

aziende

farine

Uomini e ricerca, la nostra forza

Molino Agugiario ha creduto
per primo nell'universo pizza.

Il suo marchio Le 5 Stagioni,

che compie 29 anni, ne è la prova sul campo. L'azienda padovana, che nel 2003 si è fusa con Molino Figna,

oggi rappresenta un polo industriale imponente, di cui fa parte anche un terzo attore di rilievo, Molino Fagioli.

Tre stabilimenti che macinano numeri impressionanti e servono la clientela ottimizzando tempi, costi e servizi.

Ma i numeri non bastano. È stata creata una struttura commerciale e tecnica adeguata perché, come sostiene

il presidente Giorgio Agugiario, "la crescita è figlia delle dimensioni".



Giorgio Agugiario, al centro,
affiancato (dietro a sinistra)
da Riccardo Agugiario e tra
Nicola Demo (a sinistra)
e Stefano Pistollato

Più che di presentazione, in questo caso, si deve parlare di celebrazione. Sì, perché Molino Agugiario (oggi, dopo la fusione del 2003, Agugiario&Figna Molini spa) è un nome talmente conosciuto nel mondo della pizza che non serve alcuna presentazione; semmai occorre raccontarne le fasi epocali, che hanno portato questa azienda padovana a guadagnare un ruolo da leader nell'universo pizza. Come è accaduto per esempio nel 2005, anno in cui Agugiario ha celebrato il 25esimo della nascita del brand "Le 5 Stagioni", marchio storico dell'azienda di Curtarolo, e che Giorgio Agugiario e il suo staff hanno festeggiato invitando la clientela per un week-end faraonico in un hotel di Abano Terme. Un evento molto articolato: si è passati da una serata al Casinò di Venezia al "percorso di Giotto" (suggestivo itinerario per scoprire la genialità del celebre pittore), da un pranzo luculliano in villa palladiana a esclusive



Le menti di Agugiario&Figna Molini spa

Una struttura articolata, ma snella ed efficace quella di **Agugiario&Figna**. Ecco come è composta: **Giorgio Agugiario** (Presidente); **Alberto Figna** (Amministratore Delegato); **Riccardo Agugiario** (Consigliere Delegato); **Fulvio Oddera** (Direttore Generale); **Mirko Passuello** (responsabile Ricerca e Sviluppo); **Franco Maestri** (consulente Ricerca e Sviluppo); **Marco Dorigo** (responsabile Farine Speciali); **Stefano Pistollato** (responsabile Linea Pizzeria); **Nicola Demo** (tecnico settore Pizzeria); **Antonio Vitale** (tecnico settore Panificazione/Pasticceria); **Andrea Pioppi** (tecnico settore Panificazione).

beauty farm a beneficio delle mogli dei clienti, per chiudere con la tradizionale visita al Molino e la cena di gala allietata dalla musica di Umberto Smaila. Come dire che il successo di un'azienda si misura anche dallo stile con cui sa celebrare i suoi eventi più importanti. Universalmente riconosciuta come la prima in Italia ad aver creduto nell'universo pizza, a crederci davvero s'intende, Molino Agugiario ha investito nella ricerca per produrre farine specifiche, creando nel contempo una struttura di marketing in grado di introdurle con efficacia nel mercato pizza. Ma come è nato tutto questo? "L'avven-



tura nel mondo pizza - racconta Giorgio Agugiario, oggi presidente del gruppo Agugiario&Figna - è cominciata con Le 5 Stagioni, brand che abbiamo chiamato così per due ragioni: da un lato esisteva già un brevetto denominato 4 stagioni e, in secondo luogo, perché il brand Le 5 Stagioni comprendeva 4 tipi di farina e un semilavorato". Va precisato che Molino Agugiario era già una realtà produttiva affermata con una solida storia alle spalle. La famiglia Agugiario, infatti, co-

aziende

farine



minciò a gestire il Molino di Villa Bozza fin dalla metà dell'Ottocento, diventandone proprietaria all'inizio del Novecento. A metà del Ventesimo secolo il primo grande passo: la modernizzazione degli impianti. Poi, nel 1999, l'inaugurazione di un impianto molitorio di concezione innovativa dedicato alla produzione dei semilavorati per panificazione e pasticceria. Ecco spiegato, in breve, come si passa da stirpe di mugnai a grandi imprenditori. "Oggi - conferma Giorgio Agugiario - i nostri impianti sono altamente automatizzati con gestione remota".

