafforzare il posizionamento sulle farine CO2 free. Le Sfide della Green Economy Secondo Agugiaro, il principale ostacolo per le imprese green in Italia resta l'accesso a finanziamenti agevolati per l'aggiornamento delle tecnologie e la formazione delle risorse umane. Inoltre, la transizione ecologica

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

richiede una cultura diffusa della sostenibilità, che coinvolga dai grandi produttori ai piccoli fornitori, fino ai consumatori finali. Le Prospettive dell'Innovazione Sostenibile Agroalimentare L'innovazione sostenibile agroalimentare è destinata a diventare la linea guida per tutto il settore nei prossimi anni. Dalla filiera corta alla digitalizzazione, le opportunità per ridurre l'impatto ambientale sono innumerevoli. Agugiaro & Figna si distingue grazie ai seguenti punti di forza: Filiera trasparente e tracciabile Interventi concreti di compensazione emissioni (Bosco del Molino) Investimenti costanti in ricerca e sviluppo Coinvolgimento del territorio e progetti di educazione ambientale Partnership con stakeholder e associazioni di categoria Questo modello punta a rendere sempre meno secondario il fattore green nella valutazione del valore di un'azienda agroalimentare. Il Futuro dei Molini Italiani tra Green Economy e Ambiente In Italia, il comparto molitorio è chiamato ad affrontare una serie di sfide cruciali per la sostenibilità alimentare . Il caso di Agugiaro & Figna rappresenta una best practice, non solo per l'ampiezza della visione, ma anche per la determinazione con cui vengono perseguiti obiettivi di lungo periodo. Il futuro è nella capacità di unire innovazione, tecnologia e attenzione al patrimonio naturale e culturale. Le Prospettive per le Generazioni Future La crescita dell'interesse verso la produzione di farina CO2 free e le imprese green in Italia è un segnale di maturità dell'intero settore agroalimentare. Le nuove generazioni di mugnai, tecnologi e imprenditori saranno chiamate a proseguire su questa strada, rafforzando il legame fra qualità ed etica nella produzione di uno degli alimenti simbolo della tradizione italiana. Conclusioni: Un Modello per le Imprese Green in Italia La storia e le strategie di Agugiaro & Figna Molini dimostrano che la transizione ecologica non solo è possibile, ma può essere anche una leva di crescita e competitività sui mercati internazionali. Dall'adozione di energia rinnovabile alla creazione del Bosco del Molino con 18.000 alberi, dai grandi investimenti in tecnologia all'attenzione per la ricaduta sul territorio, l'azienda è una dimostrazione concreta di come sia possibile fare impresa conciliare ambiente, qualità e sviluppo economico. La strada verso la farina CO2 free passa attraverso scelte coraggiose e una visione di lungo periodo. Oggi più che mai, l'esperienza di Agugiaro & Figna può ispirare non solo il settore molitorio, ma tutte le aziende del comparto alimentare e non solo, che vogliono investire nell'innovazione sostenibile. In un mondo che chiede sempre più responsabilità e trasparenza , Agugiaro & Figna Molini dimostra che la sostenibilità ambientale, l'efficienza energetica, e l'impegno per il territorio possono essere la vera chiave del successo. Un modello di eccellenza a livello italiano e internazionale, capace di guidare il futuro delle imprese green e della sostenibilità alimentare.

AgenFood

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

Redazione Agenfood

AgenFood

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept "La farina come forma del cambiamento"

08/27/2025 16:33 Redazione Agenfood

(Agen Food) – Napoli, 27 ago. – Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina,in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. "La Forma della Farina", viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine "Le 5 Stagioni" e "Le Sinfonie", guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema "La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione" , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: " Il respiro del chicco " . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: " Dolce è la farina che sa aspettare". La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro

(Agen Food) Napoli, 27 ago. Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina,in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo Lievitista di Lombardi Pizzeria cultore del lievito madre Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni : quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana Fratelli La Bufala (Napoli) Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea Le 5 Stagioni . Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa Il Buco*, Sorrento 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita pizza sfogliata Antonio Ferraiuolo Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine Mia Macinazione Integrata Autentica Aniello Di Caprio Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. * Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro. Redazione Agenfood Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso

mondo del turismo.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Eroi del Gusto

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

Redazione

EROI DEL Gusto

NEWS FOOD VINO FORMAZIONE E INNOVAZIONE EVENTI VIDEO PODCAST

Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept "La farina come forma del cambiamento"

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento' Napoli, 28 agosto 2025 - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. 'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: 'Il respiro del chicco'. Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: 'Dolce è la farina che sa aspettare' La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, Lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con 'Le 5 Stagioni': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni', i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana: Fratelli La Bufala (Napoli); Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli); Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Eroi del Gusto

Agugiaro&Figna

Pizzeria Chiaia (Napoli). Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea 'Le 5 Stagioni'. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest, che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento - 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico, giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento, 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita 'pizza sfogliata'; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine 'Mia - Macinazione Integrata Autentica'; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna. La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Tasting Life

Agugiaro&Figna

Bufala Fest torna a Napoli: dal 3 al 7 settembre 2025 tra food, talk e show cooking

Dal 3 al 7 settembre 2025 "Bufala Fest non solo mozzarella" torna in Piazza Municipio di Napoli, a pochi passi dai principali siti cittadini. Cinque giorni

Angela Massa

Dal 3 al 7 settembre 2025 Bufala Fest non solo mozzarella torna in Piazza Municipio di Napoli , a pochi passi dai principali siti cittadini. Cinque giorni dedicati alla filiera bufalina e al suo dialogo con quella ittica e con l'intero comparto agroalimentare: stand di food con piatti preparati esclusivamente con prodotti bufalini (latte, latticini, formaggi, carni, salumi), laboratori e momenti di approfondimento. Il tema 2025 è Conoscenza il sapere è nel sapore : incontri e dibattiti mostreranno come, per le filiere bufalina, agroalimentare e ittica, la conoscenza sia leva per rafforzare la fiducia del consumatore, fidelizzare il cliente e favorire pratiche di produzione sostenibili sotto il profilo ambientale, sociale ed economico. L'agenda prevede iniziative per famiglie con laboratori tematici per adulti e bambini, e gli show cooking dei grandi chef nell'Arena del Gusto. Ogni giorno, nel Giardino delle Idee, talk dedicati alla Conoscenza con operatori del food, istituzioni, mondo accademico e bancario. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli artisti del gusto, gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Show Cooking, Masterclass e Conoscenza: il programma del Bufala Fest 2025 Dal 3 al 7 settembre 2025 , l' Arena del Gusto sarà il palcoscenico di show cooking, masterclass e degustazioni. L'area, coordinata dallo chef Erny Lombardo , vedrà protagonisti professionisti e aziende del comparto food & beverage, con attività dedicate al valore della Conoscenza e alla valorizzazione della filiera bufalina, in dialogo con quella ittica e agroalimentare. Gli appuntamenti sono organizzati in collaborazione con Agugiaro & Figna (con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie), Di Cosmo Group, FEAMPA Campania, Ferrarini, La Fiammante, La Molisana e Olio Zucchi. La Scuola Dolce & Salato e la Terrazza del Gusto Anche quest'anno prosegue la partnership con la Scuola di Cucina Dolce & Salato . Sotto la guida degli chef Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio , saranno curate tutte le attività di degustazione del Villaggio e l'organizzazione della Terrazza del Gusto , area hospitality di Bufala Fest, allestita nei minimi dettagli per accogliere gli ospiti. Casa Coldiretti: dal km zero al Provolone del Monaco Casa Coldiretti si conferma un punto di riferimento all'interno del festival. Cinque giorni di incontri, degustazioni e attività per raccontare l'agroalimentare campano, con particolare attenzione

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

alle produzioni a chilometro zero. L'inaugurazione è fissata per mercoledì 3 settembre alle 17:30 , con la presenza del direttore regionale Salvatore Loffreda , della presidente provinciale Valentina Stinga e del presidente regionale Ettore Bellelli . Interverranno l'assessore regionale all'Agricoltura Nicola Caputo , l'assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armato e il rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Matteo Lorito . La giornata inizierà con il Vademecum della Nutrizione Mediterranea , a cura della nutrizionista Francesca Marino e del giornalista Roberto Esse , e si concluderà con la lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco DOP , con la partecipazione del presidente del Consorzio Giosuè De Simone . Il brindisi sarà affidato al Consorzio dei vini dei Campi Flegrei e di Ischia , presieduto da Michele Farro . Nei giorni successivi, spazio alle attività dell' Onaf Napoli , che con corsi brevi e degustazioni racconterà il meglio delle piccole produzioni casearie della regione. Il gran finale vedrà la lavorazione dal vivo della Mozzarella di Bufala Campana DOP . Non mancheranno momenti più leggeri, come la panchina dedicata ai selfie, che tornerà ad animare i social dei visitatori. Verso il World Buffalo Congress 2026 Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP presenterà in anteprima al Bufala Fest la 14ª edizione del World Buffalo Congress , che tornerà in Campania dopo quasi vent'anni. L'appuntamento è fissato a Sorrento , dal 28 al 30 ottobre 2026 , su iniziativa dell' Università Federico II di Napoli e dello stesso Consorzio. Agugiaro & Figna: La farina come forma del cambiamento Main partner della manifestazione, Agugiaro & Figna Molini arricchisce l'edizione 2025 con il concept La farina come forma del cambiamento , in linea con il tema Conoscenza il sapere è nel sapore . Il programma prevede seminari e show cooking dedicati a La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione , un percorso in quattro tappe tra cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea. Il Giardino delle Idee: sei incontri sul valore della Conoscenza Grazie al supporto dell'associazione culturale Giardino delle Idee , torna l'area dedicata ai talk, con sei appuntamenti patrocinati da Senato, Camera, Regione Campania, Comune e Città Metropolitana di Napoli. Coordinano Vincenzo La Croce (Marketing & ESG Consultant) e il giornalista Domenico Ascolese . Mercoledì 3 settembre, ore 19:00 Knowledge management e Made in Italy: la conoscenza per la creazione di valore nelle imprese agroalimentari e ittiche . Partecipano, tra gli altri: On. Marco Cerreto, On. Nicola Caputo, Ettore Bellelli, Domenico Raimondo, Prof. Giuseppe Campanile, Prof. Paolo Piciocchi, Avv. Francesco Musella, Ing. Andrea Fontanella. Modera il giornalista Carmine Maione. Giovedì 4 settembre, ore 19:00 Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza, un rapporto cruciale per il futuro dei settori agroalimentare e ittico . Intervengono Prof. Antonio Pescapè, Ing. Annalisa Griffo, Roberto Mazzei, Daniela Borriello. Modera il giornalista Antonio Savarese, direttore di Foodmakers.it . Venerdì 5 settembre, ore 18:30 La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026 , a cura del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Con Carmen Iemma e Angela Salzano. Modera la giornalista Paola Cacace. Venerdì 5 settembre, ore 19:00 Agroalimentare e Ittico in Italia: innovazione e conoscenza trainate dalle startup . Intervengono Prof. Giorgio Ventre, Federica Tortora. Presentazione

di startup e PMI innovative: Evja, Latitudo 40, Limoncello Express, EST, Pizza Ammor Experience, Lympha, Mammmà . Modera Paola Cacace. Sabato 6 settembre, ore 19:00 Il ruolo della conoscenza nella transizione blue, green e digital delle imprese agroalimentari e ittiche italiane , con PN FEAMPA 2021-2027 e Deloitte. Intervengono Felice Assenza, Giorgio Agugiaro, Carmine Sica, Fabio Di Nocera, Antonio Luce. Modera Vincenzo La Croce. Domenica 7 settembre, ore 19:30 Napoli & New York: due metropoli unite dall'Arte di attrarre il mondo . Intervengono Bill De Blasio, Gaetano Manfredi, On. Tullio Ferrante, Leonardo Massa. Modera il giornalista Fabio Paluccio. Arte e Bufala Fest: il collettivo CChiùArt L'edizione 2025 conferma anche la collaborazione con la Fonderia Nolana Del Giudice . Il maestro Christophe Mourey guiderà il collettivo CChiùArt , un gruppo di artisti che dalla realtà partenopea guarda a un respiro internazionale. Le loro opere accompagneranno i visitatori lungo il percorso del festival, interpretando attraverso l'arte il tema della Conoscenza. Ingresso gratuito e formule degustazione al Bufala Fest 2025 Dal 3 al 7 settembre 2025 , il Villaggio di Bufala Fest in Piazza Municipio a Napoli sarà aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 24:00 con ingresso gratuito. L'accesso agli show cooking dell' Arena del Gusto e ai talk del Giardino delle Idee è anch'esso libero, così come la possibilità di visitare gli stand. Chi desidera assaporare le specialità proposte dagli espositori può scegliere tra tre tipologie di ticket degustazione: Ticket Adulto 18,00 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino o 500 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP 1 sfizio a scelta tra: Dolce monoporzione, Gelato, Graffa, Polacca aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione di Casatiello o 250 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra, Bevanda analcolica o Acqua 1 liquore Guappa + 1 caffè Kimbo Ticket Bambino 15,00 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino o 500 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP 1 sfizio a scelta tra: Dolce monoporzione, Gelato, Graffa, Polacca aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione di Casatiello o 250 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP 1 bevanda a scelta tra: Bevanda analcolica o Acqua Ticket Gluten Free 16,00 1 pasto a scelta tra: Primo o Pizza 1 sfizio a scelta tra: Dolce monoporzione o Gelato 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra senza glutine, Bevanda analcolica o Acqua Salta la Fila I ticket possono essere acquistati anche online, attraverso la sezione dedicata sul sito ufficiale bufalafest.com . Chi sceglie questa modalità ha un doppio vantaggio: evitare le code alle casse e ricevere un gadget dell'evento, da ritirare direttamente in loco. Park & Go: parcheggio e tram a 5 Per raggiungere comodamente Piazza Municipio, ANM offre un servizio integrato Parcheggio Brin + Tram, attivo dalle 12:30 alle 00:30, al costo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone). La procedura è semplice: Ritirare alle casse automatiche il ticket Bufala Fest 2025, pagando in contanti o con carta. Utilizzare lo stesso titolo per la corsa in tram andata/ritorno (fino a 4 persone). Al termine della sosta, inserire il ticket Bufala Fest 2025 nella colonnina all'uscita del parcheggio per aprire il gate.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bufala Fest 2025: da New York a Napoli, ecco Bill De Blasio

Giuseppe Puppo

Bufala Fest 2025 a Napoli: dal 3 al 7 settembre il programma completo e l'ospite d'onore Bill De Blasio tra showcooking, talk e degustazioni. Dal 3 al 7 settembre 2025 Napoli ospiterà in Piazza Municipio la nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella , evento ideato e organizzato da Creaeventi per valorizzare la filiera bufalina e l'integrazione con il comparto ittico e agroalimentare. Tema 2025: La Conoscenza il sapere è nel sapore . Un cartellone fitto di appuntamenti, show cooking, talk e degustazioni, arricchito dalla presenza dell'ospite d'onore Bill De Blasio , già sindaco di New York. L'ingresso è gratuito, con ticket dedicati per le degustazioni. Antonio Rea, Direttore Organizzativo del Bufala Fest Il programma della kermesse enogastronomica Il cuore di Bufala Fest batte all'insegna della conoscenza, tema scelto per l'edizione 2025. Piazza Municipio ospita oltre trenta stand dove artisti del gusto propongono piatti a base di prodotti bufalini. L' Arena del Gusto , coordinata dallo chef Erny Lombardo, offre show cooking e masterclass gratuiti, con partner come Agugiaro & Figna , Ferrarini e La Molisana . Nell'Area Giardino delle Idee, sei talk tematici approfondiscono temi come intelligenza artificiale, sostenibilità e valorizzazione del Made in Italy, con il patrocinio di istituzioni nazionali e locali. Non mancano momenti dedicati all'arte, con il collettivo CchiùArt, e alla musica, in un'atmosfera di festa e condivisione. Il villaggio è aperto dalle 12:30 alle 24:00, con accesso libero e servizi come Park & Go per raggiungere comodamente l'evento. Bill De Blasio: ospite d'onore del Bufala Fest La presenza di Bill De Blasio, già sindaco di New York, conferisce alla kermesse un respiro internazionale. La sua partecipazione simboleggia un ideale ponte tra Napoli e New York, due metropoli unite dalla cultura e dalla gastronomia. De Blasio incontrerà i giornalisti mercoledì 3 settembre alle ore 17:00 nell'Area Giardino delle Idee , portando la sua esperienza di amministratore e appassionato di enogastronomia. La sua figura incarna lo spirito di apertura e dialogo che caratterizza l'evento, rivolto a un pubblico sempre più globale. La sua visita sottolinea l'importanza della filiera bufalina come eccellenza non solo campana, ma mondiale, in grado di attrarre curiosità e interesse oltre i confini nazionali. Bufala Fest 2025 si conferma come un appuntamento imprescindibile per gli amanti della buona cucina e della tradizione campana. Tra degustazioni, cultura e innovazione, l'evento racconta una filiera che unisce sapori antichi e sguardo contemporaneo, grazie anche a partner di prestigio. Info Bufala Fest non solo mozzarella, Piazza Municipio, Napoli. Dal 3 al 7 settembre 2025, dalle 12:30 alle 24:00. Ingresso gratuito. Ticket degustazione: Adulto 18, Bambino 15, Gluten Free 16. Sito: bufalafest.com

