

GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA: LE SEMOLE PRODOTTE DAI NOSTRI MUGNAI ALLA BASE DI UN ALIMENTO SIMBOLO UNIVERSALE DI 'ITALIANITÀ'

Roma, 24 ottobre 2025 — Come ogni anno, su iniziativa della IPO-International Pasta Organization, il 25 ottobre si celebra la pasta, simbolo per antonomasia di tradizione, gusto e convivialità, in una sola parola, di 'italianità'.

Così **ITALMOPA–Associazione Industriali Mugnai d'Italia** (FederPrima/Confindustria) che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana, leader nell'Unione europea con circa 12 milioni di tonnellate di grano tenero e duro annualmente trasformate in farine e semole destinate alla produzione di alimenti simbolo della nostra tradizione alimentare quale, appunto, la pasta.

"Alla base dell'assoluta e riconosciuta eccellenza della pasta italiana troviamo l'impareggiabile professionalità e competenza dei nostri mugnai" evidenzia **Vincenzo Martinelli, Presidente ItalMopa** *"Il nostro Paese, infatti, può vantare un'offerta di pasta di qualità e varietà ineguagliabili ottenuta dalle semole e farine dei nostri Molini che individuano, selezionano e trasformano le migliori materie prime quale che sia la loro origine"*.

"L'Industria molitoria garantisce da sempre l'approvvigionamento dei pastifici con sfarinati rispondenti scrupolosamente alle esigenze dei pastai e quindi dei consumatori" prosegue Martinelli *"Siamo pertanto orgogliosi di contribuire, in modo determinante, al successo di un prodotto così fortemente simbolico e di aver costruito nel tempo, con i colleghi pastai, un binomio ben collaudato e consolidato volto a rispondere e a soddisfare le crescenti aspettative qualitative dei consumatori italiani e esteri. La sinergia tra le due categorie dei mugnai e pastai, nonché la professionalità e la capacità dell'industria pastaria italiana hanno così reso possibile l'incredibile sviluppo delle nostre export di pasta che oggi rappresentano oltre il 60% della produzione"*.

Secondo quanto riportato negli ultimi dati elaborati da ItalMopa, il quantitativo di semole di grano duro prodotto dai Molini italiani e annualmente destinato alla produzione di pasta, ammonta in circa 3,7 milioni e mezzo di tonnellate mentre il quantitativo di farine di frumento tenero, ugualmente prodotto dall'Industria molitoria italiana e utilizzato, anche in ambito domestico, per la produzione e la preparazione di alcune tipologie di pasta, risulta pari a oltre 200.000 tonnellate.

Per informazioni

Ufficio Stampa:

Laura Pierandrei

comunicazione@italmopa.com

ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d'Italia

00198 Roma - Via Lovanio, 6

Telefono 06 6785409 r.a.

www.italmopa.com italmopa@italmopa.com

Codice Fiscale 80045090588



Tel: 375 5586917

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma - Via Lovanio, 6
Telefono 06 6785409 r.a.
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com
Codice Fiscale 80045090588