



IV^a edizione 'Molini a Porte Aperte': si conferma un successo l'iniziativa che porta migliaia di visitatori a conoscere il mondo delle farine e delle semole

Roma, 26 maggio 2025 – Si è tenuta lo scorso 24 maggio la quarta edizione della Giornata "Molini a Porte Aperte", un evento voluto e ideato da ITALMOPA – Associazione Industriali Mugnai d'Italia (FederPrima/Confindustria) – con l'obiettivo di raccontare, nel modo più chiaro e trasparente possibile, il processo di trasformazione del frumento tenero e del frumento duro in farine e semole alla base di prodotti simbolo del 'Made in Italy' alimentare quali pane, pizza, pasta, prodotti dolciari e della pasticceria.

Nel corso della Giornata, migliaia sono stati coloro che hanno accolto con entusiasmo, curiosità e vivo interesse l'invito di Italmopa e delle aziende molitorie aderenti che, in varie Regioni d'Italia, hanno scelto di aprire le proprie porte al pubblico.

Molini a Porte Aperte si conferma un appuntamento atteso e di assoluto riferimento, grazie al quale rappresentanti istituzionali, studenti, famiglie, foodblogger, fornitori, clienti o semplici curiosi hanno potuto cogliere l'opportunità di vedere da vicino come funziona oggi un molino, come vengono selezionati i frumenti per la produzione delle varie tipologie di farine e semole, quali sono le loro caratteristiche salutistiche e nutrizionali e quanto prioritaria sia, per le aziende molitorie, la sicurezza alimentare garantita attraverso accurati e sistematici controlli sotto il profilo igienico-sanitario.

Un altro successo, dunque, per questa Giornata patrocinata peraltro, a conferma della sua rilevanza, dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy, che ci rende particolarmente orgogliosi e che conferma la professionalità dei nostri mugnai nel raccontare e trasmettere tutto l'entusiasmo, la serietà e la dedizione di un mestiere di assoluta eccellenza.

Per informazioni

Ufficio Stampa:

Laura Pierandrei

comunicazione@italmopa.com

Tel: 375 5586917