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

Bufala Fest al via a Napoli: da domani un'edizione di profilo internazionale con Bill De Blasio ospite d'onore

Si profilano cinque giornate di respiro internazionale e all'insegna del valore della conoscenza, quelle in programma a Napoli da domani mercoledì 3 a domenica 7 settembre 2025, in Piazza Municipio, a pochi passi dai principali luoghi di interesse della città, grazie alla nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse enogastronomica ideata e organizzata da Creaeventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità della []

ildenaro.it

in foto i relatori della conferenza stampa Si profilano cinque giornate di respiro internazionale e all'insegna del valore della conoscenza, quelle in programma a Napoli da domani mercoledì 3 a domenica 7 settembre 2025 , in Piazza Municipio , a pochi passi dai principali luoghi di interesse della città, grazie alla nona edizione di ' Bufala Fest - non solo mozzarella ', la kermesse enogastronomica ideata e organizzata da Creaeventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità della filiera bufalina e l' integrazione di quest'ultima con la filiera ittica e con l'intera filiera agroalimentare . Il programma della nona edizione è stato presentato ieri a Napoli , nel corso della conferenza stampa a bordo della nave Msc World Europa , nel corso della quale sono intervenuti: Leonardo Massa , vice president Southern Europe della Divisione Crociere del Gruppo Msc; Antonio Rea, direttore organizzativo di Bufala Fest non solo mozzarella; il Franco Silvestro, presidente della Commissione parlamentare per le questioni regionali; Imma Vietri , XII Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati; Nicola Caputo, assessore regionale all'Agricoltura; Teresa Armato , assessora al Turismo e Attività Produttive del Comune di Napoli; Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop; Ettore Prandini , presidente nazionale Coldiretti; Ettore Bellelli , presidente Coldiretti Campania; Daniela Di Prisco , presidente dell'associazione Giardino delle Idee; l'artista Christophe Mourey, coordinatore del Collettivo 'CchiùArt'; lo chef Giuseppe Daddio , direttore della Scuola di Cucina Dolce & Salato e coordinatore della Terrazza del Gusto di Bufala Fest; lo chef Erny Lombardo , coordinatore dell'Arena del Gusto di Bufala Fest. Napoli e New York unite a Bufala Fest 2025: Bill De Blasio ospite d'onore Nel segno di un ponte simbolico tra due metropoli globali, l'edizione 2025 di Bufala Fest accoglie un ospite d'eccezione e di profilo internazionale: Bill De Blasio. La presenza dell'ex Sindaco di New York a Napoli consacra l'unione tra due grandi città che, pur con identità diverse, condividono una straordinaria capacità di attrarre il mondo attraverso la cultura, l'arte e la gastronomia. La sua partecipazione impreziosisce ulteriormente la kermesse, celebrando un legame che trasforma il cibo in un linguaggio universale di dialogo e accoglienza. Rea: In vetrina l'eccellenza della nostra filiera Siamo orgogliosi di presentare una nona edizione di Bufala Fest ancora più ricca e prestigiosa, caratterizzata da un programma di altissima qualità e da espositori che rappresentano l'eccellenza

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

della nostra filiera ha detto l'organizzatore della fiera Antonio Rea -. Quest'anno la manifestazione acquisisce un respiro sempre più internazionale, un percorso di crescita testimoniato dalla presenza di un ospite d'onore illustre come Bill De Blasio, già sindaco di New York. La sua partecipazione sottolinea l'attrattività globale del nostro format e la centralità di Napoli come capitale del Mediterraneo. Siamo pronti ad offrire ai napoletani e ai tanti turisti un'esperienza indimenticabile, che coniuga sapore, cultura, innovazione e, soprattutto, conoscenza . Gaetano Manfredi: Filiera da tutelare Gaetano Manfredi: Il ritorno di Bufala Fest rappresenta ormai un appuntamento che segna il ritorno alla piena attività in città con un'offerta di straordinaria qualità del nostro territorio per i napoletani e per tanti turisti. La filiera della mozzarella va tutelata e valorizzata, da parte nostra c'è il massimo impegno per il settore. Franco Silvestro: La mozzarella è il nostro oro Io definisco la mozzarella come nostro oro campano afferma Franco Silvestro -. In Parlamento e in Senato ho fatto il mio primo question time sulla brucellosi in Campania, un problema che attanagliava non poco i nostri produttori. Ma lavoriamo anche sulla carne bufalina, che va fatta conoscere al pubblico come accade qui al Bufala Fest. Questo è il nostro oro che dobbiamo pubblicizzare dappertutto, con questa manifestazione del Festival Buffalo che si svolge in Piazza Municipio, luogo nostro emblema per la nostra Napoli, amata dai tanti turisti che ormai vengono a visitare e amare la nostra città. Imma Vietri: Rassegna strategica 'Il Bufala Fest sottolinea Imma Vietri si conferma un evento strategico per la valorizzazione della filiera bufalina e, più in generale, del nostro agroalimentare d'eccellenza. Una manifestazione che supera la dimensione enogastronomica per diventare piattaforma di confronto culturale e motore di sviluppo sostenibile. Il patrocinio della Camera dei Deputati all'area convegnistica 'Il Giardino delle Idee' sottolinea il valore di un'iniziativa che promuove conoscenza, innovazione e identità territoriale'. Caputo: La Regione sta investendo nella filiera La Regione Campania sta investendo tanto nella filiera bufalina superando abbondantemente la complessità degli anni passati dichiara l'assessore Nicola Caputo Torniamo qui felici al Bufala Fest di Napoli che con la lungimiranza degli organizzatori, sta prendendo molta quota, integrando sempre di più questa rassegna a Napoli con le altre iniziative che la Regione Campania mette in campo per la promozione di tutti i nostri prodotti. Armato: Appuntamento che promuove tutto il territorio Teresa Armato: 'Bufala Fest si conferma un appuntamento importante per la promozione del nostro territorio, capace di valorizzare le eccellenze della filiera bufalina e agroalimentare, integrandole con l'accoglienza e l'identità culturale di Napoli. Questa nona edizione, con il tema della conoscenza, ha messo al centro il legame tra gusto, sostenibilità e consapevolezza, offrendo ai cittadini e ai turisti un'esperienza autentica e partecipata'. Leonardo Massa: Msc sempre presente 'MscCrociere, ospitando anche quest'anno a bordo di Msc World Europa la conferenza stampa di presentazione di Bufala Fest, giunta alla nona edizione, vuole essere vicina ad un evento che coniuga gusto, arte ed inclusione dichiara Leonardo Massa -. Si tratta, inoltre, di un'occasione per i crocieristi che scendono dalle nostre navi di godere della kermesse in Piazza Municipio, a pochi passi dai principali luoghi di interesse della città di Napoli'.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

Daniela Di Prisco: Dibattiti qualificati Dal 3 al 7 settembre, attraverso dibattiti qualificati, esploreremo come la conoscenza, unita all'innovazione e alla sostenibilità, sia la chiave per la valorizzazione dell'intero comparto bufalino. Invitiamo tutti a partecipare per scoprire insieme come il sapere è nel sapore e per contribuire a costruire un futuro sempre più innovativo e sostenibile per la filiera bufalina, così come per quella ittica ed agroalimentare. Pier Maria Saccani: Importante vetrina Bufala Fest rappresenta un'importante vetrina per la filiera bufalina, un'occasione per fotografare gli scenari attuali e delineare quelli futuri. Il Consorzio è da tempo partner di questo progetto capace di coniugare momenti di riflessione e di svago, in un mix che ne rappresenta il vero punto di forza. Durante le giornate della kermesse, il pubblico potrà rendersi conto di quanto il comparto della mozzarella di bufala campana Dop sia un motore economico e anche sociale. Inoltre, la scelta del cuore di Napoli come location testimonia ancora una volta il legame indissolubile che esiste tra un prodotto a denominazione di origine, come la mozzarella, e il suo territorio. Su questo continueremo a lavorare e investire, anche nell'ottica dello sviluppo di un turismo Dop sempre più in ascesa in Italia. Ettore Prandini: Settore straordinario Il settore della bufala è un settore straordinario, non solo per la trasformazione nel comparto lattiero-caseario, ma anche per la filiera delle carni che riteniamo si possa valorizzare ulteriormente. È un volano in termini di conoscenza legata alla qualità dell'agroalimentare italiano e un volano legato al turismo. Dobbiamo creare sempre più le condizioni perché i nostri prodotti siano apprezzati e perché i turisti, tornati nei loro paesi, possano continuare ad acquistarli. L'agroalimentare italiano rappresenta una grande opportunità per il nostro Paese e il mondo della bufala ne è una straordinaria testimonianza in termini di importanza; lo continueremo a difendere e a esaltarlo come opportunità di crescita per l'Italia e per le future generazioni. Ettore Bellelli: qualità sempre più alta 'La Mozzarella di Bufala si conferma il formaggio della Campania più famoso nel mondo ed è per questo che la Coldiretti Campania ha sposato con entusiasmo un evento come il Bufala Fest che da nove anni continua a valorizzarne l'intera filiera. La grande fama che vanta in tutto il pianeta deve mantenere alta l'attenzione soprattutto nelle zone dove nasce. I consumatori diventano sempre più esigenti e tutti i produttori, con in testa quelli appartenenti al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, devono mantenere alta la qualità sempre più alta. Per tanti turisti sarà la giusta occasione per un primo incontro oppure per assaporare la carne di bufala sempre più richiesta dal mercato. L'apertura dell'evento al mondo del mare è la giusta occasione per portare all'attenzione anche i progetti seguiti da Coldiretti Pesca come quello legato al turismo, all'acquacoltura ed ai cannolicchi'. Il tema Il tema scelto per l'edizione 2025 è la 'Conoscenza - il sapere è nel sapore' e attraverso un nutrito e qualificato cartellone di incontri e dibattiti, scopriremo come, per la filiera bufalina, così come per quella agroalimentare e per quella ittica, essa rappresenta uno strumento potente per rafforzare la fiducia del consumatore, favorire la fidelizzazione del cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli 'artisti del gusto', gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; 'A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Accesso Gratuito e Ticket degustazione L'ingresso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito e sarà aperto tutti i giorni, dal 3 al 7 settembre 2025, dalle ore 12,30 alle ore 24 e l' ingresso . Così come è gratuita anche la visione degli show cooking in programma nell'Arena del Gusto e dei talk tematici in programma nell'Area Giardino delle Idee. Per tutti coloro che vogliono gustare le prelibatezze gastronomiche proposte dagli espositori, sono previste tre tipologie di ticket: Ticket Adulto che, al costo di euro 18,00, comprende: 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz/Birra/Bevanda analcolica/Acqua. Liquore + Caffè: 1 liquore Guappa + 1 caffè Kimbo. Ticket Bambino che, al costo di euro 15,00, comprende: 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. 1 bevanda a scelta tra: Bevanda analcolica/Acqua. Ticket Gluten Free che, al costo di euro 16,00, comprende: 1 pasto a scelta tra: Primo o Pizza. 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione o Gelato. 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra senza glutine, Bevanda analcolica, Acqua. Salta la Fila Inoltre, sul sito ufficiale dell'evento, collegandosi al link https://www.bufalafest.com/shop/ è prevista la sezione ' Salta la Fila ' dalla quale è possibile acquistare in anticipo le diverse tipologie di ticket, consentendo il duplice vantaggio di evitare la coda alle casse e di ricevere un bellissimo gadget dell'evento, da ritirare sempre presso le casse. Park & Go: Servizio integrato Parcheggio Brin + Tram a 5 euro Per raggiungere in maniera comoda e conveniente il luogo della manifestazione Bufala Fest non solo mozzarella, in programma a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, in Piazza Municipio, ANM mette a disposizione un servizio combinato Parcheggio + Tram, con corsa diretta BRIN - Piazza Municipio, dalle ore 12:30 alle ore 00:30 ad un prezzo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone) . Utilizzare Park & Go sarà semplice: il cliente deve recarsi alla cassa automatica e acquistare il titolo 'Bufala Fest 2025' pagando 5 euro in contanti o con carta di credito. Lo stesso titolo consente di utilizzare il Tram in andata e ritorno (fino a 4 persone). Al termine della sosta il cliente deve recarsi con la propria autovettura all'uscita del parcheggio ed inserire nella colonnina il ticket 'Bufala Fest 2025' per aprire il gate. Show Cooking e Masterclass nell'Arena del Gusto I visitatori potranno accedere gratuitamente all'Arena del Gusto , l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

alla cucina del futuro . Qui, professionisti e aziende del comparto food & beverage saranno protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, in particolare modo con quella ittica. . Dal 3 al 7 settembre sono previsti show cooking e masterclass organizzati in collaborazione con: Agugiaro & Figna con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie'; Di Cosmo Group; FEAMPA Campania; Ferrarini; La Fiammante; La Molisana; Olio Zucchi. Gusto ed eccellenza con la Scuola Dolce & Salato Forte del successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno Bufala Fest si avvale della partnership con la Scuola di Cucina Dolce & Salato . Pertanto, sotto la guida esperta di due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio , vengono coordinate tutte le attività di degustazione del Villaggio e l'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, della Terrazza del Gusto , l'esclusiva Area Hospitality di Bufala Fest. Casa Coldiretti al Bufala Fest: incontri, dibattiti e tanto formaggio a Km Zero Casa Coldiretti apre le sue porte ai visitatori del Bufala Fest. Cinque giorni ricchi di attività per avvicinare nel migliore dei modi gli appassionati di eccellenze agroalimentare al mondo del chilometro zero e delle piccole produzioni. Il programma Inaugurazione mercoledì 3 settembre alle ore 17,30 con i padroni di casa il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente provinciale Valentina Stinga e quello regionale Ettore Bellelli , ci saranno l'assessore regionale all'Agricoltura Nicola Caputo , l'assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armato e il rettore dell'Università degli Studi di Napolo 'Federico II' Matteo Lorito . Ad illustrare i dettagli dell'evento, l'organizzatore del Bufala Fest Antonio Rea . Nel corso del pomeriggio, approfondimenti sui prossimi grandi eventi targati Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei . Proprio dai florovivaisti della Consulta regionale della Coldiretti arrivano gli allestimenti che arricchiscono i vari stand della manifestazione.i rinnova anche l'angolo dedicato ai selfie. Gli appassionati dei social potranno contare sulla panchina delle foto per realizzare storie da pubblicare direttamente da Casa Coldiretti al Bufala Fest. La prima giornata dell'evento sarà aperta dal lancio del Vademecum della Nutrizione Mediterranea curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dal giornalista Roberto Esse. E si concluderà con la lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop , altra eccellenza casearia della Campania presente in piazza anche con il suo presidente Giosuè De Simone. Brindisi affidato al Consorzio dei vini dei Campi Flegrei e di Ischia presieduto da Michele Farro. Nelle altre giornate spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli che racconterà con brevi corsi e momenti degustativi il meglio delle piccole produzioni dei casari della regione, gran finale del fine settimana la lavorazione dal vivo dell'oro bianco: sua maestà la Mozzarella di Bufala Campana Dop. La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026 Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP presenterà , in anteprima al Bufala Fest, la 14.ma edizione del World Buffalo Congress che , dopo quasi venti anni dall'ultima volta, torna in Campania , a Sorrento, dal 28 al 30 ottobre 2026 , su iniziativa dell'Università Federico II di Napoli e dello stesso Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. La farina

