



Sgamaro scende in campo con la Mizuno Beach Volley Marathon. La Pasta che rispetta l'ambiente premia i vincitori

Dal 15 al 17 maggio, sulle spiagge di Bibione, il pastificio veneto accompagnerà le sfide del famoso torneo open come sponsor

Castello di Godego (Treviso), 29 aprile 2015 – La pasta Sgamaro fedele alleata degli sportivi. E non solo a tavola. Il **Mulino e Pastificio Sgamaro** di Castello di Godego (Treviso) è tra gli sponsor della **Mizuno Beach Volley Marathon®**, la tre giorni di sport che il **15, 16 e 17 maggio** porterà sulle spiagge di Bibione (Venezia) migliaia di appassionati del beach volley.

La spiaggia veneta attende oltre **15mila persone**. Sui **250 campi da gioco** si sfideranno grandi nomi dello sport come Galliani, Bertoli, Sordelli, Boncompagni, Amore, Leonardi, Martino. Sarà anche una grande festa, perché ogni sera, direttamente sulla spiaggia, si ballerà con la musica di Dj Ringo di Virgin Radio.

Il marchio Sgamaro non solo accompagnerà le gare del più famoso torneo open della specialità a livello mondiale, ma la pasta leggera sull'ambiente di qualità certificata e 100% Made in Italy sarà tra i **“premi gara” assegnati a tutti i vincitori** (dal primo all'ottavo classificato) di tutte le categorie. Un premio per ricaricare le energie, perché la **pasta Sgamaro**, prodotta con le migliori varietà di grano, trafilata al bronzo e a lenta essiccazione è una pasta ad **alto valore proteico**, ideale per la dieta degli sportivi. Energie per il corpo rispettando l'ambiente. Il marchio Sgamaro continua a pensare al futuro e al benessere che passa attraverso la corretta alimentazione e la qualità degli ingredienti, l'attività sportiva, il rispetto dell'ambiente in cui viviamo.

La pasta Sgamaro sarà protagonista anche all'Expo. Proprio per l'attenzione alla sostenibilità e per la qualità dei prodotti, il pastificio veneto è stato scelto come **fornitore da Cir Food**, leader italiano della ristorazione che all'esposizione universale gestirà ben cinque ristoranti.

L'impegno del Mulino e Pastificio Sgamaro sul fronte ambientale è una caratteristica che oggi identifica il marchio. “Il grano duro utilizzato per produrre la pasta – spiega il presidente **Pierantonio Sgamaro** – arriva da campi distanti al massimo 150 chilometri dal pastificio, una scelta che ha permesso di limitare al massimo i trasporti”. Ma c'è di più. Per ridurre al massimo la propria impronta ecologica l'azienda ha puntato sulla contiguità tra mulino e pastificio, sull'utilizzo esclusivo di energia proveniente da fonti

Sgamaro S.p.A.
t +39 0423 760007
f +39 0423 760101
info@sgamaro.it

Sede Legale e Stabilimento
Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)
C.F. e P. IVA 03085080269
REA 220035 - Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.

Silos
Via A. Pedone, 9
71042 Cerignola (FG)

Web
www.sgamaro.it
www.sgamaro.com





IMPRONTA ECOLOGICA LEGGERA
LIGHT ECOLOGICAL FOOTPRINT



100% GRANO DURO ITALIANO
100% ITALIAN DURUM WHEAT

rinnovabili, sull'acquisto di auto elettriche, sul rimboschimento. Ora nella laguna di Venezia, non lontano dalle spiagge di Bibione, Sgamaro ha deciso di collaborare con [Blue Valley](#). Il bacino ittico, attraverso il CCS system (Carbon Capture and Storage), riesce a immagazzinare nel suolo melmoso grosse quantità di anidride carbonica, così da evitare che si riversino nell'atmosfera.

--

Contatti

Claudio Carminati - Ufficio Stampa Sgamaro

e-mail: claudio.carminati@hicadv.it

tel. 0522 436052

sito: <http://www.sgamaro.it>

Sgamaro S.p.A.

t +39 0423 760007
f +39 0423 760101
info@sgamaro.it

Sede Legale e Stabilimento

Via Chioggia 11/a
31030 Castello di Godego (TV)
C.F. e P. IVA 03085080269
REA 220035 - Cap. Soc. € 2.000.000 i.v.

Silos

Via A. Pedone, 9
71042 Cerignola (FG)

Web

www.sgamaro.it
www.sgamaro.com

