

Giornata Mondiale della Farina ITALMOPA: la qualità e versatilità delle farine e semole italiane frutto di un'eccellenza che ha saputo coniugare tradizione e innovazione

Roma, 20 marzo 2025 – Si celebra oggi 20 marzo la **Giornata Mondiale della Farina**. A tal riguardo, Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a FederPrima e Confindustria, che rappresenta in via esclusiva l'Industria molitoria italiana, evidenzia che, tra le numerose tipologie di farine, quelle derivanti dalla macinazione del grano tenero e del grano duro risultano storicamente le più diffuse nel nostro Paese e nel mondo in generale.

"La qualità e la versatilità delle farine e semole italiane sono anche, o forse soprattutto, frutto di una storia, quella dei nostri molini e dei nostri mugnai e mugnaie, che, nel corso degli ultimi decenni, ha sapientemente coniugato tradizione e innovazione" evidenzia Andrea Valente – Presidente Italmopa "il processo molitorio è rimasto nel tempo sostanzialmente inalterato ma l'evoluzione tecnologica degli impianti garantisce oggi sfarinati di assoluta garanzia sotto il profilo igienico-sanitario e con caratteristiche tecnologiche rispondenti perfettamente alle esigenze del mercato".

Sono attualmente circa 300 i molini che operano nel nostro Paese e che trasformano annualmente oltre 12 milioni di tonnellate di frumento tenero e di frumento duro per la produzione di quasi 8 milioni di tonnellate di sfarinati, destinati a prodotti simbolo del Made in Italy alimentare quali pasta, pane, pizza, prodotti biscottieri, lievitati e pasticceria. Il comparto molitorio nazionale si pone ormai saldamente al vertice dell'Industria molitoria europea per i volumi ma anche per la qualità della sua produzione. Una qualità unanimemente riconosciuta e apprezzata come testimoniato, tra l'altro, dalla crescita continua e robusta delle nostre esportazioni di sfarinati - che hanno registrato, negli ultimi 15 anni, una crescita di oltre il 300% per situarsi ormai complessivamente in quasi mezzo milione di tonnellate - e di prodotti derivati.

"Al fine di consentire ai consumatori di vivere il processo di trasformazione del grano in farina e semola e di apprezzare la maestria e la professionalità del Mugnaio moderno" informa ancora Valente "abbiamo ritenuto opportuno, come Italmopa, riproporre, con grande entusiasmo, la **Giornata 'Molini a Porte Aperte'**, giunta alla sua quarta edizione, che si svolgerà il prossimo sabato 24 maggio, e che consentirà ancora una volta ai visitatori di scoprire una realtà spesso inattesa e per questo motivo ancora più affascinante".

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Laura Pierandrei
comunicazione@italmopa.com

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