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

come forma del cambiamento Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista a Bufala Fest, con il concept 'La farina come forma del cambiamento'. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione' , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Il Giardino delle Idee: incontri e dibattiti sul tema della Conoscenza Grazie al supporto dell'Associazione culturale Giardino delle Idee , Bufala Fest continua ad essere anche 'Conoscenza' prevedendo, in un'area dedicata del villaggio, sei incontri alla presenza di operatori del mondo food, imprenditori, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e del mondo accademico. Sei talk tematici patrocinati dal Senato della Repubblica, dalla Camera dei Deputati, dalla Regione Campania, dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana di Napoli, coordinati dal Marketing & ESG Consultant Vincenzo La Croce e dal Giornalista Domenico Ascolese, organizzati per contribuire alla sensibilizzazione sulle potenzialità della filiera bufalina come volano di crescita dell'indotto economico, con ricadute importanti sul territorio. Dal 3 al 7 settembre 2025, sono previsti i seguenti talk tematici: Mercoledì, 3 settembre 2025, h. 19 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Knowledge management e Made in Italy: la conoscenza per la creazione di valore nelle imprese agroalimentari e ittiche. Intervergono: On. Marco Cerreto , Componente XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; On. Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura Regione Campania; Ettore Bellelli , Presidente Coldiretti Campania; Domenico Raimondo, Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ; Prof. Giuseppe Campanile, docente di Zootecnia Speciale presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II; Prof. Paolo Piciocchi, Ordinario di Economia e Management presso l'Università degli Studi di Salerno (Unisa); Avv. Francesco Musella, Esperto in Proprietà industriale ed intellettuale; Ing. Andrea Fontanella , Direttore Generale di Oleificio Zucchi S.p.A. Modera il Giornalista Carmine Maione. Giovedì, 4 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza, un rapporto cruciale per il futuro dei settori Agroalimentare e Ittico. Intervengono: Prof. Antonio Pescapè , Ordinario di sistemi di elaborazione delle informazioni presso l'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Ing. Annalisa Griffo , Responsabile Agrifood dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato; Dott. Roberto Mazzei, Capo Servizio Innovazione AKIS Coldiretti; Dott.ssa Daniela Borriello, Responsabile nazionale Coldiretti Pesca. Modera il Giornalista Antonio Savarese , Direttore di Foodmakers.it Venerdì, 5 settembre 2025, h. 18:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Denaro

Agugiaro&Figna

2026, powered by Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Intervengono: Carmen Iemma, Amministratrice Mbc Service e Consigliere di Amministrazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop; Angela Salzano , Professore Associato del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'. Modera la Giornalista Paola Cacace. Venerdì, 5 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Agroalimentare e Ittico in Italia, innovazione e conoscenza trainate dalle startup. Intervengono: Prof. Giorgio Ventre, Direttore Scientifico della iOS Developer Academy dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Dott.ssa Federica Tortora, Specialista per l'innovazione di Intesa Sanpaolo. Pitch delle seguenti Startup/Pmi innovative: Evja; Latitudo 40; Limoncello Express; EST Enhanced Systems & Technologies; Pizza Ammor Experience; Lympha; Mammmà. Modera: Paola Cacace , Giornalista esperta in Startup e Innovazione. Sabato, 6 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Il ruolo della conoscenza nella transizione blue, green e digital delle imprese agroalimentari e ittiche italiane', organizzato in collaborazione con PN FEAMPA 2021-2027 e Deloitte . Intervengono: Felice Assenza , Capo Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare; ; Giorgio Agugiaro, Presidente COGEMO Compagnia Generale Molini; Carmine Sica , Deloitte SME (Subject Matter Expert) Economia Circolare e Bioeconomia Fabio Di Nocera , Responsabile Unità Operativa semplice Ittiopatologia, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Antonio Luce, Imprenditore e Socio Coldiretti. Modera: Vincenzo La Croce , Marketing and ESG Consultant. Domenica, 7 settembre 2025, h.19:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Napoli & New York: due metropoli unite dall'Arte di attrarre il mondo . Intervengono: Bill De Blasio , già Sindaco di New York City; Gaetano Manfredi , Sindaco di Napoli; On. Tullio Ferrante , Sottosegretario di Stato alle Infrastrutture e ai Trasporti; Leonardo Massa, Vice President di MSC Crociere. Modera il Giornalista Fabio Paluccio . Bufala Fest sposa l'Arte: il connubio con il Collettivo 'CchiùArt' Anche in occasione della nona edizione si rinnova il connubio di Bufala Fest con l'arte, grazie al sodalizio di Bufala Fest con l'officina artistica 'Fonderia Nolana Del Giudice' . Quest'anno, il Maestro Christophe Mourey , artista francese di prestigio internazionale, coordinerà il Collettivo 'CchiùArt' e accompagnerà i visitatori in un percorso alla scoperta del valore della Conoscenza, mediante una serie di creazioni di pregevole fattura, posizionate all'interno del villaggio. 'CchiùArt' , un nome che racchiude in sé la sintesi perfetta delle radici e dei propositi di un gruppo di artisti che, a partire dalla realtà partenopea, decide di aprire lo sguardo su un panorama internazionale.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

2A News

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità . In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo , Lievitista di Lombardi Pizzeria , cultore del lievito madre . Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni : quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana : Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) . Quattro storie

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea Le 5 Stagioni . Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento , 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita pizza sfogliata ; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine Mia Macinazione Integrata Autentica ; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna . La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

AgenFood

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

Redazione Agenfood

(Agen Food) Napoli, 27 ago. - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di ' Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina,in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità . In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. 'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione' , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: ' Il respiro del chicco ' . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: ' Dolce è la farina che sa aspettare'. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta ' . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo' . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo , Lievitista di Lombardi Pizzeria , cultore del lievito madre . Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con ' Le 5 Stagioni ': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni' , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana : Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) . Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea 'Le 5 Stagioni '. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento - 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento , 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita ' pizza sfogliata ' ; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine ' Mia - Macinazione Integrata Autentica' ; Aniello Di Caprio (Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna . La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. * Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bufala Fest Napoli 2025: gusto e conoscenza in scena

Italiadagustare

Bufala Fest Napoli 2025: gusto e conoscenza in scena

08/27/2025 09:13

Bufala Fest Napoli: un evento che unisce tradizione e innovazione Dal 3 al 7 settembre 2025 Bufala Fest Napoli torna nella suggestiva Piazza Municipio , nel cuore della città. La manifestazione, giunta alla nona edizione , valorizza la filiera bufalina e la integra con quella ittica e agroalimentare, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra gusto, cultura e sostenibilità. Il tema di quest'anno, "Conoscenza – il sapere è nel sapore" , sottolinea l'importanza dell'informazione e della consapevolezza nel settore alimentare. Un filo conduttore che guiderà incontri, dibattiti e laboratori, rendendo Bufala Fest Napoli un appuntamento imperdibile per appassionati, famiglie e professionisti del settore. Bufala Fest Napoli 2025: gusto e cultura in piazza Durante i cinque giorni dell'evento, Piazza Municipio si trasformerà in un vero e proprio villaggio del gusto. Gli stand proporranno piatti creati con i prodotti della filiera bufalina – dal latte alla mozzarella, dalle carni ai salumi – abbinati a eccellenze ittiche e agroalimentari del territorio. Un'occasione per scoprire sapori autentici, ma anche per comprendere come la conoscenza possa rafforzare il rapporto tra produttori e consumatori, promuovendo pratiche sostenibili sotto il profilo ambientale, sociale ed economico. Show cooking e laboratori al Bufala Fest Napoli Il programma del Bufala Fest Napoli 2025 è ricco di iniziative per tutte le età: Show cooking nell' Arena del Gusto con grandi chef che interpreteranno i prodotti campani. Laboratori tematici per adulti e bambini, dedicati a cucina, educazione alimentare e sostenibilità. Talk e dibattiti nell'area "Giardino delle Idee", con esperti del settore food, istituzioni e mondo accademico. Un'esperienza immersiva che unisce intrattenimento e formazione, rendendo la gastronomia un motore di sviluppo culturale ed economico. Conferenza di presentazione e ospiti illustri L'anteprima dell'evento si terrà il 1° settembre 2025 , alle ore 15:00, presso il porto di Napoli, a bordo della nave MSC World Europa . Durante la conferenza interverranno rappresentanti delle istituzioni, del mondo accademico e

Bufala Fest Napoli: un evento che unisce tradizione e innovazione Dal 3 al 7 settembre 2025 Bufala Fest Napoli torna nella suggestiva Piazza Municipio , nel cuore della città. La manifestazione, giunta alla nona edizione , valorizza la filiera bufalina e la integra con quella ittica e agroalimentare, offrendo al pubblico un'esperienza unica tra gusto, cultura e sostenibilità. Il tema di quest'anno, Conoscenza il sapere è nel sapore , sottolinea l'importanza dell'informazione e della consapevolezza nel settore alimentare. Un filo conduttore che guiderà incontri, dibattiti e laboratori, rendendo Bufala Fest Napoli un appuntamento imperdibile per appassionati, famiglie e professionisti del settore. Bufala Fest Napoli 2025: gusto e cultura in piazza Durante i cinque giorni dell'evento, Piazza Municipio si trasformerà in un vero e proprio villaggio del gusto. Gli stand proporranno piatti creati con i prodotti della filiera bufalina dal latte alla mozzarella, dalle carni ai salumi abbinati a eccellenze ittiche e agroalimentari del territorio. Un'occasione per scoprire sapori autentici, ma anche per comprendere come la conoscenza possa rafforzare il rapporto tra produttori e consumatori, promuovendo pratiche sostenibili sotto il profilo ambientale, sociale ed economico. Show cooking e laboratori al Bufala Fest Napoli Il programma del Bufala Fest Napoli 2025 è ricco di iniziative per tutte le età: Show cooking nell'Arena del Gusto con grandi chef che interpreteranno i prodotti campani. Laboratori tematici per adulti e bambini, dedicati a cucina, educazione alimentare e sostenibilità. Talk e dibattiti nell'area Giardino delle Idee, con esperti del settore food, istituzioni e mondo accademico. Un'esperienza immersiva che unisce intrattenimento e formazione, rendendo la gastronomia un motore di sviluppo culturale ed economico. Conferenza di presentazione e ospiti illustri L'anteprima dell'evento si terrà il 1° settembre 2025 , alle ore 15:00, presso il porto di Napoli, a bordo della nave MSC World Europa . Durante la conferenza interverranno rappresentanti delle istituzioni, del mondo accademico e imprenditoriale, tra cui: Leonardo Massa (MSC Crociere) Antonio Rea (Bufala Fest) Gaetano Manfredi (Sindaco di Napoli) Pier Maria Saccani (Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP) Chef di fama come Giuseppe Daddio ed Erny Lombardo Un parterre che conferma il prestigio di Bufala Fest Napoli come evento di rilevanza nazionale. Bufala Fest Napoli e MSC World Europa: sostenibilità e innovazione La collaborazione con MSC Crociere che ospita la conferenza sulla MSC World Europa , nave all'avanguardia per efficienza ambientale sottolinea l'impegno di Bufala Fest Napoli verso un futuro sostenibile. Il progetto è co-finanziato dal PN FEAMPA 21-27 , che supporta la transizione verde e digitale della pesca e dell'acquacoltura. L'obiettivo è promuovere consumo consapevole e filiere locali, soprattutto tra giovani e famiglie, rafforzando identità gastronomica ed economia blu. Partner e patrocinio istituzionale L'edizione 2025 conta

partner di rilievo come Coldiretti Campania Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP Agugiaro & Figna Pepsi La Molisana Olio Zucchi Kimbo e molti altri. L'evento è patrocinato da Senato della Repubblica Camera dei Deputati Regione Campania Comune di Napoli e Città Metropolitana di Napoli , confermando il suo valore per il territorio e per il Made in Italy agroalimentare. Perché non perdere Bufala Fest Napoli 2025 Partecipare a Bufala Fest Napoli significa vivere un'esperienza che va oltre il semplice assaggio: Scoprire la cultura gastronomica campana Assistere a show cooking esclusivi Incontrare esperti e protagonisti del settore. Contribuire a un futuro più sostenibile. Dal 3 al 7 settembre, la città partenopea diventa capitale del gusto e della conoscenza: un invito aperto a tutti, per celebrare insieme la qualità, la tradizione e l'innovazione del nostro patrimonio enogastronomico. Servizio a cura di Antonietta Glielmi Navigazione articoli Rifugio San Lucio: gusto e ospitalità tra le Orobie.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Foody and Bev

Agugiaro&Figna

Torna a Napoli Bufala Fest, tra show cooking, masterclass e appuntamenti

Torna Bufala Fest, a Napoli dal 3 al 7 settembre): cinque giorni di eventi, assaggi e approfondimenti sulla filiera bufalina.

Redazione 2

Bufala Fest non solo mozzarella giunge alla sua nona edizione, consolidandosi come la principale kermesse enogastronomica dedicata alla filiera bufalina, ideata e organizzata da Creaeventi. La manifestazione si propone di valorizzare le specificità della filiera bufalina e favorire la sua integrazione con il comparto ittico e l'intero sistema agroalimentare. La location prescelta per l'evento è Piazza Municipio, uno spazio urbano di grande fascino situato nelle immediate vicinanze dei monumenti e attrazioni più significative della città. Questa collocazione strategica garantisce ai visitatori la possibilità di combinare la partecipazione alla manifestazione con la scoperta delle bellezze napoletane. Il ponte tra continenti: la presenza dell'ex sindaco newyorkese L'edizione corrente di Bufala Fest 2025 si arricchisce di una partecipazione di rilievo mondiale: Bill De Blasio. L'ex primo cittadino di New York rappresenta un collegamento emblematico tra due realtà metropolitane che, pur mantenendo le proprie identità distinctive, condividono l'eccezionale abilità di conquistare l'attenzione globale mediante cultura, arte e tradizioni culinarie. La presenza di De Blasio conferisce maggiore prestigio alla rassegna , testimoniando come l'alimentazione possa trasformarsi in un codice comunicativo universale, capace di promuovere dialogo e ospitalità tra popoli diversi. Il leitmotiv dell'anno: il nesso tra sapere e gusto L'argomento portante della manifestazione 2025 è La Conoscenza - il sapere è nel sapore . Un calendario ricco di appuntamenti e confronti con personalità esperte del settore permetterà di analizzare il ruolo centrale che la conoscenza riveste per le filiere bufalina, agroalimentare e ittica. Gli incontri programmati illustreranno come la conoscenza rappresenti un meccanismo efficace per consolidare la credibilità presso i consumatori , aumentare la lealtà commerciale e incoraggiare metodologie produttive responsabili. L'approccio adottato considererà le implicazioni ambientali, sociali ed economiche della sostenibilità applicata a tutti i settori coinvolti. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli 'artisti del gusto', gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; 'A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Show Cooking e Masterclass nell'Arena del Gusto I visitatori potranno accedere gratuitamente all'Arena del Gusto , l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del futuro . Qui, professionisti e aziende del comparto food & beverage saranno protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, in particolare modo con quella ittica. . Dal 3 al 7 settembre sono previsti show cooking e masterclass organizzati in collaborazione con: Agugiaro & Figna con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie'; Di Cosmo Group; FEAMPA Campania; Ferrarini; La Fiammante; La Molisana; Olio Zucchi. Gusto ed Eccellenza con la Scuola Dolce & Salato Forte del successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno Bufala Fest si avvale della partnership con la Scuola di Cucina Dolce & Salato . Pertanto, sotto la guida esperta di due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio , vengono coordinate tutte le attività di degustazione del Villaggio e l'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, della Terrazza del Gusto , l'esclusiva Area Hospitality di Bufala Fest. Casa Coldiretti al Bufala Fest: incontri, dibattiti e tanto formaggio a Km Zero Casa Coldiretti apre le sue porte ai visitatori del Bufala Fest. Cinque giorni ricchi di attività per avvicinare nel migliore dei modi gli appassionati di eccellenze agroalimentare al mondo del chilometro zero e delle piccole produzioni. Inaugurazione mercoledì 3 settembre alle ore 17.30 con i padroni di casa il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente provinciale Valentina Stinga e quello regionale Ettore Bellelli , ci saranno l'Assessore Regionale all'Agricoltura Nicola Caputo , l'Assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armato e il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Napolo 'Federico II' Matteo Lorito . Ad illustrare i dettagli dell'evento, l'organizzatore del Bufala Fest Antonio Rea . Nel corso del pomeriggio, approfondimenti sui prossimi grandi eventi targati Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei . Proprio dai florovivaisti della Consulta regionale della Coldiretti arrivano gli allestimenti che arricchiscono i vari stand della manifestazione. Si rinnova anche l'angolo dedicato ai selfie. Gli appassionati dei social potranno contare sulla panchina delle foto per realizzare storie da pubblicare direttamente da Casa Coldiretti al Bufala Fest. La prima giornata dell'evento sarà aperta dal lancio del Vademecum della Nutrizione Mediterranea curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dal giornalista Roberto Esse. La prima giornata si concluderà con la lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop , altra eccellenza casearia della Campania presente in piazza anche con il suo presidente Giosuè De Simone. Brindisi affidato al Consorzio dei vini dei Campi Flegrei e di Ischia presieduto da Michele Farro. Nelle altre giornate spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli che racconterà con brevi corsi e momenti degustativi il meglio delle piccole produzioni dei casari della regione, gran finale del fine settimana la lavorazione dal vivo dell'oro bianco: sua maestà la Mozzarella di Bufala Campana Dop. La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026 Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP presenterà, in anteprima al Bufala Fest, la 14.ma edizione del World Buffalo Congress che, dopo quasi venti anni dall'ultima volta, torna in Campania, a Sorrento, dal 28 al 30 ottobre 2026, su iniziativa dell'Università Federico II di Napoli e dello stesso Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. 'La farina come forma del cambiamento'

