

# Lievita l'export dei mugnai tricolori

## «Siamo protagonisti del Made in Italy»

Italmopa, che unisce le imprese del comparto molitorio italiano, ha appena concluso l'iniziativa «Molini a porte aperte», ribadendo l'assoluto ruolo da protagonista delle farine e dei lievitati nel Made in Italy. E l'export vola con un +13%.

**Giuseppe Catapano**  
 ■ ROMA

**I MOLINI** sono una cerniera tra agricoltura e consumo. Ma anche un pezzo di storia, posti che ricordano la vita e il lavoro di un tempo ricondotti ai giorni nostri grazie all'utilizzo di nuove tecnologie. È anche per questo che Italmopa, l'Associazione industriali mugnai d'Italia, ha organizzato sabato scorso l'iniziativa 'Molini a porte aperte': visite in alcune delle più importanti aziende del settore «con l'obiettivo di raccontare in maniera chiara le farine, ingrediente fondamentale di eccellenze del *made in Italy* come pane, pizza e prodotti dolciari». Un modo per far conoscere una parte importante dell'industria molitoria italiana, settore che vale oltre 3,4 miliardi di euro quasi equamente distribuiti tra i comparti della trasformazione dei frumenti duro e tenero. Proprio gli ultimi dati presentati nel 2017 da Italmopa - relativi quindi al 2016 - testimoniano che

il volume complessivo dei prodotti dell'industria (comprendente, oltre alle farine e alle semole, anche i sottoprodotti della macinazione del frumento come la crusca) è di circa 11 milioni di tonnellate. Per quanto riguarda i consumi, l'utilizzo di sfarinati si attesta a 7,7 milioni di tonnellate con un incremento dello 0,7 % rispetto all'anno precedente (4 milioni per gli sfarinati di frumento tenero, -0,2%, 3,7 milioni per quelli di grano duro, +1,7%). Una crescita marginale, generata soprattutto dall'andamento positivo delle esportazioni delle farine e delle semole, ma anche dei prodotti derivati (panificazione, dolci, biscotti e pasta), che ha consentito di compensare il trend negativo dei consumi sul mercato interno. Il settore molitorio conferma quindi il trend complessivo del comparto alimentare. Significativo per il business con l'estero è il dato che riguarda l'export di farine di grano tenero (le farine bianche), che nel 2016 registra un +13% in volume rispetto all'anno precedente. «Una testimonianza dell'assoluta qualità del prodotto

italiano che è riconosciuta anche fuori dai confini nazionali», l'analisi degli esperti.

**DA GRANDI** Molini Italiani ad Agugiaro & Figna, passando per Molino Spadoni, Molini Industriali, Bigazzi, Casillo e Parri, sono diverse le realtà d'eccellenza del settore. Da Nord a Sud ci sono oltre 300 molini, Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto sono le regioni con più impianti. Proprio per quanto riguarda il frumento tenero, l'Italia è sul podio europeo di produzione alle spalle di Francia e Germania. Nel mercato interno, cala la produzione per il pane e per i suoi sostituti a causa di una riduzione del consumo di tali prodotti. Ma si registra un aumento dell'utilizzo per la produzione di pizza, pasta fresca e biscotti. Per quanto riguarda il comparto della macinazione del frumento duro e della produzione di semole, la crescita complessiva deriva soprattutto dall'incremento delle esportazioni di pasta di grano duro che bilancia la frenata dei consumi di pasta sul mercato interno.





**INDUSTRIALE  
ALLA GUIDA  
DI ITALMOPA**

**In alto Cosimo  
De Sortis,  
presidente  
di Italmopa,  
Associazione  
industriali  
mugnai  
d'Italia**