



NUOVE FARINE SOTTO I RIFLETTORI

 Silvia Fornari

- > Crescono le tipologie alternative alla farina bianca, in primis le integrali
- > Mix e preparati per il Foodservice

È un periodo estremamente dinamico per la categoria delle farine, che si sono diversificate per incontrare le mutate esigenze dei consumatori e adattarsi in modo più specifico alle diverse destinazioni d'uso. Alla farina bianca, che realizza ancora la gran parte del mercato ma perde via via appeal, si sono affiancate così referenze a maggior valore aggiunto, quali le integrali, di tipo 1 e 2, biologiche, di filiera, ottenute da grani antichi, o ancora gluten free. Infine, menzione a parte per mix e preparati per la produzione di pizza, pane e dolci, che rappresentano un validissimo aiuto non solo per le preparazioni domestiche ma anche per gli operatori del canale **Foodservice**.

Tuttavia, sono svariate le fake news che circolano intorno al mondo del grano e delle farine e che rischiano di danneggiare l'intero comparto molitorio. Per esempio,



TREND

Miss Pizza e Mister Pane

Pizza e pane sono due simboli del made in Italy all'estero, due prodotti a base di farina che sono anche tra i più consumati nel nostro Paese. Ma quali sono i preferiti?

Italmopa, che con il Centro Informazione Farine ha organizzato un dibattito all'ultima edizione di Sigep, ha chiesto agli "addetti ai lavori" presenti alla fiera di eleggere **Miss Pizza & Mister Pane 2018**. **La pizza Margherita ha sbaragliato i concorrenti con il 57,3% dei votanti**; seguono la Napoli (16,6%), la Quattro Stagioni (7,7%), la Diavola (7,4%) e la Boscaiola (6,3%), mentre l'1,4% delle preferenze è andato alla pizza all'ananas. «In Italia il consumo di pizza per persona è di circa 12,5 Kg all'anno - ha commentato **Cosimo De Sortis, Presidente di Italmopa** - 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 **lana di grano tenero acquistata direttamente dai consumatori dalle catene di vendita al dettaglio per fare la pizza in casa**».

Il podio di Mister Pane è andato invece ai pani regionali con il 25,1% delle preferenze, seguiti dai pani di cereali diversi dal frumento tenero (22,4%) e dal classico pane bianco (17,5%).



sarebbero preferibili i prodotti free from perché il glutine fa male; la farina bianca avrebbe un elevato indice glicemico, sarebbe privata di principi nutritivi e addirittura sbiancata; il grano importato sarebbe di qualità peggiore rispetto a quello italiano.

Secondo una recente indagine Doxa - Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) dal titolo "Gli italiani e le farine" condotta su un campione di 1.000 italiani, è emerso per esempio che il 55% degli intervistati associa la farina di frumento tenero alla pasta, che è invece prodotta con le semole di frumento duro, mentre ben il 47% degli intervistati è convinto



CONSUMI

Celiachia, numeri in crescita

La celiachia rappresenta l'intolleranza alimentare più frequente e colpisce circa l'1% della popolazione in Italia, ma è in costante diffusione. Secondo la Relazione annuale al Parlamento (anno 2016) in Italia risultano diagnosticati 198.427 celiaci, di cui due terzi sono donne (138.902). Nel 2016 il numero delle nuove diagnosi è stato di 15.569, oltre 5.000 in più rispetto all'anno precedente.

«È ancora altissimo il numero di persone ignare di essere celiache, il cosiddetto iceberg celiaco - spiega Luca Cesari, Direttore Vendite Italia di Dr. Schär - che si stima siano oltre 400.000. A questi si aggiungono i sensibili al glutine e le persone con IBS (sindrome dell'intestino irritabile). Tutti potenziali pazienti, che non si identificano nella celiachia ma necessitano comunque di un regime nutrizionale gluten free». Si tratta insomma di numeri per nulla trascurabili, che rappresentano un pubblico con esigenze alimentari specifiche e che necessita di prodotti certificati e sicuri. Soprattutto quando si rivolgono al canale della ristorazione commerciale, che negli ultimi tempi si sta organizzando per rispondere a queste specifiche esigenze.

I NUOVI MIX E PREPARATI A BASE DI FARINA SONO IDEALI PER L'UTILIZZO NEL CANALE FOODSERVICE

che sarebbe bene eliminare o ridurre fortemente il consumo di prodotti contenenti glutine, anche per chi non è celiaco o intollerante al glutine. Inoltre, il 42% degli intervistati si informa tramite i programmi televisivi su quali alimenti consumare. Proprio per fare informazione corretta, Italmopa ha realizzato un vademecum per conoscere a fondo la farina. Sul sito www.infofarine.it, grazie al contributo di esperti del settore, si trovano informazioni sulla qualità e la sicurezza del frumento, sui processi di trasformazione dal frumento alle farine, sulle loro proprietà nutrizionali e salutistiche. Inoltre, il prossimo 14 aprile si svolgerà la prima edizione di "Molini a porte aperte", un evento ideato da Italmopa per raccontare i segreti dell'antica arte bianca. Venti mulini, da Nord a Sud, apriranno le loro porte per una visita esclusiva, che sarà possibile prenotare tramite il link www.italmopa.com/moliniaporteaperte.

