



ITALMOPA

16 OTTOBRE: GIORNATA MONDIALE DEL PANE

**ITALMOPA – ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI MUGNAI D’ITALIA:
IL PANE PROTAGONISTA DEL NOSTRO MODELLO ALIMENTARE
INFORMAZIONE E PROMOZIONE NECESSARI PER INCREMENTARNE IL CONSUMO**

Roma, 14 ottobre 2022 – Il pane rappresenta, fin dall’antichità, il simbolo universale non solo del nutrimento, ma anche della comunità umana che condivide quello stesso nutrimento. La giornata mondiale del pane costituisce così l’occasione per evidenziare la centralità di un cibo che, attraverso i secoli, ha unito, e mai diviso, popoli, culture e religioni.

Così **Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d’Italia (Federalimentare/Confindustria)** in merito all’annuale celebrazione, il 16 ottobre, dell’alimento principe delle nostre tavole.

Nel nostro Paese, il pane, oltre alla sua valenza simbolica, costituisce anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e da promuovere: **sono circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell’Italia, delle sue Regioni, delle sue collettività**. Tra i quali si contano anche 5 pani IGP (la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Sudtiroler Schuttelbrot) e 3 pani Dop (la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano).

La farina o la semola, siano esse di grano tenero, di grano duro o di altri cereali, costituiscono il principale ingrediente del pane ed è opportuno ricordare che l’Industria molitoria italiana detiene un’assoluta leadership europea nella produzione di sfarinati ottenuti dalla selezione e dalla trasformazione delle migliori varietà di frumento.

“La produzione, da parte dei nostri Molini, di farine e semole destinate alla sola panificazione, sia essa artigianale o industriale, ammonta annualmente in circa 2.400.000 tonnellate, alle quali aggiungere circa 250.000 tonnellate destinate ai prodotti sostitutivi del pane” evidenzia **Andrea Valente, Presidente Italmopa** *“un quantitativo, complessivamente, in costante riduzione non solo per la giusta attenzione alla riduzione dello spreco alimentare ma anche, e purtroppo, per campagne che, irresponsabilmente, e ignorando le indicazioni scientifiche contenute nelle “Linee Guida per una sana alimentazione” del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria), hanno convinto molti consumatori ad eliminare o a ridurre drasticamente i carboidrati in generale ed il pane in particolare dalle loro diete alimentari. È invece opportuno ricordare che il pane è un alimento particolarmente saziante, ricco di importanti proprietà nutrizionali indispensabili al nostro fabbisogno quotidiano quali fibre, proteine, vitamine soprattutto del gruppo B (B1, B2, PP) e minerali (ferro, calcio, fosforo). Ed è per questo che riteniamo che il pane debba continuare a rimanere un assoluto protagonista del nostro modello alimentare, anche avvalendosi di opportune attività istituzionali di informazione e di promozione promosse dalle rappresentanze della filiera e dalle Amministrazioni competenti”*.

“Nel corso dell’ultimo anno” completa Alexander Rieper, Presidente della sezione Molini a frumento tenero Italmopa “l’aumento generalizzato e senza precedenti dei costi di produzione, relativi, in particolare, alle materie prime agricole ed energetiche e alla logistica, si è purtroppo abbattuta anche sulla filiera pane, nonostante gli immani sforzi profusi da parte degli attori della filiera. Il settore molitorio, in particolare, ha sinora assorbito gran parte dei rialzi, conscio della rilevanza dei prodotti farine e semole per la produzione di prodotti di base dell’alimentazione quotidiana degli italiani - ed in particolare dei ceti sociali più esposti – quali, appunto il pane. Ma è evidente che la situazione è insostenibile e mette a rischio l’esistenza stessa del comparto molitorio, peraltro già caratterizzato da margini di redditività tra i più bassi dell’intero comparto alimentare.”

Per informazioni

Ufficio Stampa:

Laura Pierandrei

comunicazione@italmopa.com

Tel: 375 5586917