

**COMUNICATO STAMPA  
ITALMOPA (FEDERALIMENTARE/CONFINDUSTRIA)**

**GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA PIZZA:  
SIMBOLO UNIVERSALE DELL'ITALIANITA', PRODOTTA CON LE MIGLIORI FARINE DEI NOSTRI MUGNAI**

**Roma, 15 gennaio 2021** – Il prossimo **17 gennaio** verrà celebrata la **Giornata mondiale della pizza** istituita, giustamente, per esaltare uno fra i prodotti gastronomici più gustosi, ottenuto semplicemente da un impasto di farina, acqua e lievito e condito nella sua versione più tradizionale da olio, pomodoro e mozzarella. Un piatto semplice, succulento e, soprattutto, sinonimo, da sempre, di convivialità, di allegria, di festosità.

Sulla base degli ultimi dati elaborati da **Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Federalimentare e Confindustria**, circa 400.000 tonnellate di sfarinati di frumento tenero prodotti nel nostro Paese sono oggi destinati alla produzione di pizza.

Il consumo pro-capite di pizza in Italia raggiunge circa 8 kg, un quantitativo significativo ma comunque largamente inferiore al consumo – 13 kg circa - registrato negli Stati Uniti.

Ma quali devono essere le caratteristiche di una farina per la produzione di una pizza di qualità? Non esistono, fortunatamente, regole universali e ogni pizzaiolo potrà essere libero di sperimentare un proprio impasto, tenendo tuttavia presente che esso deve essere elastico e, allo stesso tempo, morbido e tenace.

A tal proposito, **Giorgio Agugiario, Presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa**, sottolinea che *“la qualità della pizza italiana è riconosciuta in tutto il mondo anche grazie al lavoro e all'impegno costante dei nostri Mugnai che producono da sempre, con passione e grande competenza, farine di frumento tenero naturali, genuine e di assoluta qualità. Farine derivanti dalla selezione e miscelazione delle migliori materie prime, quale che sia la loro origine, che proprio per le loro caratteristiche vengono oggi esportate con successo in tutto il mondo.”*

Per quanto riguarda invece la loro pizza preferita, gli italiani non hanno dubbi: secondo un recente sondaggio effettuato dalla Doxa per conto di Italmopa, la pizza margherita si aggiudica il primo posto con il 57% circa delle preferenze, davanti alla pizza Napoli (17%) e alla quattro stagioni (8%).

Le modalità di consumo della pizza, sinonimo di quella convivialità di cui oggi sentiamo così tanto la mancanza, hanno purtroppo subito cambiamenti significativi dettati dalle misure imposte per far fronte alla pandemia in corso. Il consumo, che oggi avviene prevalentemente tramite l'asporto, non può però compensare la mancata richiesta derivante dalla chiusura delle pizzerie e, più in generale, dei locali adibiti alla ristorazione. Un settore il cui pieno ed efficace sostegno da parte delle Istituzioni risulta fondamentale non soltanto per la tenuta del comparto agroalimentare nazionale, ma anche e soprattutto per l'economia dell'intero Paese.



ITALMOPA

---

**Per informazioni**

Ufficio Stampa:

**Laura Pierandrei**

[comunicazione@italmopa.com](mailto:comunicazione@italmopa.com)

Tel: 3755586917

ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d'Italia

00198 Roma - Via Lovanio, 6

Telefono 06 6785409 r.a.

[www.italmopa.com](http://www.italmopa.com) [italmopa@italmopa.com](mailto:italmopa@italmopa.com)

Codice Fiscale 80045090588