

## La farina, questa sconosciuta: troppe bufale e falsi miti, mugnai in rivolta



*L'associazione Mugnai d'Italia, dopo i risultati di un'indagine Doxa, crea il Ce promuovere una corretta informazione sul tema*

di MONICA RUBINO

maie e riso pane e pizza cibo e salute

Stampa



**Quanto sono informati gli italiani sulla farina? Poco e male:** si informano soprattutto dalla tv e credono a bufale e falsi miti. Lo conferma un'indagine dell'istituto di ricerca Doxa per Italmopa, l'associazione Mugnai d'Italia aderente a Confindustria, presentata di recente al Sigep di Rimini, il salone mondiale dell'arte dolciaria artigianale. La ricerca ha provato a fare il punto sulla percezione degli italiani nei riguardi del frumento e delle farine, sul loro consumo di pane, pizza, prodotti dolciari, sul modo di percepirne il valore. E infine sull'importanza della corretta informazione in ambito alimentare. Il primo dato a colpire: il 42% degli intervistati sceglie quali

**alimenti consumare dai programmi televisivi.** Un fenomeno che mette in evidenza la forza e la responsabilità dei mass media, e in particolare la tv, di fronte a certi temi.



Condividi

Secondo dato emblematico di un'ignoranza diffusa: il 55% degli intervistati associa la farina di frumento tenero alla pasta, che è invece prodotta con le semole di frumento duro. E il **65% ritiene che l'Italia importi una quantità rilevante di farina da altri Paesi**, mentre le importazioni di farine costituiscono solo lo 0,2% del loro utilizzo totale. Semmai è il grano a essere importato, perché la quantità prodotta in Italia non riesce a coprire il fabbisogno nazionale. Il 2016 ha fatto registrare i raccolti nazionali di frumento più elevati nell'ultimo decennio. Nonostante ciò, rispetto alla richiesta dell'industria molitoria sussiste ancora un forte deficit sia quantitativo che qualitativo e, pertanto, **il nostro Paese si trova nell'obbligo di importare circa il 60% del proprio fabbisogno nel comparto del frumento tenero e circa il 40 % nel comparto del frumento duro**. Ma la farina ce la facciamo in casa ed è pure di qualità eccellente, grazie all'abilità dei mugnai nostrani.

Tuttavia **ciò che sembra preoccupare maggiormente i consumatori sono i controlli effettuati proprio sulle importazioni**. Il 63% del campione intervistato dalla Doxa, infatti, dichiara di non credere che il frumento importato offra le stesse garanzie di igiene e sicurezza alimentare del prodotto nazionale. "Questo è un errore comune – rassicura Italmopa - dovuto alla **mancanza di una corretta informazione in materia**: il frumento importato rispetta pienamente le disposizioni previste a livello comunitario per quanto riguarda la presenza massima di contaminanti ed è sottoposto a

controlli severi". Poi ci sono le bufale, di cui alcune molto diffuse. Come ad esempio la **falsa credenza che mangiare senza glutine faccia bene anche a chi non è celiaco**. Il 47% degli intervistati, quasi un italiano su due, è convinto che sarebbe bene eliminare o ridurre fortemente il consumo di prodotti contenenti glutine anche per chi non è affetto da celiachia o intolleranza al glutine. "È un mito che va sfatato – sottolinea invece la nutrizionista Elisabetta Bernardi – le persone che non hanno problemi non ottengono alcun beneficio per la salute eliminandolo dalla propria dieta".

**Italiani, quindi, sempre più attenti alla linea? Di sicuro più diffidenti nei confronti dei carboidrati**, come dimostrano le risposte della maggior parte del campione intervistato: il 32% degli italiani dichiara di consumare oggi meno pane rispetto a tre anni fa, ponendo ormai l'Italia in coda ai consumi rispetto agli altri principali Paesi comunitari. Ma le conclusioni del sondaggio sono incoraggianti. **Nonostante un consumo più attento rispetto al passato, infatti, il pane "non può mancare sulla tavola degli italiani**, per il suo valore simbolico e per le sue proprietà salutistiche e nutrizionali" per l'88% degli italiani intervistati. Un valore riconosciuto da quel 79% che lo ritiene un "alimento che ben si adatta ad uno stile di vita sano". "I risultati dell'indagine Doxa - commenta Ivano Vacondio presidente di Italmopa -sottolineano una problematicità che avevamo riscontrato da tempo: **l'informazione non equilibrata e non corretta di alcuni mass media sta creando nel consumatore dubbi e, a volte, ingiustificati allarmismi**".

E proprio nell'ottica di svelare i segreti di un prodotto tanto prezioso e utilizzato come la farina, ma ancora come si è visto poco conosciuto, **l'associazione dei mugnai ha fondato il Centro Informazione Farine e il sito [www.infofarine.it](http://www.infofarine.it)**. Grazie ai contributi di un comitato scientifico composto da nutrizionisti, tecnologi alimentari e altri esperti, il **sito cerca di fare chiarezza sul mondo delle farine alimentari**, rispondendo alle esigenze di informazione che tutti oggi abbiamo verso ciò mangiamo ogni giorno.