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Foody and Bev

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista a Bufala Fest, con il concept 'La farina come forma del cambiamento'. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Il Giardino delle Idee: incontri e dibattiti sul tema della Conoscenza Grazie al supporto dell'Associazione culturale Giardino delle Idee, Bufala Fest continua ad essere anche 'Conoscenza' prevedendo, in un'area dedicata del villaggio, sei incontri alla presenza di operatori del mondo food, imprenditori, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e del mondo accademico. Sei talk tematici patrocinati dal Senato della Repubblica, dalla Camera dei Deputati, dalla Regione Campania, dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana di Napoli, coordinati dal Marketing & ESG Consultant Vincenzo La Croce e dal Giornalista Domenico Ascolese, organizzati per contribuire alla sensibilizzazione sulle potenzialità della filiera bufalina come volano di crescita dell'indotto economico, con ricadute importanti sul territorio. Dal 3 al 7 settembre 2025, sono previsti i seguenti talk tematici: Mercoledì, 3 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Knowledge management e Made in Italy: la conoscenza per la creazione di valore nelle imprese agroalimentari e ittiche. Intervergono: On. Marco Cerreto, Componente XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; On. Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura Regione Campania; Ettore Bellelli, Presidente Coldiretti Campania; Domenico Raimondo, Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ; Prof. Giuseppe Campanile, docente di Zootecnia Speciale presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II; Prof. Paolo Piciocchi, Ordinario di Economia e Management presso l'Università degli Studi di Salerno (Unisa); Avv. Francesco Musella, Esperto in Proprietà industriale ed intellettuale; Ing. Andrea Fontanella, Direttore Generale di Oleificio Zucchi S.p.A. Modera il Giornalista Carmine Maione. Giovedì, 4 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza, un rapporto cruciale per il futuro dei settori Agroalimentare e Ittico. Intervengono: Prof. Antonio Pescapè, Ordinario di sistemi di elaborazione delle informazioni presso l'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Ing. Annalisa Griffo, Responsabile Agrifood dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato; Dott. Roberto Mazzei, Capo Servizio Innovazione AKIS Coldiretti; Dott.ssa Daniela Borriello, Responsabile nazionale Coldiretti Pesca. Modera il Giornalista Antonio Savarese, Direttore di Foodmakers.it Venerdì, 5 settembre 2025, h. 18:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026, powered by Consorzio di Tutela

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Intervengono: Carmen Iemma, Amministratrice Mbc Service e Consigliere di Amministrazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop; Angela Salzano, Professore Associato del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'. Modera la Giornalista Paola Cacace. Venerdì, 5 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Agroalimentare e Ittico in Italia, innovazione e conoscenza trainate dalle startup. Intervengono: Prof. Giorgio Ventre, Direttore Scientifico della iOS Developer Academy dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Dott.ssa Federica Tortora, Specialista per l'innovazione di Intesa Sanpaolo. Pitch delle seguenti Startup/Pmi innovative: Evja; Latitudo 40; Limoncello Express; EST Enhanced Systems & Technologies; Pizza Ammor Experience; Lympha; Mammmà. Modera: Paola Cacace, Giornalista esperta in Startup e Innovazione. Sabato, 6 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Il ruolo della conoscenza nella transizione blue, green e digital delle imprese agroalimentari e ittiche italiane', organizzato in collaborazione con PN FEAMPA 2021-2027 e Deloitte. Intervengono: Felice Assenza, Capo Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare; ; Giorgio Agugiaro, Presidente COGEMO Compagnia Generale Molini; Carmine Sica, Deloitte SME (Subject Matter Expert) Economia Circolare e Bioeconomia Fabio Di Nocera, Responsabile Unità Operativa semplice Ittiopatologia, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Antonio Luce, Imprenditore e Socio Coldiretti. Modera: Vincenzo La Croce, Marketing and ESG Consultant. Domenica, 7 settembre 2025, h.19:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Napoli & New York: due metropoli unite dall'Arte di attrarre il mondo. Intervengono: Bill De Blasio, già Sindaco di New York City; Gaetano Manfredi, Sindaco di Napoli; On. Tullio Ferrante, Sottosegretario di Stato alle Infrastrutture e ai Trasporti; Leonardo Massa, Vice President di MSC Crociere. Modera il Giornalista Fabio Paluccio. Leggi la notizia anche su Horecanews.it

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bufala Fest 2025: eventi ed esperienze che trasformano Napoli in un laboratorio di marketing territoriale

Cibovagare

Bufala Fest 2025: eventi ed esperienze che trasformano Napoli in un laboratorio di marketing territoriale

08/27/2025 14:33

Agugiaro & Figna Molini protagonista con laboratori, show cooking e cene stellate per valorizzare Napoli e la filiera bufalina. Agugiaro & Figna Molini protagonista con il concept "La farina come forma del cambiamento" Dal 3 al 7 settembre 2025 , la splendida Piazza Municipio di Napoli diventa il cuore pulsante della nona edizione del Bufala Fest – non solo mozzarella , una manifestazione che negli anni ha saputo trasformarsi da kermesse gastronomica a vera e propria piattaforma di marketing territoriale , capace di unire tradizione, innovazione e promozione del territorio. Tra i protagonisti torna Agugiaro & Figna Molini , che rinnova la partnership con un concept dal forte valore simbolico: "La farina come forma del cambiamento" . Un approccio che intreccia cultura del grano, creatività e sostenibilità, raccontando come un ingrediente antico possa farsi veicolo di futuro e identità locale. Eventi che creano valore e attrattività Il calendario di Agugiaro&Figna a Bufala Fest non è solo un insieme di degustazioni, ma un vero percorso esperienziale che mette al centro le eccellenze campane e la filiera agroalimentare nazionale. Gli eventi firmati Agugiaro & Figna diventano strumenti di storytelling territoriale , capaci di generare ritorno d'immagine e occasioni di business. Arena del Gusto – La Forma della Farina Quattro tappe tematiche tra arte bianca e trasformazioni: dal viaggio nel mondo molitorio con "Il respiro del chicco", alla pasticceria creativa di Marco Aliberti , passando per la pizza "che canta" con il maestro Pasquale Cozzolino fino al pane come rito con Antonio Ferraiuolo Pizza d'Autore in Piazza Municipio Un palcoscenico a cielo aperto con quattro grandi nomi della pizza napoletana (Fratelli La Bufala, Benvenuti al Sud, Donna Rosaria e Antica pizzeria Chiaia), che interpreteranno le farine della linea Le 5 Stagioni . Una celebrazione che unisce gusto, imprenditorialità e promozione del territorio. Cena Stellata sulla Terrazza del Gusto Venerdì 5 settembre un menu d'eccezione firmato

Agugiaro & Figna Molini protagonista con laboratori, show cooking e cene stellate per valorizzare Napoli e la filiera bufalina. Agugiaro & Figna Molini protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento Dal 3 al 7 settembre 2025 , la splendida Piazza Municipio di Napoli diventa il cuore pulsante della nona edizione del Bufala Fest non solo mozzarella , una manifestazione che negli anni ha saputo trasformarsi da kermesse gastronomica a vera e propria piattaforma di marketing territoriale , capace di unire tradizione, innovazione e promozione del territorio. Tra i protagonisti torna Agugiaro & Figna Molini , che rinnova la partnership con un concept dal forte valore simbolico: La farina come forma del cambiamento . Un approccio che intreccia cultura del grano, creatività e sostenibilità, raccontando come un ingrediente antico possa farsi veicolo di futuro e identità locale. Eventi che creano valore e attrattività Il calendario di Agugiaro&Figna a Bufala Fest non è solo un insieme di degustazioni, ma un vero percorso esperienziale che mette al centro le eccellenze campane e la filiera agroalimentare nazionale. Gli eventi firmati Agugiaro & Figna diventano strumenti di storytelling territoriale , capaci di generare ritorno d'immagine e occasioni di business. Arena del Gusto La Forma della Farina Quattro tappe tematiche tra arte bianca e trasformazioni: dal viaggio nel mondo molitorio con Il respiro del chicco, alla pasticceria creativa di Marco Aliberti , passando per la pizza che canta con il maestro Pasquale Cozzolino fino al pane come rito con Antonio Ferraiuolo Pizza d'Autore in Piazza Municipio Un palcoscenico a cielo aperto con quattro grandi nomi della pizza napoletana (Fratelli La Bufala, Benvenuti al Sud, Donna Rosaria e Antica pizzeria Chiaia), che interpreteranno le farine della linea Le 5 Stagioni . Una celebrazione che unisce gusto, imprenditorialità e promozione del territorio. Cena Stellata sulla Terrazza del Gusto Venerdì 5 settembre un menu d'eccezione firmato da chef e maestri dell'arte bianca, tra cui Giuseppe Aversa (1 stella Michelin) Giusy Persico e i maestri pizzaioli e pasticcieri della scuola campana. Un evento esclusivo che eleva l'esperienza gastronomica a simbolo di eccellenza locale e attrattività turistica. Giardino delle Idee Il valore della conoscenza Sabato 6 settembre il presidente Giorgio Agugiaro porterà il contributo aziendale su sostenibilità, transizione green e innovazione digitale nel settore agroalimentare, confermando come Bufala Fest sia anche un luogo di confronto e pensiero strategico. Bufala Fest come strumento di marketing territoriale La forza di Bufala Fest sta nella capacità di coniugare eventi culturali e gastronomici con una visione di lungo periodo: raccontare la filiera bufalina, promuovere la Campania come destinazione enogastronomica e creare valore per i brand partner. La presenza di Agugiaro & Figna Molini, con i suoi laboratori, talk e show cooking, rappresenta un caso emblematico di come un'azienda

possa usare il palcoscenico di un evento per rafforzare la propria brand identity e generare ricadute positive per il territorio Conclusione Bufala Fest 2025 non è solo una festa dedicata alla mozzarella di bufala, ma un ecosistema di esperienze che trasforma Napoli in un hub internazionale di gastronomia, turismo e innovazione. Attraverso la sinergia con realtà come Agugiaro & Figna, la manifestazione dimostra come gli eventi possano essere una leva di marketing territoriale vincente, capace di attrarre visitatori, valorizzare produzioni locali e costruire una narrazione autentica e contemporanea dell'identità campana.

Bufala Fest 2025: cinque giorni dedicati alla mozzarella a Napoli

Fornelli d'Italia

Bufala Fest 2025: nove giorni dedicati alla mozzarella a Napoli

08/27/2025 11:14

La nona edizione del Bufala Fest si terrà a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, promuovendo le eccellenze della filiera bufalina e ittica con eventi enogastronomici. La nona edizione di "Bufala Fest – non solo mozzarella" si svolgerà a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025 , nella storica Piazza Municipio . Questo evento si propone di esaltare le eccellenze della filiera bufalina, creando un ponte tra il settore bufalino, quello ittico e l'intera filiera agroalimentare. La manifestazione si colloca in una posizione strategica, a breve distanza dai principali punti di interesse della città, per attrarre un pubblico vasto e variegato. Il tema dell'evento: conoscenza e sapore Il tema scelto per quest'anno, "Conoscenza – Il sapere è nel sapore", sarà il filo conduttore di una kermesse enogastronomica ricca di eventi. Attraverso un programma di incontri e dibattiti, si intende dimostrare come la conoscenza possa essere un strumento potente per aumentare la fiducia dei consumatori. L'obiettivo è quello di fidelizzare il cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che sociale ed economico, estendendo tali principi anche alla filiera agroalimentare e ittica. L'evento offrirà un'ampia gamma di iniziative dedicate alle famiglie, con laboratori tematici progettati per adulti e bambini, oltre a coinvolgenti show cooking condotti da chef di fama nell'Arena del Gusto. L'area "Giardino delle Idee" sarà il palcoscenico di talk specializzati sul tema della conoscenza , con la partecipazione di esperti del settore alimentare, rappresentanti istituzionali, accademici e professionisti del settore bancario. Dettagli della presentazione ufficiale La presentazione ufficiale dell'evento avrà luogo lunedì 1° settembre 2025 alle 15:00, con un imbarco previsto a partire dalle 13:30. La location scelta è di grande prestigio: il porto di Napoli , presso il Molo Angioino/Stazione Marittima, a bordo della nave MSC World Europa . Questa ammiraglia di MSC Crociere , partner della manifestazione, rappresenta un simbolo di innovazione e sostenibilità, in perfetta sintonia con i valori dell'evento. La MSC

La nona edizione del Bufala Fest si terrà a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, promuovendo le eccellenze della filiera bufalina e ittica con eventi enogastronomici. La nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella si svolgerà a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025 , nella storica Piazza Municipio . Questo evento si propone di esaltare le eccellenze della filiera bufalina, creando un ponte tra il settore bufalino, quello ittico e l'intera filiera agroalimentare. La manifestazione si colloca in una posizione strategica, a breve distanza dai principali punti di interesse della città, per attrarre un pubblico vasto e variegato. Il tema dell'evento: conoscenza e sapore Il tema scelto per quest'anno, Conoscenza il sapere è nel sapore, sarà il filo conduttore di una kermesse enogastronomica ricca di eventi. Attraverso un programma di incontri e dibattiti, si intende dimostrare come la conoscenza possa essere un strumento potente per aumentare la fiducia dei consumatori. L'obiettivo è quello di fidelizzare il cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che sociale ed economico, estendendo tali principi anche alla filiera agroalimentare e ittica. L'evento offrirà un'ampia gamma di iniziative dedicate alle famiglie, con laboratori tematici progettati per adulti e bambini, oltre a coinvolgenti show cooking condotti da chef di fama nell'Arena del Gusto. L'area Giardino delle Idee sarà il palcoscenico di talk specializzati sul tema della conoscenza , con la partecipazione di esperti del settore alimentare, rappresentanti istituzionali, accademici e professionisti del settore bancario. Dettagli della presentazione ufficiale La presentazione ufficiale dell'evento avrà luogo lunedì 1° settembre 2025 alle 15:00, con un imbarco previsto a partire dalle 13:30. La location scelta è di grande prestigio: il porto di Napoli , presso il Molo Angioino/Stazione Marittima, a bordo della nave MSC World Europa . Questa ammiraglia di MSC Crociere , partner della manifestazione, rappresenta un simbolo di innovazione e sostenibilità, in perfetta sintonia con i valori dell'evento. La MSC World Europa si distingue per la sua avanzata efficienza ambientale, essendo la prima nave della World Class con i suoi 22 ponti, 47 metri di larghezza e 2.626 cabine, oltre a più di 40.000 metri quadrati di spazi comuni. La nave offre un'ampia varietà di esperienze, stabilendo nuovi standard nel settore delle crociere in termini di design e tecnologie. Organizzazione e finanziamento dell'evento L'evento è organizzato da Crea Eventi , in collaborazione con l'Associazione Giardino delle Idee, Coldiretti Campania e il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. La manifestazione gode del patrocinio del Senato della Repubblica, della Camera dei Deputati, della Regione Campania, del Comune e della Città Metropolitana di Napoli. Il finanziamento dell'iniziativa è parte del PN FEAMPA 21-27 OS 2.2 azione 4 Intervento 2, un programma che mira a sostenere la transizione verde, digitale e la resilienza dei settori della pesca e dell'acquacoltura entro il

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

2030, con l'obiettivo di promuovere l'innovazione. Con l'intervento 222402 , la Regione Campania ha avviato un piano specifico per la valorizzazione delle produzioni ittiche locali, concentrandosi su piccoli pelagici, mitili e tonno rosso . Questa iniziativa mira a rafforzare la consapevolezza riguardo al settore della pesca e dell'acquacoltura, incentivando il consumo di prodotti ittici sostenibili, con particolare attenzione ai giovani e alle famiglie. Partnership commerciale e brand coinvolti La partnership commerciale dell'evento include marchi di fama internazionale, tra cui Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit Leffe Pepsi Lay's Chin8 Neri La Fiammante Corona Sannio Consorzio Tutela Vini La Molisana Ferrarini Aperol 1919 Caseificio Colonne Gran Bufalo La Contadina Guappa Olio Zucchi Acqua Nerea MSC Crociere Caffè Kimbo Ballarini Zwilling Imperatore Hotellerie Dolce & Salato Scuola di Cucina e Pasticceria Fonderia Nolana Del Giudice ANM Azienda Napoletana Mobilità SpA Di Cosmo Group Villa Minieri Minichini Meetings Club Bio Table e Marana Forni Questa edizione del Bufala Fest si preannuncia ricca di eventi e opportunità per esplorare e apprezzare le tradizioni culinarie locali, attraverso un programma che celebra l'eccellenza della mozzarella di bufala e dei prodotti ittici campani.