Le strategie logistiche

Il merito del passaggio da molino a grande azienda va riconosciuto a

Giorgio Agugiario, imprenditore che non si è fermato al successo ottenuto nel settore, ma ha guardato più avanti. E così, nel 2003, è giunta la fusione con Figna, generazioni di mugnai dal 1874 con stabilimento a Collecchio (Parma). "Quando si pensa a una fusione bisogna avere un piano in comune - precisa il presidente - perché solo così la fusione diventa elemento di successo". Come a dire: fondersi non deve essere un modo per annullare un competitor dal mercato ma, al contrario, deve coinvolgerlo in una strategia comune che ne favorisca lo sviluppo. E così è stato per Agugiario&Figna. Una strategia nata proprio dalla perfetta simbiosi tra i due molini: Agugiario, leader nel settore ca-

tering e artigianale, Figna, in quello dell'industria. Del gruppo fa parte anche il Molino Fagioli, con stabilimento a Magione (Perugia), che completa un tritico di grande affidabilità. E che sviluppa grande potenza anche in fase di reperibilità della materia prima. I tre stabilimenti, infatti, sono equidistanti dal porto di Ravenna, utilissimo per l'approvvigionamento via nave di grandi quantità di grano. "E' vero - conferma Agugiario - l'equidistanza degli stabilimenti dal porto di Ravenna ci consente di distribuire il grano nei tre stabilimenti in maniera equilibrata e, al contempo, di servire la clientela ottimizzando tempi e costi; ci permette persino di approvvigionarci di grano di qualità esclusiva". Come è accaduto nel 2007, quando Agugiario&Figna ha acquistato dalla americana CHS (la più grande cooperativa cerealicola del mondo) due navi per complessive 50mila tonnellate di una varietà di grano mai importata in Italia in precedenza.

Numeri da leader

La fusione con Molino Figna ha ovviamente portato il gruppo ad avere anche numeri importanti, da grande leader. "Attualmente il fatturato annuo del gruppo ha raggiunto i 90 milioni di euro - precisa Riccardo Agugiario, consigliere delegato - mentre i piani d'investimento hanno raggiunto i 12 milioni di euro". Numeri impressionanti, che fanno rima con quelli della produzione, come conferma ancora Riccardo Agugiario. "Siamo passati da una trasforma-

zione di 1.300.000 quintali nel 2003 a 2.150.000 quintali nel 2008. I tre stabilimenti hanno una capacità di macinazione quotidiana di 7mila quintali (3.400 il Molino di Curtarolo, 1.800 ciascuno gli altri due); 250mila quintali è invece la capacità di stoccaggio del grano, mentre quello relativa alla farina si aggira intorno ai 100mila quintali". Ma i numeri non bastano. Accanto a questo universo va creata una struttura commerciale e tecnica adeguata perché, come sostiene Giorgio Agugiario, "la crescita è figlia delle dimensioni". Ecco quindi uno staff professionale per ogni linea; da Marco Dorigo, responsabile farine speciali, a Stefano Pistollato, manager che si occupa della linea pizzeria. Eppoi i tecnici: Nicola Demo (pizzeria), Antonio Vitale (panificazione/pasticceria), Andrea Pioppi (panificazione), che quotidianamente lavorano a contatto con Mirko Passuello, responsabile ricerca e sviluppo e Franco Maestri, consulente ricerca e sviluppo. "Del gruppo fa parte anche I.T.G. - spiega Stefano Pistollato - società di trasporti grazie alla quale la movimentazione di grandi quantità di prodotto risulta efficace e veloce". Nel contesto di una vincente strategia commerciale, va segnalato anche un dinamico team di distributori leader che "copre" tutto il territorio nazionale. "La distribuzione mirata e capillare è uno dei punti di forza che ha fatto di Agugiario&Figna un grande leader", conferma Stefano Pistollato. Alzi la mano chi pensa ancora che i molini siano gestiti da mugnai... ■

