

SEICENTO ANNI DI STORIA



Seicento anni di esperienza ci hanno insegnato a stare al passo con i tempi .

La storia del Molino Agugiaro coincide con quella della trasformazione del grano dal XV° secolo ad oggi.

Il primo mulino fu realizzato all'inizio del 1400 dalla nobile famiglia veneziana dei Bembo che individuò nell'arte molitoria un investimento sicuro e fruttuoso.

L' 11 Novembre 1825 Giacomo Agugiaro divenne l'affittuario del mulino che poi verrà ereditato dai figli e nipoti.

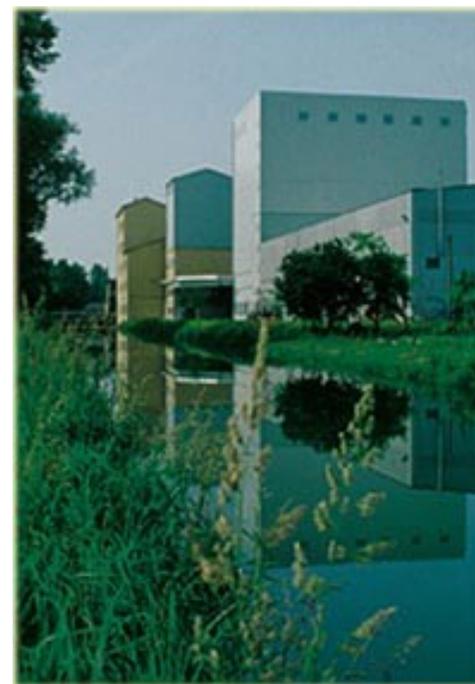
L'attuale impianto molitorio, è stato inaugurato nel 1998 ed è dedicato alla produzione dei semilavorati per panificazione e pasticceria: la nuova frontiera della scienza molitoria.

Fra queste due date, abbiamo sperimentato e applicato tutte le innovazioni tecnologiche che hanno interessato la produzione di farina.

MOLINO AGUGIARO : UNA TRADIZIONE DI GRANDI FARINE

Da più di 150 anni, Molino Agugiaro produce farine di qualità superiore grazie all'attenta selezione dei grani più pregiati, provenienti oggi dalle migliori coltivazioni in tutto il mondo (*Australia, Canada, Stati Uniti, Europa*).

La sapiente miscelazione e l'accurata macinazione completano il quadro di un processo produttivo che, se vanta un know-how secolare, utilizza oggi le più moderne tecnologie per garantire la costanza della qualità alla panificazione artigianale e all'industria più esigente, per la quale il Molino Agugiaro produce farine personalizzate.



INVESTIAMO NELLA RICERCA



E' sul campo che facciamo le nostre esperienze. Per noi, la parola "Test" ha un sapore e un significato decisamente speciali. Ha la fragranza del pane o di un dolce appena sfornati. Ed ha la severità della valutazione estetica e dell'assaggio, effettuati da una équipe di maestri panificatori, pasticceri e tecnici esperti. Prove inappellabili e indicazioni preziosissime.



Infatti, il Test non ha solo lo scopo di determinare l'avvio in produzioni o meno. Ha soprattutto il compito di fornire suggerimenti e informazioni per migliorare costantemente i prodotti. Per ottenere quello standard qualitativo superiore che Molino Agugiaro garantisce ai propri clienti.

SPECIALIZZAZIONE



E' la prima tappa della nostra evoluzione e del nostro successo. Fino agli anni ottanta, la nostra attività era di tipo tradizionale e prevedeva la produzione di farine per panificazione.

Nel 1985, grazie ad una felice intuizione, vengono create le farine per pizza "Le 5 Stagioni". Il successo è immediato.

La nuova linea di farine per pizza diventa rapidamente leader di mercato con una quota del 14% (*mercato nazionale*).

La specializzazione è quindi il primo - e fortunato - passo che ci ha portato ad evolverci in direzione delle più recenti esigenze.

Produzione

Farine per la produzione di pane a lunga lievitazione : 0/EXTRA, 0/SOFFIATE, 0/ORO

Farine per la produzione di pane a media lievitazione : 0/SUPERIORE, 0/RINFORZATA

Farine per la produzione di pane a impasto diretto : 0 e 00/NAZIONALE

Farine per l'industria dei prodotti da forno : Molino Agugiaro Spa è in grado di produrre farine personalizzate per l'industria con additivazioni su ricetta dei clienti fino allo 0,01%

