

WWW.INFOFARINE.IT
IL MODO MIGLIORE PER RACCONTARE LE FARINE E
TUTTO IL MONDO CHE LE CIRCONDA

Parte dai campi di frumento, passa per l'industria molitoria e arriva a tantissimi prodotti alimentari che troviamo sulle nostre tavole. Le farine, sotto forma di pane, pizza o prodotti dolciari simboli del Made in Italy, entrano quotidianamente nelle dispense degli italiani.

E proprio nell'ottica di svelare i segreti di un prodotto tanto prezioso e utilizzato, ma ancora sotto alcuni versi poco conosciuto, **ITALMOPA** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) ha fondato il **Centro Informazione Farine** e il sito **www.infofarine.it**.

Grazie ai contributi di un comitato scientifico composto da **Pietro Antonio Migliaccio** (Medico Nutrizionista), **Giovanni Battista Quaglia** (Chimico Tecnologo, esperto in farine), **Marina Carcea** (Tecnologo Alimentare, esperto in cereali), **Giuseppe Durazzo** (Avvocato, esperto in diritto degli alimenti), **Carlo Alberto Pratesi** (economista, esperto in sostenibilità ambientale), il sito cerca di fare chiarezza sul mondo delle farine alimentari rispondendo alle giuste esigenze di informazione che tutti oggi abbiamo verso ciò che ogni giorno mangiamo.

*“Si tratta di uno spazio virtuale che racconta con trasparenza le farine di frumento tenero prodotte dall'industria molitoria italiana – dichiara **Ivano Vacondio, Presidente di ITALMOPA** - Vi si possono trovare informazioni sulla qualità e la sicurezza del frumento, sui processi di trasformazione che portano alle farine, sulle loro proprietà nutrizionali e salutistiche e, infine, sulla cosiddetta sostenibilità ambientale della filiera delle farine di frumento tenero. È un sito che fornisce, con un linguaggio semplice e chiaro, informazioni esaurienti, competenti, comprensibili anche ai non addetti ai lavori. Le farine sono alla base della nostra alimentazione quotidiana ed è per questo che ITALMOPA ha ritenuto necessario farsi promotrice di uno spazio nuovo e originale in cui, attraverso l'autorevole voce degli esperti, le farine vengono raccontate dalla A alla Z. Abbiamo voluto mettere insieme un team di esperti che potessero approfondire sotto diversi punti di vista, dall'origine della materia prima, alle proprietà nutrizionali e salutistiche, tutto ciò che riguarda le farine e il mondo che le circonda”.*

Per informazioni

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