Gazzetta di Napoli

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna Molini torna al Bufala Fest

Gazzetta di Napoli

Agugiaro & Figna Molini torna al Bufala Fest

08/27/2025 13:41

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. "La Forma della Farina", viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine "Le 5 Stagioni" e "Le Sinfonie", guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema "La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione" , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: " Il respiro del chicco " . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: " Dolce è la farina che sa aspettare". La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: "L'impasto che canta " . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo Lievitista di Lombardi Pizzeria cultore del lievito madre Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni : quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana Fratelli La Bufala (Napoli) Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Gazzetta di Napoli

Agugiaro&Figna

e la qualità delle farine della linea Le 5 Stagioni . Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa Il Buco*, Sorrento 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita pizza sfogliata Antonio Ferraiuolo Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine Mia Macinazione Integrata Autentica Aniello Di Caprio Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Quotidiano di Salerno

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Redazione

da Raffaella D'Andrea (enogastronomica) Napoli, 28 agosto 2025 - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. 'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: 'Il respiro del chicco'. Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: 'Dolce è la farina che sa aspettare'. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, Lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con 'Le 5 Stagioni': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni', i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana: Fratelli La Bufala (Napoli); Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli); Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli). Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

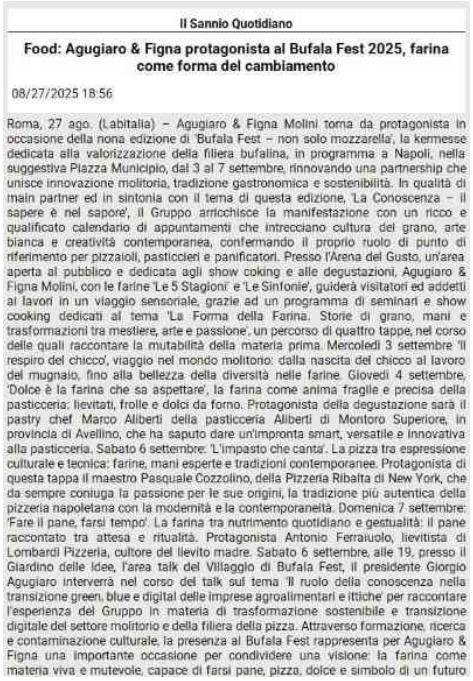
stile, la ricchezza e la qualità delle farine della linea 'Le 5 Stagioni'. Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest, che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa (Il Buco*, Sorrento - 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico, giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento, 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango (Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita 'pizza sfogliata'; Antonio Ferraiuolo (Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine 'Mia - Macinazione Integrata Autentica'; Aniello Di Caprio(Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna. La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. * Agugiaro & Figna Molini Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Il Sannio Quotidiano

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento



Il Sannio Quotidiano

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

08/27/2025 18:56

Roma, 27 ago. (Labitalia) – Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro

Roma, 27 ago. (Labitalia) Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni' e Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Linkazzato.it

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna: protagonista di Bufala Fest 2025

Fabio Andreozzi

Linkazzato.it

Agugiaro & Figna: protagonista di Bufala Fest 2025

08/27/2025 12:19 Fabio Andreozzi

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine "Le 5 Stagioni" e "Le Sinfonie", guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema "La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione", un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: " Il respiro del chicco ". Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: " Dolce è la farina che sa aspettare". La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: "L'impasto che canta ". La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione, un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, Lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Magazine Pragma

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna tra tradizione e innovazione

Meta Time

Dal 3 al 7 settembre 2025 Napoli ospiterà in Piazza Municipio la nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella , appuntamento dedicato alla valorizzazione della filiera bufalina. Tra i protagonisti figura Agugiaro & Figna Molini , main partner della manifestazione, che propone il concept La farina come forma del cambiamento , in linea con il tema di quest'anno: La Conoscenza il sapere è nel sapore La Forma della Farina: un viaggio in quattro tappe Nell'Arena del Gusto i visitatori potranno seguire un percorso intitolato La Forma della Farina , con show cooking e degustazioni guidate da maestri dell'arte bianca. Dal pastry chef Marco Aliberti al pizzaiolo Pasquale Cozzolino , fino al lievitista Antonio Ferraiuolo , ogni appuntamento racconterà un volto diverso della farina: pasticceria, pizza e pane. Pizza d'Autore e Cena Stellata Non mancheranno la Pizza d'Autore , con quattro storiche pizzerie napoletane, e la Cena Stellata del 5 settembre, con piatti firmati da chef e pasticcieri di livello internazionale. Il valore della conoscenza Spazio anche alla sostenibilità: il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel Giardino delle Idee sul ruolo della conoscenza nella transizione green e digitale. Un'edizione che unisce gusto, cultura e futuro. LEGGI ANCHE.

Magazine Pragma

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna tra tradizione e innovazione

08/27/2025 19:56 Meta Time

Dal 3 al 7 settembre 2025 Napoli ospiterà in Piazza Municipio la nona edizione di Bufala Fest – non solo mozzarella , appuntamento dedicato alla valorizzazione della filiera bufalina. Tra i protagonisti figura Agugiaro & Figna Molini , main partner della manifestazione, che propone il concept "La farina come forma del cambiamento" , in linea con il tema di quest'anno: "La Conoscenza – Il sapere è nel sapore" La Forma della Farina: un viaggio in quattro tappe Nell' Arena del Gusto i visitatori potranno seguire un percorso intitolato "La Forma della Farina" , con show cooking e degustazioni guidate da maestri dell'arte bianca. Dal pastry chef Marco Aliberti al pizzaiolo Pasquale Cozzolino , fino al lievitista Antonio Ferraiuolo , ogni appuntamento racconterà un volto diverso della farina: pasticceria, pizza e pane. Pizza d'Autore e Cena Stellata Non mancheranno la Pizza d'Autore , con quattro storiche pizzerie napoletane, e la Cena Stellata del 5 settembre, con piatti firmati da chef e pasticcieri di livello internazionale. Il valore della conoscenza Spazio anche alla sostenibilità: il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel Giardino delle Idee sul ruolo della conoscenza nella transizione green e digitale. Un'edizione che unisce gusto, cultura e futuro. LEGGI ANCHE.

Foody & Bev

Agugiaro&Figna

La farina come forma del cambiamento: Agugiaro & Figna al Bufala Fest 2025

Torna Bufala Fest dal 3-7 settembre: Agugiaro & Figna main partner della kermesse napoletana dedicata all'eccellenza bufalina.

Redazione 2

-

FoodyBev.com

WIKIHORECA.COM

La farina come forma del cambiamento: Agugiaro & Figna al Bufala Fest 2025

Ischia Press

Agugiaro&Figna

BUFALA FEST 2025, AGUGIARO & FIGNA PROTAGONISTA

Giuseppe De Carlo

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista inoccasione della nona edizione di ' Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma aNapoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025 , rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea,confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. 'La Forma della Farina', viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati altema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tramestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: 'Il respiro del chicco ' . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: 'Dolce è la farina che sa aspettare'. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle edolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile einnovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta ' . La pizza tra espressioneculturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione perle sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo' . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con 'Le 5 Stagioni': quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio. Grazie al supporto del brand 'Le 5 Stagioni' , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana: Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; PizzeriaDonna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli). Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

della linea 'Le 5 Stagioni '._____ AGUGIARO & FIGNA MOLINI S.p.A. SOCIETÀ BENEFIT 11 Visualizzazioni

Napoli Today

Agugiaro&Figna

Bufala Fest, il programma della seconda giornata: Assemblea dei Giovani di Coldiretti, Masterclass, Show Cooking e molto altro

Redazione

Dopo l'apertura al pubblico di questa mattina, con tanti napoletani e turisti che stanno già gustando i piatti del Bufala Fest, prosegue domani all'insegna del gusto, dell'entusiasmo e della conoscenza la nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella '. La kermesse enogastronomica è infatti in corso a Napoli, in Piazza Municipio, fino a domenica 7 settembre, ideata e organizzata da Creaeventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità della filiera bufalina e l'integrazione di quest'ultima con la filiera ittica e con l'intera filiera agroalimentare. L 'accesso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito e che sarà possibile accedere tutti i giorni, fino a domenica 7 settembre, dalle ore 12 a mezzanotte. Di seguito gli appuntamenti in programma durante la seconda giornata di 'Bufala Fest - non solo mozzarella': Casa Coldiretti · Ore 12.30: Apertura Casa Coldiretti con laboratori Olio Evo a cura di Aprol. · Ore 13.00: Minicorso degustativo sui formaggi campani a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi - Onaf Napoli, in abbinamento con vino del Consorzio tutela vini dei Campi Flegrei e Ischia. · Ore 16.30: Assemblea Provinciale Coldiretti Giovani di Napoli. · Ore 20.00: minicorso vini e formaggi con Onaf Napoli e Consorzio tutela dei vini dei Campi Flegrei e Ischia. Arena del Gusto I visitatori possono accedere gratuitamente all'Arena del Gusto, l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro. Questi gli appuntamenti domani in agenda: Ore 17.30: Masterclass sul tema ' La Marinaretta di Alessandro Mango: interpretazioni d'autore di pizza fritta ', organizzata in collaborazione con Fritturista di Oleificio Zucchi. Ore 19.30: Show Cooking sul tema 'Spaghetti al pomodoro, mani, maniere e manie della cucina avanguardista ', organizzato in collaborazione con La Fiammante e a cura dello Chef Giuseppe Daddio, Direttore della Scuola di Cucina Dolce & Salato di Maddaloni (CE). Ore 20.45: Show Cooking sul tema 'L'oro azzurro dei nostri mari: alici e colatura', organizzato in collaborazione con FEAMPA Campania, a cura dell'azienda IASA. Ore 22.00: Show Cooking sul tema 'Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno' , organizzato da Agugiaro & Figna Molini con la farina ' Le Sinfonie ' e a cura del pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino. Giardino delle Idee Grazie al supporto dell'Associazione culturale "Giardino delle Idee", Bufala Fest continua ad essere anche 'Conoscenza' prevedendo, in un'area dedicata del villaggio ad accesso gratuito , diversi incontri tematici patrocinati dal Senato della Repubblica, dalla Camera dei Deputati, dalla Regione Campania, dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana di Napoli. Il talk in programma domani: Ore 19.00: Talk sul tema "Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza, un rapporto cruciale per il futuro dei settori Agroalimentare e Ittico". Intervengono: Prof. Antonio

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Napoli Today

Agugiaro&Figna

Pescapè, Ordinario di sistemi di elaborazione delle informazioni presso l'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Vincenzo Maio, Account Manager dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.; Roberto Mazzei, Capo Servizio Innovazione AKIS Coldiretti; Daniela Borriello, Responsabile nazionale Coldiretti Pesca. Modera il Giornalista Antonio Savarese, Direttore di Foodmakers.it Domani alle ore 13 ci sarà anche a bordo della nave Msc Divina un talk show sulla qualità e tracciabilità dei prodotti tipici, sulla visione europea e le politiche di sviluppo del comparto ittico. Parteciparanno l'assessore all'agricoltura della Regione Campania Nicola Caputo con Maurizio Cinque, dirigente dell'Uod caccia, pesca e acquacultura della Regione Campania. Altre info su Bufala Fest: Collaborazioni e Patrocini "Bufala Fest - non solo mozzarella" è organizzato in collaborazione con l'Associazione "Giardino delle Idee", con Coldiretti Campania e con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. L'evento gode del patrocinio della Regione Campania, del Comune di Napoli e della Città Metropolitana di Napoli ed è un'attività co-finanziata nell'ambito del PN FEAMPA 21-27 - OS 2.2 azione 4 Intervento 2, il Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura che affronta tre sfide fondamentali per accompagnare l'evoluzione dei settori della Pesca e dell'Acquacoltura entro il 2030: transizione verde, transizione digitale e resilienza, alle quali si aggiunge l'intento di favorire trasversalmente i processi di innovazione. FEAMPA Campania Con l'intervento 222402, la Regione Campania ha avviato un piano di attività per la valorizzazione e la promozione delle produzioni ittiche campane: piccoli pelagici, mitili e tonno rosso. Il piano favorisce la conoscenza e il rafforzamento del mondo della pesca e dell'acquacoltura campane attraverso le sue imprese, incoraggia il consumo di prodotti ittici sostenibili in funzione di freschezza, stagionalità, sicurezza alimentare e consumo consapevole, in particolare tra i giovani e le famiglie, rafforzando il legame tra territorio, identità gastronomica ed economia blu. I Partner della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella' La nona edizione di "Bufala Fest - non solo mozzarella" gode del supporto di autorevoli brand di prestigio internazionale, come: Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie; Leffe; Pepsi; Lay's; Chin8 Neri; La Fiammante; Corona; Sannio Consorzio Tutela Vini; La Molisana; Ferrarini; Aperol 1919; Caseificio Colonne; Gran Bufalo; La Contadina; Guappa; Olio Zucchi; Acqua Nerea; MSC Crociere; Caffè Kimbo; Ballarini; Zwilling; Imperatore Hotellerie; Dolce & Salato Scuola di Cucina e Pasticceria; Fonderia Nolana Del Giudice; ANM Azienda Napoletana Mobilità SpA; Di Cosmo Group; Villa Minieri; Minichini Meetings Club; Bio Table; Marana Forni. Media partner dell'evento sono: Televomero e Radio Marte . Mentre, il vodcast Esg.Easy è partner per la sostenibilità, a testimonianza dell'impegno di "Bufala Fest - non solo mozzarella" nella divulgazione di messaggi finalizzati ad un sano e corretto utilizzo delle risorse agroalimentari e ittiche, sotto il profilo ambientale, economico e sociale. Tema 2025: La Conoscenza - il sapere è nel sapore Il tema scelto per l'edizione 2025 è la 'Conoscenza - il sapere è nel sapore' e attraverso un nutrito e qualificato cartellone di incontri e dibattiti, scopriremo come, per la filiera bufalina, così come per quella agroalimentare e per quella ittica, essa rappresenta

