

ITALMOPA – Associazione Industriali Mugnai d’Italia
Raccolto 2016 frumento tenero : incremento delle quantità e qualità soddisfacente.
Ora rilanciare il consumo di pane in Italia

Il raccolto nazionale 2016 di frumento tenero fa registrare un incremento significativo, di oltre il 20 % rispetto al raccolto 2015, per situarsi in circa 4 Milioni di tonnellate.

Lo afferma Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d’Italia, l’Associazione di categoria che aderisce a Federalimentare e a Confindustria, che rappresenta l’Industria molitoria italiana a frumento tenero e a frumento duro la quale - con 11 Milioni di tonnellate di frumento annualmente trasformate per la produzione, da un lato, di **farine** destinate alla panificazione, all’Industria dolciaria e alla produzione di pizza e, dall’altro lato, di **semole** destinate all’Industria pastaria - detiene un ruolo di assoluta leadership all’interno dell’Unione europea.

“Il raccolto 2016 di frumento tenero”, precisa Ivano Vacondio, Presidente Italmopa, “può, a pieno titolo, essere considerato eccezionale in virtù sia dei volumi produttivi ma anche della qualità della materia prima che appare sicuramente soddisfacente e in grado di rispondere alle varie esigenze dell’Industria della trasformazione. L’offerta nazionale di frumento tenero non riesce tuttavia a rispondere pienamente alle esigenze dell’Industria tenuto conto di alcune criticità strutturali della produzione : l’insufficiente dimensione delle nostre imprese agricole non consente la fornitura di lotti omogenei e quantitativamente rappresentativi di frumento e le pone in gravi difficoltà competitive rispetto ai competitors comunitari e internazionali. Il nostro Paese rimane purtroppo ancora deficitario per alcune tipologie di frumento quale il frumento biscottiero o il frumento di forza, destinato, quest’ultimo, per la produzione di prodotti ad alta lievitazione quali alcune tipologie di pane come la michetta o la rosetta oppure di prodotti di ricorrenza quali i panettoni natalizi e le colombe pasquali”.

Limitandosi al comparto del frumento tenero, l’Industria molitoria italiana trasforma annualmente circa 5,5 milioni di tonnellate di frumento tenero. L’Industria molitoria italiana vanta un’antica tradizione di eccellenza per via della capacità dei mugnai ad individuare, selezionare, miscelare e trasformare le migliori varietà di grano, a prescindere dalla loro origine, per la produzione di farine che costituiscono un vanto dell’agroalimentare nazionale.

“Il mondo dei molini e delle farine del frumento tenero è, purtroppo, ancora largamente sconosciuto ai consumatori. Un mondo che trova le sue radici nella tradizione ma che si avvale anche di innovazioni e di tecniche di produzione all’avanguardia per rispondere alle esigenze, di qualsiasi natura esse siano, dei consumatori” prosegue Ivano Vacondio “Per questo motivo abbiamo ritenuto opportuno sviluppare, attraverso il Centro Informazione Farine, il sito infofarine.it che, attraverso, la voce di esperti di assoluta e riconosciuta competenza, fornisce tutti i necessari chiarimenti sulle farine di frumento tenero”.

“Il frumento e le farine sono irreversibilmente legate al pane che a sua volta costituisce il cibo per antonomasia. Purtroppo, il consumo di pane, anche per via di un’informazione non sempre corretta, fa registrare, da troppi anni un trend particolarmente negativo” conclude Vacondio “Con un consumo di pane valutato, da Italmopa, in circa 43 kg pro capite, l’Italia risulta infatti essere il fanalino di coda in Europa nonostante la ricchezza e la diversità delle tipologie di pane a livello nazionale, regionale e anche locale. Ed è per questo motivo che riteniamo improcrastinabile la costituzione di una Cabina di Regia Pane che si ponga per obiettivo, attraverso tutti i componenti della filiera, di sviluppare azioni di informazione e di promozione del consumo del pane in Italia”



Per informazioni

Ufficio Stampa:

Angela La Terra

+39 347 0553433

angela_laterra@yahoo.com