



ITALMOPA

GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA ITALMOPA: LA QUALITA' DELLE SEMOLE E DELLE FARINE DETERMINANTE PER IL SUCCESSO DELLA PASTA ITALIANA

Roma, 24 ottobre 2022 – In vista della celebrazione, il 25 ottobre, della **Giornata mondiale della Pasta, Italmopa** - l'Associazione, aderente a Federalimentare e Confindustria, che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana, leader nell'Ue con oltre 11 milioni di tonnellate di grano annualmente trasformate in semole e farine - sottolinea come il crescente successo della pasta italiana nel mondo trovi una delle sue principali radici nell'utilizzo, da parte dei nostri pastai, delle **semole e farine, di altissima qualità, prodotte dall'Industria molitoria italiana.**

"Siamo molto orgogliosi di contribuire, in modo determinante, al successo di un prodotto, la pasta - in particolare la pasta di semola di grano duro – che è uno dei simboli per eccellenza del Made in Italy alimentare" evidenzia **Enzo Martinelli** Presidente della sezione Molini a frumento duro Italmopa. *"Le nostre semole, ottenute da una scrupolosa selezione e un'accurata trasformazione dei migliori grani duri, rappresentano, da sempre, un fiore all'occhiello della produzione agroalimentare nazionale. E vogliamo ricordare che le semole costituiscono, nella stragrande maggioranza dei casi, l'ingrediente unico delle nostre paste alimentari. In altre parole, l'affermazione della pasta italiana nel mondo non può prescindere dall'impareggiabile capacità dei nostri mugnai di approvvigionare l'Industria pastaria di semole rispondenti alle esigenze degli stessi pastai. Un binomio storico e ben collaudato, quello tra i mugnai e i pastai italiani, che si è ulteriormente consolidato nel tempo con l'obiettivo primario di soddisfare le legittime aspettative qualitative dei consumatori"*.

Secondo i dati Italmopa, il quantitativo di semole di grano duro, prodotto dai Molini italiani e annualmente destinato alla produzione di pasta, ammonta in circa 3.500.000 tonnellate mentre il quantitativo di farine di frumento tenero, sempre prodotto dall'Industria molitoria italiana e utilizzato per alcune tipologie di pasta, risulta di circa 150.000 tonnellate.

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Laura Pierandrei
comunicazione@italmopa.com
Tel: 375 5586917

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma - Via Lovanio, 6
Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com