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

uno strumento potente per rafforzare la fiducia del consumatore, favorire la fidelizzazione del cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli 'artisti del gusto', gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; 'A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Accesso Gratuito e Ticket degustazione L'ingresso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito e sarà aperto tutti i giorni, dal 3 al 7 settembre 2025, dalle ore 12:30 alle ore 24:00 e l' ingresso . Così come è gratuita anche la visione degli show cooking in programma nell'Arena del Gusto e dei talk tematici in programma nell'Area Giardino delle Idee. Per tutti coloro che vogliono gustare le prelibatezze gastronomiche proposte dagli espositori, sono previste tre tipologie di ticket: Ticket Adulto che, al costo di euro 18,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz/Birra/Bevanda analcolica/Acqua. · Liquore + Caffè: 1 liquore Guappa + 1 caffè Kimbo. Ticket Bambino che, al costo di euro 15,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Bevanda analcolica/Acqua. Ticket Gluten Free che, al costo di euro 16,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo o Pizza. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione o Gelato. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra senza glutine, Bevanda analcolica, Acqua. Salta la Fila Inoltre, sul sito ufficiale dell'evento, collegandosi al link https://www.bufalafest.com/ shop/ è prevista la sezione 'Salta la Fila' dalla quale è possibile acquistare in anticipo le diverse tipologie di ticket, consentendo il duplice vantaggio di evitare la coda alle casse e di ricevere un bellissimo gadget dell'evento, da ritirare sempre presso le casse. Park & Go: Servizio integrato Parcheggio Brin + Tram a 5 euro Per raggiungere in maniera comoda e conveniente il luogo della manifestazione "Bufala Fest - non solo mozzarella", in programma a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, in Piazza Municipio, ANM mette a disposizione un servizio combinato Parcheggio + Tram, con corsa diretta BRIN - Piazza Municipio, dalle ore 12:30 alle ore 00:30 a un prezzo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone). Utilizzare Park & Go sarà semplice: il cliente deve recarsi alla cassa automatica e acquistare il titolo 'Bufala Fest 2025' pagando 5 euro in contanti o con carta di credito. Lo stesso titolo consente di utilizzare il Tram in andata e ritorno (fino a 4 persone). Al termine della sosta il cliente deve recarsi con la propria autovettura all'uscita

del parcheggio e inserire nella colonnina il ticket 'Bufala Fest 2025' per aprire il gate.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Napoli Today

Agugiaro&Figna

Al via Bufala Fest 2025: il programma della prima giornata della kermesse enogastronomica

Redazione

Tutto pronto a Napoli, in Piazza Municipio, per la nona edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella , la kermesse enogastronomica ideata e organizzata da Creaeventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità della filiera bufalina e l'integrazione di quest'ultima con la filiera ittica e con l'intera filiera agroalimentare. Si parte domani , mercoledì 3 settembre 2025, con l' apertura al pubblico del Villaggio che, lo ricordiamo, è a ingresso gratuito e sarà aperto tutti i giorni, fino a domenica 7 settembre, dalle ore 12:00 alle ore 24:00. La prima giornata di Bufala Fest prevede un cartellone ricco di appuntamenti interessanti: Alle ore 17:00, nell'Area Giardino delle Idee, incontro del già Sindaco di New York City Bill De Blasio con i Giornalisti. Bufala Fest, parte la nona edizione: atteso l'ex sindaco di New York Alle ore 17:30, Inaugurazione di Casa Coldiretti , con il Direttore Regionale Salvatore Loffreda , il Presidente provinciale Valentina Stinga , quello regionale Ettore Bellelli, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Nicola Caputo , l'Assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armat o, il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' Matteo Lorito e il Direttore Organizzativo di Bufala Fest Antonio Rea . Alle ore 19:00, nell'Area Giardino delle Idee, talk sul tema "Knowledge management e Made in Italy: la conoscenza per la creazione di valore nelle imprese agroalimentari e ittiche". Intervengono: On. Marco Cerret o, Componente XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; On. Nicola Caputo , Assessore all'Agricoltura Regione Campania ; Ettore Bellelli, Presidente Coldiretti Campania; Domenico Raimondo , Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ; Prof. Giuseppe Campanile , docente di Zootecnia Speciale presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II; Prof. Paolo Piciocchi , Ordinario di Economia e Management presso l'Università degli Studi di Salerno (Unisa); Avv. Francesco Musella , Esperto in Proprietà industriale ed intellettuale; Ing. Andrea Fontanella , Direttore Generale di Oleificio Zucchi S.p.A . Modera il Giornalista Carmine Maione. Gli Show Cooking in programma nell'Arena del Gusto I visitatori potranno accedere gratuitamente all'Arena del Gusto, l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro. Questi gli appuntamenti domani in agenda: Ore 19:30: Show Cooking organizzato in collaborazione con farina "Le 5 Stagioni" di Agugiaro & Figna , eccellenza molitoria italiana, sul tema 'Il respiro del chicco viaggio nella farina: da dove nasce, come si trasforma, perché è unica': un'introduzione al mondo molitorio, alla varietà dei grani, ai metodi di macinazione, all'arte secolare del mugnaio e alla bellezza della diversità nelle farine. Il punto di partenza. Intervengono: Nicola Demo, Salvatore Busiello, Pietro Vescovini, Nadia De Ruosi. Ore 20:45: Show Cooking organizzato da Ferrarini, tra le più importanti realtà europee nel settore Salumi, sul tema 'Il racconto autentico

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

della tradizione, la filiera dei salumi. Italian Food Philosophy'. Presentazione salumi a cura del Maestro Ubaldo Franzese . Intervento a cura di Claudio Rizzi, Marketing Manager di Ferrarini S.p.A. Ore 22:00: Show Cooking organizzato da La Molisana , storico pastificio italiano, sul tema 'Da dove nasce la pasta, dall'inconfondibile colore giallo dorato caldo' . Degustazione di Rigacuore Integrale con pesto, papaccella napoletana, ricotta salata di bufala, sabbia di olive nere, a cura degli Chef Antonio Sorrentino e Arturo Fusco. Intervento a cura di Renato Freda, Responsabile Marketing de La Molisana Altre info su Bufala Fest: Collaborazioni e Patrocini "Bufala Fest - non solo mozzarella" è organizzato in collaborazione con l'Associazione "Giardino delle Idee", con Coldiretti Campania e con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. L'evento gode del patrocinio della Regione Campania, del Comune di Napoli e della Città Metropolitana di Napoli ed è un'attività co-finanziata nell'ambito del PN FEAMPA 21-27 - OS 2.2 azione 4 Intervento 2, il Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura che affronta tre sfide fondamentali per accompagnare l'evoluzione dei settori della Pesca e dell'Acquacoltura entro il 2030: transizione verde, transizione digitale e resilienza, alle quali si aggiunge l'intento di favorire trasversalmente i processi di innovazione. FEAMPA Campania Con l'intervento 222402, la Regione Campania ha avviato un piano di attività per la valorizzazione e la promozione delle produzioni ittiche campane: piccoli pelagici, mitili e tonno rosso. Il piano favorisce la conoscenza e il rafforzamento del mondo della pesca e dell'acquacoltura campane attraverso le sue imprese, incoraggia il consumo di prodotti ittici sostenibili in funzione di freschezza, stagionalità, sicurezza alimentare e consumo consapevole, in particolare tra i giovani e le famiglie, rafforzando il legame tra territorio, identità gastronomica ed economia blu. I Partner della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella' La nona edizione di "Bufala Fest - non solo mozzarella" gode del supporto di autorevoli brand di prestigio internazionale, come: Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie; Leffe; Pepsi; Lay's; Chin8 Neri; La Fiammante; Corona; Sannio Consorzio Tutela Vini; La Molisana; Ferrarini; Aperol 1919; Caseificio Colonne; Gran Bufalo; La Contadina; Guappa; Olio Zucchi; Acqua Nerea; MSC Crociere; Caffè Kimbo; Ballarini; Zwilling; Imperatore Hotellerie; Dolce & Salato Scuola di Cucina e Pasticceria; Fonderia Nolana Del Giudice; ANM Azienda Napoletana Mobilità SpA; Di Cosmo Group; Villa Minieri; Minichini Meetings Club; Bio Table; Marana Forni. Media partner dell'evento sono: Televomero e Radio Marte . Mentre, il vodcast Esg.Easy è partner per la sostenibilità, a testimonianza dell'impegno di "Bufala Fest - non solo mozzarella" nella divulgazione di messaggi finalizzati ad un sano e corretto utilizzo delle risorse agroalimentari e ittiche, sotto il profilo ambientale, economico e sociale. Tema 2025: La Conoscenza - il sapere è nel sapore Il tema scelto per l'edizione 2025 è la 'Conoscenza - il sapere è nel sapore' e attraverso un nutrito e qualificato cartellone di incontri e dibattiti, scopriremo come, per la filiera bufalina, così come per quella agroalimentare e per quella ittica, essa rappresenta uno strumento potente per rafforzare la fiducia del consumatore, favorire la fidelizzazione del cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, dal punto di

vista ambientale, sociale ed economico. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli 'artisti del gusto', gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; 'A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Accesso Gratuito e Ticket degustazione L'ingresso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito e sarà aperto tutti i giorni, dal 3 al 7 settembre 2025, dalle ore 12:30 alle ore 24:00 e l' ingresso . Così come è gratuita anche la visione degli show cooking in programma nell'Arena del Gusto e dei talk tematici in programma nell'Area Giardino delle Idee. Per tutti coloro che vogliono gustare le prelibatezze gastronomiche proposte dagli espositori, sono previste tre tipologie di ticket: Ticket Adulto che, al costo di euro 18,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz/Birra/Bevanda analcolica/Acqua. · Liquore + Caffè: 1 liquore Guappa + 1 caffè Kimbo. Ticket Bambino che, al costo di euro 15,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Bevanda analcolica/Acqua. Ticket Gluten Free che, al costo di euro 16,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo o Pizza. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione o Gelato. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra senza glutine, Bevanda analcolica, Acqua. Salta la Fila Inoltre, sul sito ufficiale dell'evento, collegandosi al link https://www.bufalafest.com/ shop/ è prevista la sezione 'Salta la Fila' dalla quale è possibile acquistare in anticipo le diverse tipologie di ticket, consentendo il duplice vantaggio di evitare la coda alle casse e di ricevere un bellissimo gadget dell'evento, da ritirare sempre presso le casse. Park & Go: Servizio integrato Parcheggio Brin + Tram a 5 euro Per raggiungere in maniera comoda e conveniente il luogo della manifestazione "Bufala Fest - non solo mozzarella", in programma a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, in Piazza Municipio, ANM mette a disposizione un servizio combinato Parcheggio + Tram, con corsa diretta BRIN - Piazza Municipio, dalle ore 12:30 alle ore 00:30 a un prezzo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone). Utilizzare Park & Go sarà semplice: il cliente deve recarsi alla cassa automatica e acquistare il titolo 'Bufala Fest 2025' pagando 5 euro in contanti o con carta di credito. Lo stesso titolo consente di utilizzare il Tram in andata e ritorno (fino a 4 persone). Al termine della sosta il cliente deve recarsi con la propria autovettura all'uscita del parcheggio e inserire nella colonnina il ticket 'Bufala Fest 2025' per aprire il gate. IN FOTO: Bufala Fest 2024

Napoli Village

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept La farina come forma del cambiamento

Napoli Village

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna protagonista con il concept "La farina come forma del cambiamento"

08/27/2025 12:01

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. "La Forma della Farina", viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine "Le 5 Stagioni" e "Le Sinfonie", guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema "La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione", un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: " Il respiro del chicco ". Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: "L'impasto che canta ". La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione, un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, Lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni : quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni, i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana : Fratelli La Bufala (Napoli) ; Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) ; Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli). Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza e la qualità delle farine

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Napoli Village

Agugiaro&Figna

della linea Le 5 Stagioni . La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la I.T.G., società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.A.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi. L'impresa è costruita su valori concreti: qualità, sostenibilità, artigianalità e capacità di ascolto. Con tre centri di Ricerca & Sviluppo e una rete solida di relazioni con scuole, università e professionisti, Agugiaro & Figna continua a innovare partendo da una certezza: la farina non è solo un ingrediente, ma un racconto culturale che parla di terra, persone e futuro.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Notizie

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

Notizie

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

08/27/2025 19:02

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7... Roma, 27 ago. (Labitalia) – Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7... Roma, 27 ago. (Labitalia) Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Bufala Fest 2025. Agugiaro & Figna protagonista con il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Partnership consolidata tra Agugiaro & Figna e Bufala Fest: dal 3-7 settembre focus su innovazione molitoria e tradizione casearia

Redazione 2

Il comparto agroalimentare italiano consolida le proprie sinergie attraverso la nona edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella, in programma dal 3 al 7 settembre 2025 presso Piazza Municipio a Napoli. La manifestazione rappresenta un benchmark consolidato per la valorizzazione della filiera bufalina e delle tecnologie di trasformazione alimentare. Agugiaro & Figna Molini conferma il proprio posizionamento strategico come main partner dell'evento, rafforzando un'alleanza che integra competenze molitorìe avanzate con la tradizione casearia campana. L'approccio del gruppo privilegia l'equilibrio tra innovazione produttiva e sostenibilità operativa. Il concept tematico La Conoscenza - il sapere è nel sapore definisce l'orientamento scientifico della manifestazione, enfatizzando il ruolo delle competenze specialistiche nella determinazione della qualità organolettica finale. Un approccio che valorizza l'expertise tecnica come driver dell'eccellenza gastronomica. La proposta formativa sviluppata da Agugiaro & Figna articola contenuti trasversali che spaziano dalla cultura cerealicola all'arte bianca contemporanea, consolidando il proprio ruolo di riferimento tecnico per operatori specializzati: pizzaioli, pasticcieri e panificatori professionali.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

Olbia Notizie

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

Olbia Notizie

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

adnkronos

News24Ore

08/27/2025 18:53

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest – non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza – il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori.Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni'e'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre,'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre:'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori.Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni'e'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre,'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre:'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità.Domenica 7 settembre:'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

un futuro sostenibile.Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai gli Agugiaro e i Figna l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

OndaWeb Tv

Agugiaro&Figna

Agugiaro & Figna Molini, l'eccellenza della farina al Bufala Fest

OndaWeb Tv

Agugiaro & Figna Molini, l'eccellenza della farina al Bufala Fest

08/28/2025 08:31

Redazione – Dal 3 al 7 settembre, nella suggestiva cornice di Piazza Municipio a Napoli, Agugiaro & Figna Molini sarà tra i protagonisti della nona edizione del Bufala Fest – non solo mozzarella . L'azienda rinnova così la sua presenza alla kermesse dedicata alla filiera bufalina, confermando un impegno che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. "La Forma della Farina", viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine "Le 5 Stagioni" e "Le Sinfonie", guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema "La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione" , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: " Il respiro del chicco " . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: " Dolce è la farina che sa aspettare". La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: "L'impasto che canta " . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre

Redazione Dal 3 al 7 settembre, nella suggestiva cornice di Piazza Municipio a Napoli, Agugiaro & Figna Molini sarà tra i protagonisti della nona edizione del Bufala Fest non solo mozzarella . L'azienda rinnova così la sua presenza alla kermesse dedicata alla filiera bufalina, confermando un impegno che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. La Forma della Farina, viaggio in quattro tappe nell'Arena del Gusto Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show cooking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie, guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima: Mercoledì 3 settembre: Il respiro del chicco . Viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre: Dolce è la farina che sa aspettare. La farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della Pasticceria Aliberti di Montoro Superiore , in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: L'impasto che canta . La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il Maestro Pasquale Cozzolino , della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: Fare il pane, farsi tempo . La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo Lievitista di Lombardi Pizzeria cultore del lievito madre Pizza d'Autore nel Villaggio di Bufala Fest con Le 5 Stagioni : quattro grandi nomi della pizzeria napoletana in scena in Piazza Municipio Grazie al supporto del brand Le 5 Stagioni , i visitatori di Bufala Fest potranno per assaporare l'arte e l'essenza della tradizione culinaria, grazie alla presenza di quattro grandi nomi della pizzeria napoletana Fratelli La Bufala (Napoli) Benvenuti al Sud (Secondigliano, Napoli) Pizzeria Donna Rosaria (Casandrino, NA) e Antica Pizzeria Chiaia (Napoli) Quattro storie di impresa che interpreteranno, ciascuna con il proprio stile, la ricchezza

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

e la qualità delle farine della linea Le 5 Stagioni . Cena stellata sulla Terrazza del Gusto Un momento esclusivo sarà la Cena Stellata, in programma venerdì 5 settembre, presso la Terrazza del Gusto di Bufala Fest , che vedrà Agugiaro & Figna Molini protagonista insieme a grandi interpreti della cucina e dell'arte bianca come: Giuseppe Aversa Il Buco*, Sorrento 1 stella Michelin), autore di un primo piatto che unisce mare e tradizione; Giusy Persico , giovane pastry chef emergente de Il Buco, Sorrento 1 stella Michelin, che firmerà un dessert dedicato alla stagionalità mediterranea; Alessandro Mango Lombardi Pizzeria), che presenterà la sua inedita pizza sfogliata Antonio Ferraiuolo Lombardi Pizzeria), con una selezione di pani realizzati con le farine Mia Macinazione Integrata Autentica Aniello Di Caprio Lombardi Pasticcieri), Maestro pasticciere e lievitista, che concluderà con la piccola pasticceria dedicata alla grande tradizione dolciaria campana. Una cena che, tra contaminazioni d'alta cucina e tradizione lievitista, darà vita ad un menu che racconta la versatilità e la spiccata identità delle farine Agugiaro & Figna La filosofia ESG di Agugiaro & Figna raccontata nel Giardino delle Idee Sabato 6 settembre, alle ore 19.00, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il Presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Una partnership di valore Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale , la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole , capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di un futuro sostenibile. About author.

