



ITALMOPA

**16 OTTOBRE: GIORNATA MONDIALE DEL PANE
ALIMENTO SIMBOLO DI TRADIZIONE, QUALITA' E CONVIVIALITA'
DIETRO IL QUALE SI NASCONDE IL PREZIOSO LAVORO DEI NOSTRI MUGNAI**

Roma, 16 ottobre 2025 – Il 16 ottobre si celebra, come ogni anno dal 2006, la Giornata Mondiale del Pane in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Un'occasione per rendere omaggio a uno degli alimenti più antichi e simbolici del mondo, alla base della piramide nutrizionale e del modello alimentare mediterraneo. Così **Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia**, aderente a FederPrima e Confindustria, che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana nei due comparti della macinazione del frumento tenero e del frumento duro.

Ricordiamo che in Italia sono oltre 200 le tipologie di pane che raccontano la storia delle sue Regioni, tra gli altri: 5 pani IGP (la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Sudtiroler Schuttelbrot) e 3 pani Dop (la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano). Per il nostro Paese, quindi, il pane custodisce un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e promuovere allo scopo di incrementarne il consumo che, negli ultimi anni, ha registrato un deciso calo.

La farina o la semola, siano esse di grano tenero, di grano duro o di altri cereali, costituiscono da sempre il principale ingrediente di questo alimento imprescindibile e, anche sotto questo aspetto, l'Industria molitoria italiana detiene un'assoluta leadership europea nella produzione di sfarinati ottenuti dalla selezione e dalla trasformazione delle migliori varietà di frumento.

'La Giornata Mondiale del Pane costituisce l'occasione per celebrare un assoluto protagonista, fin dall'antichità, del nostro modello alimentare, simbolo universale di nutrimento, ma anche di tradizione, qualità e convivialità' evidenzia Francesco Vacondio, Presidente della Sezione Molini a frumento tenero di Italmopa 'Un alimento ricco di importanti proprietà nutrizionali indispensabili al nostro fabbisogno quotidiano, per il successo del quale un contributo determinante - ed è questo che ci rende particolarmente orgogliosi - deriva dal prezioso lavoro dei nostri Mugnai che, attraverso la produzione di farine e semole di assoluta qualità e pienamente rispondenti alle più varieghe esigenze, assicurano l'eccellenza di un alimento emblema della nostra cultura gastronomica nel mondo'.

Ad oggi, sono 190 i Molini che in Italia trasformano oltre 5,8 milioni di tonnellate di frumento tenero dai quali si ottengono circa 4,3 milioni di tonnellate di farine destinate, in misura del 58% (circa 2,4 milioni di tonnellate) alla produzione di pane e prodotti sostitutivi.

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma – Via Lovanio, 6
Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Laura Pierandrei
comunicazione@italmopa.com
Tel: 375 5586917