ITALMOPA

GIORNATA MONDIALE DEL PANE:
LA FARINA, ANIMA DI UN PATRIMONIO UNICO AL MONDO
Italmopa: circa 2,5 milioni di tonnellate di farine e semole destinate ogni anno alla panificazione

---

Roma, 15 ottobre 2026 – In occasione della Giornata Mondiale del Pane del 16 ottobre, l'Italia celebra non solo l'alimento principe della tavola, ma un vero e proprio pilastro della cultura gastronomica nazionale.

Si tratta, evidenzia Italmopa-Associazione Industriali Mugnai d'Italia (FederPrima-Confindustria), di un patrimonio unico al mondo, che si distingue per una straordinaria diversità: lungo la Penisola si contano ben oltre 200 tipologie di pane tradizionali, arricchite da 3 DOP (Pane di Altamura, Pane Toscano e Pagnotta del Dittaino) e 5 IGP (Coppia Ferrarese, Piadina Romagnola, Pane casareccio di Genzano, Pane di Matera e Südtiroler Schüttelbrot). Ogni città, ogni paese, a volte ogni borgo, racconta la propria identità attraverso il pane: ingredienti, lavorazioni e forme che custodiscono storie locali, riti e usanze tramandati di generazione in generazione.

Un ineguagliabile mosaico di forme, sapori e profumi dietro il quale si cela una grande protagonista: la farina.

Se l'Italia può vantare un patrimonio così ricco e variegato di pani, il merito va anche alla varietà e alla versatilità degli sfarinati prodotti nel nostro Paese. Farine di grano tenero, semole di grano duro e farine di altri cereali consentono all'Industria molitoria di accompagnare ogni forma di panificazione, dal piccolo forno artigianale alla produzione su larga scala.

La farina non è pertanto un semplice ingrediente, ma la struttura portante e l'anima stessa del pane. L'Industria molitoria italiana destina ogni anno circa 2,5 milioni di tonnellate di farine e semole alla sola panificazione. La forza del settore risiede nella capacità di offrire soluzioni su misura: dalle farine adatte a lunghe lievitazioni, all'impiego del lievito madre e alle lavorazioni manuali, fino agli sfarinati con proprietà reologiche costanti e calibrate, capaci di garantire standard elevatissimi di qualità e sicurezza anche su grandi volumi.

Il mercato del pane in Italia, dopo anni di contrazione, mostra oggi segnali di riscoperta. Con 41kg pro capite all'anno, poco più di 110 grammi al giorno, i consumi restano inferiori a quelli di altri Paesi europei come la Romania (74 kg) o la Germania (79 kg). Si consolida però uno spostamento verso la qualità, il benessere e la praticità, che premia i pani ad alto contenuto di servizio.

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

«*Il pane è da sempre, unitamente alla pasta e alla pizza, uno dei simboli più autentici della nostra tavola e della nostra identità*», evidenzia **Vincenzo Martinelli**, **Presidente di Italmopa**. «*Ogni pane nasce dal lavoro di una filiera che parte dal campo e passa per i nostri molini, dove la selezione dei grani e la competenza dei mugnai trasformano la materia prima in farine e semole*

capaci di esaltare la tradizione e di accompagnare l'innovazione. In questa giornata vogliamo ricordare che la qualità del pane italiano nasce anche dalla qualità delle sue farine, e che l'Industria molitoria continuerà a investire in ricerca, qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità per offrire ai panificatori e ai consumatori prodotti sempre all'altezza di questo straordinario patrimonio».

Per informazioni

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