Agugiaro & Figna, tradizione gastronomica e sostenibilità

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella, la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, La Conoscenza il sapere è nel sapore, il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori.

Sapori Condivisi

Agugiaro & Figna, tradizione gastronomica e sostenibilità

08/27/2025 13:46

Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di " Bufala Fest – non solo mozzarella", la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre 2025, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, "La Conoscenza – il sapere è nel sapore", il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori.

Taranto Buonasera

Agugiaro&Figna

Food: Agugiaro & Figna protagonista al Bufala Fest 2025, farina come forma del cambiamento

AdnKronos News

Roma, 27 ago. (Labitalia) - Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista in occasione della nona edizione di 'Bufala Fest - non solo mozzarella', la kermesse dedicata alla valorizzazione della filiera bufalina, in programma a Napoli, nella suggestiva Piazza Municipio, dal 3 al 7 settembre, rinnovando una partnership che unisce innovazione molitoria, tradizione gastronomica e sostenibilità. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, un'area aperta al pubblico e dedicata agli show coking e alle degustazioni, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione', un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Mercoledì 3 settembre 'Il respiro del chicco', viaggio nel mondo molitorio: dalla nascita del chicco al lavoro del mugnaio, fino alla bellezza della diversità nelle farine. Giovedì 4 settembre, 'Dolce è la farina che sa aspettare', la farina come anima fragile e precisa della pasticceria: lievitati, frolle e dolci da forno. Protagonista della degustazione sarà il pastry chef Marco Aliberti della pasticceria Aliberti di Montoro Superiore, in provincia di Avellino, che ha saputo dare un'impronta smart, versatile e innovativa alla pasticceria. Sabato 6 settembre: 'L'impasto che canta'. La pizza tra espressione culturale e tecnica: farine, mani esperte e tradizioni contemporanee. Protagonista di questa tappa il maestro Pasquale Cozzolino, della Pizzeria Ribalta di New York, che da sempre coniuga la passione per le sue origini, la tradizione più autentica della pizzeria napoletana con la modernità e la contemporaneità. Domenica 7 settembre: 'Fare il pane, farsi tempo'. La farina tra nutrimento quotidiano e gestualità: il pane raccontato tra attesa e ritualità. Protagonista Antonio Ferraiuolo, lievitista di Lombardi Pizzeria, cultore del lievito madre. Sabato 6 settembre, alle 19, presso il Giardino delle Idee, l'area talk del Villaggio di Bufala Fest, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà nel corso del talk sul tema 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital delle imprese agroalimentari e ittiche' per raccontare l'esperienza del Gruppo in materia di trasformazione sostenibile e transizione digitale del settore molitorio e della filiera della pizza. Attraverso formazione, ricerca e contaminazione culturale, la presenza al Bufala Fest rappresenta per Agugiaro & Figna una importante occasione per condividere una visione: la farina come materia viva e mutevole, capace di farsi pane, pizza, dolce e simbolo di

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

un futuro sostenibile. Agugiaro & Figna è una storia di famiglia che attraversa i secoli e continua a scrivere il futuro dell'arte molitoria italiana. Nata dall'unione tra due dinastie di mugnai - gli Agugiaro e i Figna - l'azienda rappresenta oggi una delle più importanti realtà nazionali nella macinazione del grano tenero, con una visione industriale che non ha mai perso il legame con la terra, il territorio e la cultura del cibo. Il molino di Curtarolo, attivo dal Quattrocento, viene acquisito dalla famiglia Agugiaro nel 1831. La famiglia Figna dà vita nel 1874 al primo molino industriale a Parma, espandendosi poi a Collecchio e fondando nel 1985 la Itg, società dedicata al trasporto di farine e semilavorati. Dal 2003, con la fusione delle due famiglie, nasce Agugiaro & Figna Molini S.p.a.: un'azienda interamente italiana, indipendente, con tre siti produttivi e clienti in oltre 90 Paesi.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

ArteMagazine

Agugiaro&Figna

Napoli, dal 3 al 7 settembre filiera bufalina in primo piano con Bufala Fest Edizione di profilo internazionale con Bill De Blasio ospite d'onore

Napoli, 1° settembre 2024 - Si profilano cinque giornate di respiro internazionale e all'insegna del valore della conoscenza, quelle in programma a Napoli, dal 3 al 7 settembre 2025 , nella bellissima Piazza Municipio , a pochi passi dai principali luoghi di interesse della città, grazie alla nona edizione di ' Bufala Fest - non solo mozzarella ', la kermesse enogastronomica ideata e organizzata da Creaeventi con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le peculiarità della filiera bufalina e l' integrazione di quest'ultima con la filiera ittica e con l'intera filiera agroalimentare . Il programma della nona edizione è stato presentato oggi a Napoli , nel corso della conferenza stampa a bordo della nave Msc World Europa , nel corso della quale sono intervenuti: Leonardo Massa , Vice President Southern Europe della Divisione Crociere del Gruppo MSC; Antonio Rea, Direttore Organizzativo di Bufala Fest non solo mozzarella; il Sen. Franco Silvestro, Presidente della Commissione parlamentare per le questioni regionali; l' On. Imma Vietri , XII Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati; l'On. Nicola Caputo, Assessore Regionale all'Agricoltura; l'On. Teresa Armato , Assessora al Turismo e Attività Produttive del Comune di Napoli; Pier Maria Saccani, Direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP; Ettore Prandini , Presidente Nazionale Coldiretti; Ettore Bellelli , Presidente Coldiretti Campania; Daniela Di Prisco , Presidente dell'Associazione Giardino delle Idee; l'Artista Christophe Mourey, Coordinatore del Collettivo 'CchiùArt'; lo Chef Giuseppe Daddio , Direttore della Scuola di Cucina Dolce & Salato e Coordinatore della Terrazza del Gusto di Bufala Fest; lo Chef Erny Lombardo , Coordinatore dell'Arena del Gusto di Bufala Fest. Napoli e New York unite a Bufala Fest 2025: Bill De Blasio ospite d'onore Nel segno di un ponte simbolico tra due metropoli globali, l'edizione 2025 di Bufala Fest accoglie un ospite d'eccezione e di profilo internazionale: Bill De Blasio. La presenza dell'ex Sindaco di New York a Napoli consacra l'unione tra due grandi città che, pur con identità diverse, condividono una straordinaria capacità di attrarre il mondo attraverso la cultura, l'arte e la gastronomia. La sua partecipazione impreziosisce ulteriormente la kermesse, celebrando un legame che trasforma il cibo in un linguaggio universale di dialogo e accoglienza. Bill De Blasio incontrerà i giornalisti nel pomeriggio di mercoledì, 3 settembre 2025, alle ore 17:00, presso il Villaggio di Bufala Fest. Dichiarazioni Antonio Rea, Direttore Organizzativo di Bufala Fest - non solo mozzarella Siamo orgogliosi di presentare una nona edizione di Bufala Fest ancora più ricca e prestigiosa, caratterizzata da un programma di altissima qualità e da espositori che rappresentano l'eccellenza della nostra filiera. Quest'anno la manifestazione acquisisce un respiro sempre più internazionale, un percorso di crescita testimoniato dalla presenza di un ospite d'onore illustre come Bill De Blasio, già sindaco di New York. La sua partecipazione sottolinea

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

l'attrattività globale del nostro format e la centralità di Napoli come capitale del Mediterraneo. Siamo pronti ad offrire ai napoletani e ai tanti turisti un'esperienza indimenticabile, che coniuga sapore, cultura, innovazione e, soprattutto, conoscenza . Prof. Gaetano Manfredi, Sindaco del Comune di Napoli Il ritorno di Bufala Fest rappresenta ormai un appuntamento che segna il ritorno alla piena attività in città con un'offerta di straordinaria qualità del nostro territorio per i napoletani e per tanti turisti. La filiera della mozzarella va tutelata e valorizzata, da parte nostra c'è il massimo impegno per il settore . Sen. Franco Silvestro, Presidente della Commissione parlamentare per le questioni regionali Io definisco la mozzarella come nostro oro campano. In Parlamento e in Senato ho fatto il mio primo question time sulla brucellosi in Campania, un problema che attanagliava non poco i nostri produttori. Ma lavoriamo anche sulla carne bufalina, che va fatta conoscere al pubblico come accade qui al Bufala Fest. Questo è il nostro oro che dobbiamo pubblicizzare dappertutto, con questa manifestazione del Festival Buffalo che si svolge in Piazza Municipio, luogo nostro emblema per la nostra Napoli, amata dai tanti turisti che ormai vengono a visitare e amare la nostra città. On. Imma Vietri, XII Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati 'Il Bufala Fest si conferma un evento strategico per la valorizzazione della filiera bufalina e, più in generale, del nostro agroalimentare d'eccellenza. Una manifestazione che supera la dimensione enogastronomica per diventare piattaforma di confronto culturale e motore di sviluppo sostenibile. Il patrocinio della Camera dei Deputati all'area convegnistica 'Il Giardino delle Idee' sottolinea il valore di un'iniziativa che promuove conoscenza, innovazione e identità territoriale'. On. Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania La Regione Campania sta investendo tanto nella filiera bufalina superando abbondantemente la complessità degli anni passati. Torniamo qui felici al Bufala Fest di Napoli che con la lungimiranza degli organizzatori, sta prendendo molta quota, integrando sempre di più questa rassegna a Napoli con le altre iniziative che la Regione Campania mette in campo per la promozione di tutti i nostri prodotti. On. Teresa Armato, Assessora al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli 'Bufala Fest si conferma un appuntamento importante per la promozione del nostro territorio, capace di valorizzare le eccellenze della filiera bufalina e agroalimentare, integrandole con l'accoglienza e l'identità culturale di Napoli. Questa nona edizione, con il tema della conoscenza, ha messo al centro il legame tra gusto, sostenibilità e consapevolezza, offrendo ai cittadini e ai turisti un'esperienza autentica e partecipata'. Leonardo Massa, Vice Presidente di MSC Crociere ' MSC Crociere, ospitando anche quest'anno a bordo di MSC World Europa la conferenza stampa di presentazione di Bufala Fest, giunta alla nona edizione, vuole essere vicina ad un evento che coniuga gusto, arte ed inclusione. Si tratta, inoltre, di un'occasione per i crocieristi che scendono dalle nostre navi di godere della kermesse in Piazza Municipio, a pochi passi dai principali luoghi di interesse della città di Napoli '. Daniela Di Prisco, Presidente dell'Associazione Giardino delle Idee Dal 3 al 7 settembre, attraverso dibattiti qualificati, esploreremo come la conoscenza, unita all'innovazione e alla sostenibilità, sia la chiave per la valorizzazione dell'intero comparto bufalino. Invitiamo tutti

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

a partecipare per scoprire insieme come il sapere è nel sapore e per contribuire a costruire un futuro sempre più innovativo e sostenibile per la filiera bufalina, così come per quella ittica ed agroalimentare. Pier Maria Saccani, Direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP Bufala Fest rappresenta un'importante vetrina per la filiera bufalina, un'occasione per fotografare gli scenari attuali e delineare quelli futuri. Il Consorzio è da tempo partner di questo progetto capace di coniugare momenti di riflessione e di svago, in un mix che ne rappresenta il vero punto di forza. Durante le giornate della kermesse, il pubblico potrà rendersi conto di quanto il comparto della mozzarella di bufala campana Dop sia un motore economico e anche sociale. Inoltre, la scelta del cuore di Napoli come location testimonia ancora una volta il legame indissolubile che esiste tra un prodotto a denominazione di origine, come la mozzarella, e il suo territorio. Su questo continueremo a lavorare e investire, anche nell'ottica dello sviluppo di un turismo Dop sempre più in ascesa in Italia . Ettore Prandini, Presidente Nazionale di Coldiretti Il settore della bufala è un settore straordinario, non solo per la trasformazione nel comparto lattiero-caseario, ma anche per la filiera delle carni che riteniamo si possa valorizzare ulteriormente. È un volano in termini di conoscenza legata alla qualità dell'agroalimentare italiano e un volano legato al turismo. Dobbiamo creare sempre più le condizioni perché i nostri prodotti siano apprezzati e perché i turisti, tornati nei loro paesi, possano continuare ad acquistarli. L'agroalimentare italiano rappresenta una grande opportunità per il nostro Paese e il mondo della bufala ne è una straordinaria testimonianza in termini di importanza; lo continueremo a difendere e a esaltarlo come opportunità di crescita per l'Italia e per le future generazioni . Ettore Bellelli, Presidente di Coldiretti Campania ' La Mozzarella di Bufala si conferma il formaggio della Campania più famoso nel mondo ed è per questo che la Coldiretti Campania ha sposato con entusiasmo un evento come il Bufala Fest che da nove anni continua a valorizzarne l'intera filiera. La grande fama che vanta in tutto il pianeta deve mantenere alta l'attenzione soprattutto nelle zone dove nasce. I consumatori diventano sempre più esigenti e tutti i produttori, con in testa quelli appartenenti al Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, devono mantenere alta la qualità sempre più alta. Per tanti turisti sarà la giusta occasione per un primo incontro oppure per assaporare la carne di bufala sempre più richiesta dal mercato. L'apertura dell'evento al mondo del mare è la giusta occasione per portare all'attenzione anche i progetti seguiti da Coldiretti Pesca come quello legato al turismo, all'acquacoltura ed ai cannolicchi '. Collaborazioni e Patrocini Bufala Fest - non solo mozzarella è organizzato in collaborazione con l' Associazione Giardino delle Idee, con Coldiretti Campania e con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. L'evento gode del patrocinio della Regione Campania, del Comune di Napoli e della Città Metropolitana di Napoli ed è un'attività co-finanziata nell'ambito del PN FEAMPA 21-27 OS 2.2 azione 4 Intervento 2, il Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura che affronta tre sfide fondamentali per accompagnare l'evoluzione dei settori della Pesca e dell'Acquacoltura entro il 2030: transizione verde, transizione digitale e resilienza, alle quali si aggiunge l'intento di favorire trasversalmente

