

# Le 5 Stagioni a New York



Guglielmo Vuolo

Non c'è che dire, quando **Agugiaro&Figna Molini**, con il suo brand **Le 5 Stagioni**, si pone un obiettivo pianifica sempre una strategia mirata per conseguirlo. E così ha fatto per **promuovere la Vera Pizza Napoletana** realizzata con le sue **farine dedicate: farina Pizza Napoletana e lievito madre Naturkraft Naturalmente Verace**. Una comunicazione effettuata in grande stile che si è tradotta in un vero **tour mondiale**. In collaborazione con i pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana – ha sottolineato **Riccardo Agugiaro**, export manager del molino padovano – abbiamo sviluppato iniziative mirate a Londra, Parigi, Sydney, Melbourne, Oakland, Martigny, Padova, Napoli e Milano, tutti eventi di grande successo”.

## Tutto esaurito

A **New York** Le 5 Stagioni ha puntato su un cavallo di razza, un protagonista assoluto nell'universo pizza. “La Vera Pizza Napoletana – ha puntualizzato Agugiaro – si fa con prodotti di qualità eccellente, ma la figura del pizzaiolo rimane fondamentale in quanto deve animare le materie prime per trasformarle in un prodotto finito unico. E' per questo che abbiamo scelto un professionista di altissimo profilo: **Guglielmo Vuolo**”. E una location di grade appeal a due passi da Union Square, “**Ribalta, italian restaurant and pizzeria**”. Qui Vuolo, tutte le sere, per una settimana intera, ha accolto operatori professionali e appassionati consumatori impiattando il meglio delle sue specialità realizzate con le **farine Le 5 Stagioni**. Il risultato? Sold out sette giorni su sette.

## Esperienze congiunte

“La nostra esperienza – ha aggiunto Riccardo Agugiaro – in aggiunta a quella di pizzaioli napoletani di elevata caratura come Guglielmo Vuolo, ci ha permesso di valorizzare la tradizione e di promuovere la Vera Pizza Napoletana un po' ovunque nel mondo”. Del resto **Agugiaro&Figna Molini** è un'azienda tecnologicamente molto avanzata, ma ancorata con tenacia alle tradizioni. La miscela ideale per dar vita a farine in grado di soddisfare ogni esigenza professionale.

## **Tradizionale, ma trendy**

Ribalta, italian restaurant and pizzeria, si trova al 48 est 12th Street di New York, a ridosso di Union Squame, dispone di 90 coperti più una ventina all'aperto, funziona dalla domenica a mercoledì da mezzogiorno a mezzanotte e, da giovedì al sabato, fino all'1. Oltre a pizza di assoluta qualità Ribalta, italian restaurant and pizzeria propone gastronomia nazionale e pasta. Il menù offre antipasti, diversi classici primi e secondi piatti made in Italy. Ribalta propone anche una ricca selezione di vini italiani, birre, cocktail e liquori tipici. Un locale che è riuscito a fare della tradizione una tendenza.

## **I fratelli Vuolo**

La pizzeria dei Fratelli Vuolo è uno dei pilastri della tradizione napoletana. Enrico Vuolo, il padre di Guglielmo aveva già alle spalle alcune generazioni di pizzaioli. Oggi alla guida dello storico locale è Guglielmo, la sesta generazione, coadiuvato dai figli Enrico e Valerio. Lavorano con immutata passione utilizzando solo ingredienti di grande eccellenza.