I NOSTRI PRODOTTI



**Farine da agricoltura biologica,
farine di grano tenero**



**Semilavorati e coadiuvanti per
panificazione e industria**



Farine e semilavorati per panificazione



Farine e semilavorati per pasticcerie



Farine e semilavorati per pizzerie



Una grande linea di lieviti madre essiccati



LE ALTRE SEDI

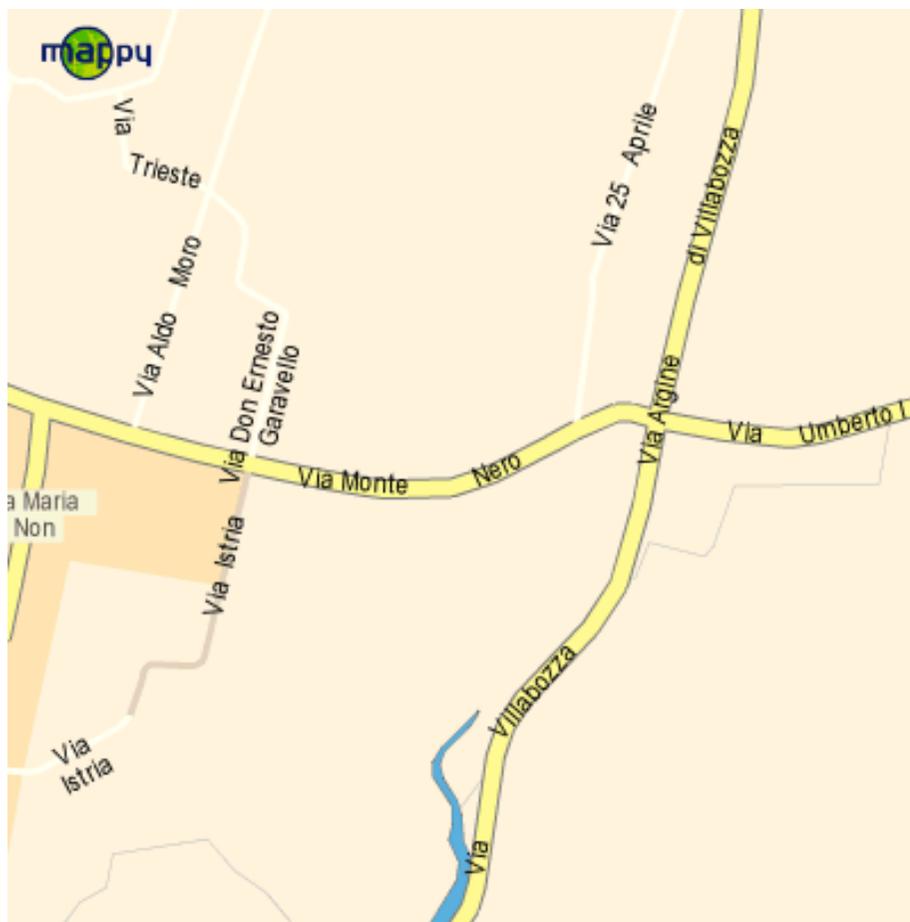
Oltre al **Molino Agugiaro**, a Curtarolo, il nostro Gruppo ha altre due realtà operative, nello stesso settore.



Molino Figna : Stirpe di mugnai arrivata alla sesta generazione, la famiglia Figna si trasferisce nel 1874 da Lugo di Romagna a Parma per avviare la attività dell'omonimo molino a Valera. Nel corso degli anni e grazie al successo ottenuto con il primo impianto, la famiglia Figna realizza un secondo stabilimento a Collecchio, sempre in provincia di Parma, che permette di diversificare la produzione fra grano duro e tenero, e di automatizzare tutto il ciclo produttivo.

Molino Fagioli : La Molino Fagioli dal 1997 di proprietà del Gruppo Figna e da parecchi anni punto di riferimento per il mercato del centro Italia, nel maggio del 2003 attua una svolta. La società entra a far parte del gruppo Agugiaro & Figna molini SPA e cede il 40% delle sue quote alla Zeppadoro Group S.r.l., operazione questa che ha consentito la predisposizione di un piano di investimenti che incrementeranno in maniera significativa la capacità di stoccaggio dei prodotti finiti (*farine e derivati*) e l'automazione della fase distributiva.

DOVE SIAMO



CONTATTI

Molino Agugiaro S.p.A.
Via Monte Nero, 111
35010 Curtarolo (PD)
Tel. 049 9620330
Fax 049 9620485

E-mail : curtarolo@agugiarofigna.com

Strada dei Notari, 25/27
43044 Collecchio (PR)
Tel. 0521301701
Fax 0521 301777

E-mail : collecchio@agugiarofigna.com

Via Della Pace, 2
06063 Magione (PG)
Tel.: 0758472231
Fax 0758472570

E-mail : farine@molinoagugiaro.it

Sito: www.molinoagugiaro.it