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023

i processi di innovazione. FEAMPA Campania Con l'intervento 222402, la Regione Campania ha avviato un piano di attività per la valorizzazione e la promozione delle produzioni ittiche campane: piccoli pelagici, mitili e tonno rosso. Il piano favorisce la conoscenza e il rafforzamento del mondo della pesca e dell'acquacoltura campane attraverso le sue imprese, incoraggia il consumo di prodotti ittici sostenibili in funzione di freschezza, stagionalità, sicurezza alimentare e consumo consapevole, in particolare tra i giovani e le famiglie, rafforzando il legame tra territorio, identità gastronomica e economia blu. I Partner della nona edizione di 'Bufala Fest non solo mozzarella' La nona edizione di Bufala Fest non solo mozzarella gode del supporto di autorevoli brand di prestigio internazionale , come: Agugiaro & Figna Molini S.p.A. Società Benefit con le farine Le 5 Stagioni e Le Sinfonie; Leffe; Pepsi; Lay's; Chin8 Neri; La Fiammante; Corona; Sannio Consorzio Tutela Vini; La Molisana; Ferrarini; Aperol 1919; Caseificio Colonne; Gran Bufalo; La Contadina; Guappa; Olio Zucchi; Acqua Nerea; MSC Crociere; Caffè Kimbo; Ballarini; Zwilling; Imperatore Hotellerie; Dolce & Salato Scuola di Cucina e Pasticceria; Fonderia Nolana Del Giudice; ANM Azienda Napoletana Mobilità SpA; Di Cosmo Group; Villa Minieri; Minichini Meetings Club; Bio Table; Marana Forni. Media partner dell'evento sono: Televomero e Radio Marte . Mentre, il vodcast Esg.Easy è partner per la sostenibilità , a testimonianza dell'impegno di Bufala Fest non solo mozzarella nella divulgazione di messaggi finalizzati ad un sano e corretto utilizzo delle risorse agroalimentari e ittiche, sotto il profilo ambientale, economico e sociale. Tema 2025: La Conoscenza - il sapere è nel sapore Il tema scelto per l'edizione 2025 è la 'Conoscenza - il sapere è nel sapore' e attraverso un nutrito e qualificato cartellone di incontri e dibattiti, scopriremo come, per la filiera bufalina, così come per quella agroalimentare e per quella ittica, essa rappresenta uno strumento potente per rafforzare la fiducia del consumatore, favorire la fidelizzazione del cliente e promuovere pratiche di produzione sostenibili, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Gli Artisti del Gusto Sono oltre 30 gli stand presso i quali sarà possibile degustare le pietanze preparate dagli 'artisti del gusto', gli espositori della nona edizione di Bufala Fest che proporranno piatti e ricette con almeno un prodotto della filiera bufalina saranno i seguenti: Fratelli La Bufala; La Molisana; Meat Vittorio; Cecere Visionary Dessert; Casatiè; Mennella; Maturo; Morsito; 'A Malafemmena; Armando Scaturchio; Donna Rosaria; Trattoria Nennella; B Aoh; Pizzaioli Veraci; I Marigliano; Zito 41; San Carlo 17; Canova Urbana; Re Pazzo; Benvenuti al Sud; Pink House; Tufò; Del Gallo; Centodieci Gradi; Antica Pizzeria Chiaia; Donna Lucia Prisco; Caseificio Colonne; La Contadina; Kimbo; Guappa. Accesso Gratuito e Ticket degustazione L'ingresso al Villaggio di Bufala Fest è gratuito e sarà aperto tutti i giorni, dal 3 al 7 settembre 2025, dalle ore 12:30 alle ore 24:00 e l' ingresso . Così come è gratuita anche la visione degli show cooking in programma nell'Arena del Gusto e dei talk tematici in programma nell'Area Giardino delle Idee. Per tutti coloro che vogliono gustare le prelibatezze gastronomiche proposte dagli espositori, sono previste tre tipologie di ticket: Ticket Adulto che, al costo di euro 18,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta

tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz/Birra/Bevanda analcolica/Acqua. · Liquore + Caffè: 1 liquore Guappa + 1 caffè Kimbo. Ticket Bambino che, al costo di euro 15,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo, Pizza, Panino e 500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione, Gelato,Graffa, Polacca Aversana, Sfogliatella, Cuoppo fritto, Porzione Casatiello, 250g di Mozzarella di Bufala Campana Dop. · 1 bevanda a scelta tra: Bevanda analcolica/Acqua. Ticket Gluten Free che, al costo di euro 16,00, comprende: · 1 pasto a scelta tra: Primo o Pizza. · 1 sfizio a scelta tra: Dolce Monoporzione o Gelato. · 1 bevanda a scelta tra: Aperol Spritz, Birra senza glutine, Bevanda analcolica, Acqua. Salta la Fila Inoltre, sul sito ufficiale dell'evento, collegandosi al link https://www.bufalafest.com/ shop/ è prevista la sezione ' Salta la Fila ' dalla quale è possibile acquistare in anticipo le diverse tipologie di ticket, consentendo il duplice vantaggio di evitare la coda alle casse e di ricevere un bellissimo gadget dell'evento, da ritirare sempre presso le casse. Park & Go: Servizio integrato Parcheggio Brin + Tram a 5 euro Per raggiungere in maniera comoda e conveniente il luogo della manifestazione Bufala Fest non solo mozzarella, in programma a Napoli dal 3 al 7 settembre 2025, in Piazza Municipio, ANM mette a disposizione un servizio combinato Parcheggio + Tram, con corsa diretta BRIN - Piazza Municipio, dalle ore 12:30 alle ore 00:30 ad un prezzo complessivo di 5 euro (valido fino a 4 persone) . Utilizzare Park & Go sarà semplice: il cliente deve recarsi alla cassa automatica e acquistare il titolo 'Bufala Fest 2025' pagando 5 euro in contanti o con carta di credito. Lo stesso titolo consente di utilizzare il Tram in andata e ritorno (fino a 4 persone). Al termine della sosta il cliente deve recarsi con la propria autovettura all'uscita del parcheggio ed inserire nella colonnina il ticket 'Bufala Fest 2025' per aprire il gate. Show Cooking e Masterclass nell'Arena del Gusto I visitatori potranno accedere gratuitamente all'Arena del Gusto , l'area curata da Erny Lombardo, Chef e Coordinatore della ricerca dalla natura alla cucina del futuro . Qui, professionisti e aziende del comparto food & beverage saranno protagonisti di show cooking, masterclass e degustazioni all'insegna del valore della Conoscenza, con l'obiettivo di esaltare la filiera bufalina e l'integrazione della stessa con le altre filiere agroalimentari, in particolare modo con quella ittica. . Dal 3 al 7 settembre sono previsti show cooking e masterclass organizzati in collaborazione con: Agugiaro & Figna con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie'; Di Cosmo Group; FEAMPA Campania; Ferrarini; La Fiammante; La Molisana; Olio Zucchi. Gusto ed Eccellenza con la Scuola Dolce & Salato Forte del successo delle precedenti edizioni, anche quest'anno Bufala Fest si avvale della partnership con la Scuola di Cucina Dolce & Salato . Pertanto, sotto la guida esperta di due autorevoli Chef come Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio , vengono coordinate tutte le attività di degustazione del Villaggio e l'organizzazione, in ogni minimo dettaglio, della Terrazza del Gusto , l'esclusiva Area Hospitality di Bufala Fest. Casa Coldiretti al Bufala Fest: incontri, dibattiti e tanto formaggio a Km Zero Casa Coldiretti apre le sue porte ai visitatori del Bufala Fest. Cinque giorni ricchi di attività per avvicinare nel migliore dei modi gli appassionati di eccellenze

agroalimentare al mondo del chilometro zero e delle piccole produzioni. Inaugurazione mercoledì 3 settembre alle ore 17.30 con i padroni di casa il direttore regionale Salvatore Loffreda e il presidente provinciale Valentina Stinga e quello regionale Ettore Bellelli , ci saranno l'Assessore Regionale all'Agricoltura Nicola Caputo , l'Assessora al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli Teresa Armato e il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Napolo 'Federico II' Matteo Lorito . Ad illustrare i dettagli dell'evento, l'organizzatore del Bufala Fest Antonio Rea . Nel corso del pomeriggio, approfondimenti sui prossimi grandi eventi targati Coldiretti come il Congresso Nazionale del Fiore di Pompei . Proprio dai florovivaisti della Consulta regionale della Coldiretti arrivano gli allestimenti che arricchiscono i vari stand della manifestazione. Si rinnova anche l'angolo dedicato ai selfie. Gli appassionati dei social potranno contare sulla panchina delle foto per realizzare storie da pubblicare direttamente da Casa Coldiretti al Bufala Fest. La prima giornata dell'evento sarà aperta dal lancio del Vademecum della Nutrizione Mediterranea curato dalla nutrizionista Francesca Marino e dal giornalista Roberto Esse. La prima giornata si concluderà con la lavorazione dal vivo del Provolone del Monaco Dop , altra eccellenza casearia della Campania presente in piazza anche con il suo presidente Giosuè De Simone. Brindisi affidato al Consorzio dei vini dei Campi Flegrei e di Ischia presieduto da Michele Farro. Nelle altre giornate spazio alla neonata collaborazione con l'Onaf Napoli che racconterà con brevi corsi e momenti degustativi il meglio delle piccole produzioni dei casari della regione, gran finale del fine settimana la lavorazione dal vivo dell'oro bianco: sua maestà la Mozzarella di Bufala Campana Dop. La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026 Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP presenterà , in anteprima al Bufala Fest, la 14.ma edizione del World Buffalo Congress che , dopo quasi venti anni dall'ultima volta, torna in Campania , a Sorrento, dal 28 al 30 ottobre 2026 , su iniziativa dell'Università Federico II di Napoli e dello stesso Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP. 'La farina come forma del cambiamento' Agugiaro & Figna Molini torna da protagonista a Bufala Fest, con il concept 'La farina come forma del cambiamento'. In qualità di main partner ed in sintonia con il tema di questa edizione, 'La Conoscenza - il sapere è nel sapore', il Gruppo arricchisce la manifestazione con un ricco e qualificato calendario di appuntamenti che intrecciano cultura del grano, arte bianca e creatività contemporanea, confermando il proprio ruolo di punto di riferimento per pizzaioli, pasticcieri e panificatori. Presso l'Arena del Gusto, Agugiaro & Figna Molini, con le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie', guiderà visitatori ed addetti ai lavori in un viaggio sensoriale, grazie ad un programma di seminari e show cooking dedicati al tema 'La Forma della Farina. Storie di grano, mani e trasformazioni tra mestiere, arte e passione' , un percorso di quattro tappe, nel corso delle quali raccontare la mutabilità della materia prima. Il Giardino delle Idee: incontri e dibattiti sul tema della Conoscenza Grazie al supporto dell'Associazione culturale Giardino delle Idee , Bufala Fest continua ad essere anche 'Conoscenza' prevedendo, in un'area dedicata del villaggio, sei incontri alla presenza di operatori del mondo food, imprenditori, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e del mondo accademico. Sei talk tematici

patrocinati dal Senato della Repubblica, dalla Camera dei Deputati, dalla Regione Campania, dal Comune di Napoli e dalla Città Metropolitana di Napoli, coordinati dal Marketing & ESG Consultant Vincenzo La Croce e dal Giornalista Domenico Ascolese, organizzati per contribuire alla sensibilizzazione sulle potenzialità della filiera bufalina come volano di crescita dell'indotto economico, con ricadute importanti sul territorio. Dal 3 al 7 settembre 2025, sono previsti i seguenti talk tematici: Mercoledì, 3 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Knowledge management e Made in Italy: la conoscenza per la creazione di valore nelle imprese agroalimentari e ittiche. Intervergono: On. Marco Cerreto , Componente XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; On. Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura Regione Campania; Ettore Bellelli , Presidente Coldiretti Campania; Domenico Raimondo, Presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ; Prof. Giuseppe Campanile, docente di Zootecnia Speciale presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II; Prof. Paolo Piciocchi, Ordinario di Economia e Management presso l'Università degli Studi di Salerno (Unisa); Avv. Francesco Musella, Esperto in Proprietà industriale ed intellettuale; Ing. Andrea Fontanella , Direttore Generale di Oleificio Zucchi S.p.A. Modera il Giornalista Carmine Maione. Giovedì, 4 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Intelligenza Artificiale e gestione della conoscenza, un rapporto cruciale per il futuro dei settori Agroalimentare e Ittico. Intervengono: Prof. Antonio Pescapè , Ordinario di sistemi di elaborazione delle informazioni presso l'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Ing. Annalisa Griffo , Responsabile Agrifood dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato; Dott. Roberto Mazzei, Capo Servizio Innovazione AKIS Coldiretti; Dott.ssa Daniela Borriello, Responsabile nazionale Coldiretti Pesca. Modera il Giornalista Antonio Savarese , Direttore di Foodmakers.it Venerdì, 5 settembre 2025, h. 18:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest La Campania verso il Congresso Mondiale della Bufala 2026, powered by Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Intervengono: Carmen Iemma, Amministratrice Mbc Service e Consigliere di Amministrazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop; Angela Salzano , Professore Associato del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'. Modera la Giornalista Paola Cacace. Venerdì, 5 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Agroalimentare e Ittico in Italia, innovazione e conoscenza trainate dalle startup. Intervengono: Prof. Giorgio Ventre, Direttore Scientifico della iOS Developer Academy dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II'; Dott.ssa Federica Tortora, Specialista per l'innovazione di Intesa Sanpaolo. Pitch delle seguenti Startup/Pmi innovative: Evja; Latitudo 40; Limoncello Express; EST Enhanced Systems & Technologies; Pizza Ammor Experience; Lympha; Mammmà. Modera: Paola Cacace , Giornalista esperta in Startup e Innovazione. Sabato, 6 settembre 2025, h. 19:00 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Il ruolo della conoscenza nella transizione blue, green e digital delle imprese agroalimentari e ittiche italiane', organizzato in collaborazione con PN FEAMPA 2021-2027 e

Deloitte . Intervengono: Felice Assenza , Capo Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare; ; Giorgio Agugiaro, Presidente COGEMO Compagnia Generale Molini; Carmine Sica , Deloitte SME (Subject Matter Expert) Economia Circolare e Bioeconomia Fabio Di Nocera , Responsabile Unità Operativa semplice Ittiopatologia, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Antonio Luce, Imprenditore e Socio Coldiretti. Modera: Vincenzo La Croce , Marketing and ESG Consultant. Domenica, 7 settembre 2025, h.19:30 Napoli, Piazza Municipio, area Giardino delle Idee I Villaggio di Bufala Fest Napoli & New York: due metropoli unite dall'Arte di attrarre il mondo . Intervengono: Bill De Blasio , già Sindaco di New York City; Gaetano Manfredi , Sindaco di Napoli; On. Tullio Ferrante , Sottosegretario di Stato alle Infrastrutture e ai Trasporti; Leonardo Massa, Vice President di MSC Crociere. Modera il Giornalista Fabio Paluccio . Bufala Fest sposa l'Arte: il connubio con il Collettivo 'CchiùArt' Anche in occasione della nona edizione si rinnova il connubio di Bufala Fest con l'arte, grazie al sodalizio di Bufala Fest con l'officina artistica 'Fonderia Nolana Del Giudice' . Quest'anno, il Maestro Christophe Mourey , artista francese di prestigio internazionale, coordinerà il Collettivo 'CchiùArt' e accompagnerà i visitatori in un percorso alla scoperta del valore della Conoscenza, mediante una serie di creazioni di pregevole fattura, posizionate all'interno del villaggio. 'CchiùArt' , un nome che racchiude in sé la sintesi perfetta delle radici e dei propositi di un gruppo di artisti che, a partire dalla realtà partenopea, decide di aprire lo sguardo su un panorama internazionale. La Redazione

Viaggio & Mangio

Agugiaro&Figna

Bufala Fest 2025, Agugiaro & Figna porta a Napoli il concept 'La farina come forma del cambiamento'

Nicola D'Auria

Dal 3 al 7 settembre 2025 Napoli ospiterà la nona edizione di Bufala Fest - non solo mozzarella , la manifestazione che celebra l'intera filiera bufalina. Nella suggestiva cornice di Piazza Municipio, Agugiaro & Figna Molini sarà protagonista come main partner, consolidando una collaborazione che unisce arte molitoria, tradizione gastronomica e attenzione alla sostenibilità. 'La Forma della Farina': un percorso in quattro tappe All'interno dell' Arena del Gusto , il pubblico potrà vivere un viaggio sensoriale attraverso showcooking e degustazioni. Le farine 'Le 5 Stagioni' e 'Le Sinfonie' saranno al centro di quattro appuntamenti: dalla nascita del chicco con 'Il respiro del chicco' (3 settembre), alla pasticceria con il pastry chef Marco Aliberti (4 settembre), alla pizza con il maestro Pasquale Cozzolino (6 settembre), fino al pane raccontato da Antonio Ferraiuolo (7 settembre). Pizza d'Autore e Cena Stellata Nel Villaggio del Bufala Fest , quattro storiche pizzerie napoletane interpreteranno le farine 'Le 5 Stagioni': Fratelli La Bufala, Benvenuti al Sud, Pizzeria Donna Rosaria e Antica Pizzeria Chiaia. Venerdì 5 settembre, la Cena Stellata alla Terrazza del Gusto vedrà protagonisti chef e maestri lievitisti, tra cui Giuseppe Aversa (1 stella Michelin, Il Buco di Sorrento), per un menu che intreccia innovazione e tradizione. Sostenibilità e futuro nel Giardino delle Idee Il 6 settembre, il presidente Giorgio Agugiaro interverrà al talk 'Il ruolo della conoscenza nella transizione green, blue e digital' al Giardino delle Idee , raccontando il percorso ESG del gruppo e la visione di una farina come materia viva e simbolo di cambiamento. Una storia che continua Fondata dall'unione di due famiglie di mugnai, Agugiaro & Figna è oggi tra le realtà italiane più importanti nella macinazione del grano tenero, con oltre 90 Paesi serviti. La sua filosofia si fonda su qualità, sostenibilità e innovazione, mantenendo un forte legame con la tradizione e il territorio.

Riproduzione autorizzata licenza Ars Promopress: 2013-2023