“ABBIAMO LA FARINA CHE CI MERITIAMO!”
AL SIGEP 2018 IL CONSUETO CONVEGNO DI ITALMOPA PER RACCONTARE UN PRODOTTO ITALIANO SICURO, SALUTARE E DI QUALITÀ .
A CHI SARA’ ANDATA LA FASCIA DI MISS PIZZA E MISTER PANE?

Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d’Italia, aderente a Confindustria e Federalimentare, che rappresenta in via esclusiva l’Industria molitoria italiana a frumento tenero e a frumento duro, ha avviato da qualche anno un dialogo diretto con il consumatore, incentrato sulla trasparenza e la chiarezza.

I prodotti a base di farina sono tra i più consumati in Italia e tra i più invidiati all’estero. “*Ne è la prova il grande successo della pizza napoletana, riconosciuta qualche mese fa patrimonio dell’umanità dall’Unesco* – commenta **Cosimo De Sortis, Presidente di Italmopa** – *La capacità dei mugnai italiani di individuare, selezionare e miscelare le migliori materie prime è unanimemente riconosciuta. I prodotti a base di farina, quali pane, pizza, alcune tipologie di pasta, prodotti dolciari e di ricorrenza, costituiscono alimenti simbolo del Made in Italy agroalimentare. Ecco perché le nostre farine sono così richieste anche all’estero.* ***Abbiamo le farine che ci meritiamo…ovvero le migliori al mondo!”***

Inizia così il dibattito organizzato **da ITALMOPA** e dal **Centro Informazione Farine** all’interno della Fiera internazionale **Sigep di Rimini**, una delle più importanti rassegne di settore.

Moderato dal conduttore televisivo **Patrizio Roversi** e ravvivato dall’ironia delle vignette di **Sergio Criminisi**, il dibattito si è avvalso dei contributi di **Giorgio Agugiaro** (Presidente Molini a tenero ITALMOPA), **Luigi Consiglio** (Presidente – GEA consulenti di Direzione), **Giorgio Donegani** (Tecnologo alimentare e esperto di nutrizione), **Tessa Gelisio** (Blogger e conduttrice televisiva), , **Elisabetta Moro** (Antropologa ed esperta di dieta mediterranea), **Marco Silano** (Direttore dell’Unità Operativa di Alimentazione, Nutrizione e Salute dell’Istituto Superiore di Sanità).

MISS PIZZA E MISTER PANE

La Tavola rotonda è stata l’occasione per festeggiare due prodotti simbolo del Made in Italy: il **pane** e la **pizza**. Italmopa ha, infatti, chiesto a chi con la farina ci lavora ogni giorno, agli “addetti ai lavori” presenti al Sigep, di eleggere **Miss Pizza & Mister Pane 2018**. A chi sarà andata la fascia tricolore?

Un vero e proprio plebiscito ha visto la **MARGHERITA** aggiudicarsi il primo posto. Ben il 57,3% dei votanti non ha avuto dubbi, infatti, e ha citato la famosa pizza, cara alla Regina Margherita di Savoia, come la preferita. Un classico intramontabile che ha letteralmente stracciato la **Napoli** (16,6%), la **Quattro Stagioni** (7,7%,) la **Diavola** (7,4%) e la **Boscaiola** (6,3%). Pochissimi i temerari che hanno scelto una pizza dai sapori più esotici come quella all’**ananas** (1,4%).

“La pizza è ormai un ***comfort food planetario –*** sottolinea **l’antropologa Elisabetta Moro** - *Viene associata a qualsiasi ingrediente, ma i classici, in gastronomia come nella letteratura e nella moda,*

vanno sempre. E la Margherita è un super classico. Di fatto la pizza è un hardware gastronomico compatibile con qualsiasi software. Funziona sempre. Anche con pollo e curry come fanno in India o con l'alligatore come fanno in Louisiana. Però niente eguaglia l'alchimia perfetta che si crea tra la pasta ben lievitata, la dolcezza pungente del pomodoro, l'olio, la morbidezza filante della mozzarella, e il profumo del forno. Un autentico colpo di genio dei pizzaioli napoletani, che per questo e molto altro hanno meritato il riconoscimento Unesco".

"L'inserimento della pizza napoletana tra i patrimoni dell'Unesco rappresenta un ***importante riconoscimento per il nostro Paese*** – continua il Presidente di Italmopa De Sortis - ***ma anche per la nostra farina****, ingrediente principale della pizza. In Italia il consumo di pizza per persona è di circa* ***12.5Kg all'anno****, consumata* ***a casa*** *nel 29% dei casi, durante* ***il fine settimana.*** *In Italia, la quantità di farina destinata alla produzione di pizza nel 2017 è stata di circa 370.000 tonnellate, a cui bisogna aggiungere circa 50.000 tonnellate per la farina di grano tenero acquistata direttamente dai consumatori dalle catene di vendita al dettaglio per fare la pizza in casa."*

Chi sarà stato eletto, invece, **MISTER PANE** secondo il sondaggio online di Italmopa? Sul podio, con 25,1% delle preferenze, svettano i **PANI REGIONALI**, che possono essere prodotti con varie tipologie di farina, seguiti a breve distanza (22,4%) dai pani di cereali diversi dal frumento tenero. Se tra le pizze a vincere è la tradizione, tra i pani preferiti bisogna arrivare al terzo posto per trovare un grande classico come il semplice pane bianco, scelto dal 17,5% del campione.

"L'Italia è composta da una miriade di patrie gastronomiche – rileva Elisabetta Moro - *l'una diversa dall'altra e* ***i pani regionali rappresentano questa straordinaria biodiversità culturale****. La scelta dei pani ai cereali risponde all'esigenza contemporanea di mangiare cibi sani, mentre sui pani della tradizione intesi come il pane bianco di frumento è caduta la fatwa di coloro che, spesso a torto, ne sconsigliano l'utilizzo. A questo vanno aggiunte, anche, le diete low carb.* ***Insomma, la moltiplicazione dei pani ha prodotto una divisione della domanda".***

È L'ANNO DEL CIBO ITALIANO: RECORD DI EXPORT A 40 MILIARDI DI EURO. BENE ANCHE LE FARINE MA LE TROPPE FAKE NEWS DANNEGGIANO L'IMMAGINE DELLA FILIERA

Il 2018 è "**L'anno nazionale del cibo italiano",** pensato per valorizzare un patrimonio unico al mondo e sottolineare i successi economici di questo settore che nel 2017 ha toccato il record di export a 40 miliardi di Euro.

Anche il **settore molitorio sembra confermare il trend registrato dal comparto alimentare**: il volume complessivo dei prodotti dell'industria molitoria italiana (comprendente, oltre alle farine e alle semole, anche i sottoprodotti della macinazione del frumento, quale la crusca) si può valutare, in circa 11.000.000 t.

Oggi, però, a causa anche di una **disinformazione che viaggia troppo velocemente**, si sta andando incontro a **seri rischi** che potrebbero danneggiare un settore di successo come quello molitorio.

"*Bufale e fake news attecchiscono troppo facilmente perché al consumatore manca l'esperienza diretta della produzione. Occorre mettere in atto programmi educativi che sviluppino consapevolezza e permettano così ai consumatori di difendersi dalla cattiva informazione* – commenta **il tecnologo alimentare ed esperto di nutrizione Giorgio Donegani** - *L'alimentazione è un tema che interessa e coinvolge tutti. Ma a fronte del bisogno di informazioni e a causa della superficialità con cui a volte vengono fatte circolare le notizie in rete, cresce la confusione. Stiamo assistendo, ad esempio, alla* ***erronea demonizzazione del glutine*** *e a un boom del mercato del 'senza', ennesima dimostrazione di come affermazioni prive di fondamento scientifico possano essere sfruttate economicamente. Una delle ultime bufale* – continua **Donegani** - *è quella relativa alla* ***farina bianca****, messa a sproposito nella categoria dei 'veleni bianchi'. Qualcuno dice che farebbe male, perché ha un elevato indice glicemico, che viene privata di principi nutritivi e che addirittura è sbiancata. Non è così! La farina bianca non fa male in sé. E la sbiancatura è vietata. Nessuno la mangia cruda e a cucchiaiate. La si assume con altri alimenti, che ne integrano il valore nutrizionale e rendono equilibrati i pasti. Di contro c'è una glorificazione, non corretta, della farina integrale. Non è adatta a tutti e i prodotti che la contengono non dovrebbero, ad esempio, essere dati troppo presto ai bambini. In ciò che rimane nella crusca ci sono, infatti, sostanze che ostacolano l'assorbimento di calcio e ferro".*

"*Per quanto ci riguarda, la fake news più grave e, purtroppo, ricorrente, è quella che riguarda* ***il grano importato, erroneamente considerato di una qualità peggiore rispetto a quello nostrano*** **–** continua **Agugiaro** - *Il frumento importato in Italia è, invece, il* ***più controllato al mondo*** *per garantire il rispetto di una legislazione igienico sanitaria particolarmente stringente. La salubrità del grano importato è garantita dalle analisi effettuate, a seguito di costanti e sistematici campionamenti, sia* ***dai Paesi esportatori****, su richiesta della stessa Industria molitoria italiana, sia dalle* ***7 Autorità nazionali*** *cui sono affidate in Italia le funzioni di vigilanza e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, sia infine dalle* ***Aziende molitorie*** *nell'ambito dei propri piani di autocontrollo,* ***un controllo metodico e quasi ossessivo*** *per garantire scrupolosamente la piena rispondenza del grano, e quindi della farine e delle semole, alla normativa comunitaria finalizzata alla tutela della salute dei consumatori".*

"*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 45 % nel comparto del frumento duro. In ogni caso* **– conclude Agugiaro -** *e questo non ci stancheremo mai di ripeterlo,* ***il frumento importato è un frumento di qualità*** *e l'Industria molitoria continuerà anche in futuro ad approvvigionarsi con i migliori grani, quali che siano la loro origine, per la produzione di farine e semole, uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy agroalimentare*".

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Angela La Terra
+39 347 0553433
angela_laterra@yahoo.com