



ITALMOPA

16 OTTOBRE: GIORNATA MONDIALE DEL PANE

**ALIMENTO DI INESTIMABILE VALORE CULTURALE, SIMBOLO DI CONDIVISIONE E SOCIALITÀ
CONTRASTARE DISINFORMAZIONE PER TUTELARNE IL RUOLO NEL MODELLO ALIMENTARE**

Roma, 16 ottobre 2023 – Il pane, nella storia, ha sempre unito, e mai diviso, popoli, culture e religioni. Ed è per questo motivo che esso non è semplicemente un alimento, ma anche il simbolo della condivisione, della fraternità, della socialità, e quindi di pace, la cui valenza, in questo periodo drammatico, non può in alcun modo essere circoscritta al solo nutrimento.

Così **Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia**, l'Associazione di categoria aderente a Confindustria che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana in merito alla Giornata mondiale del pane celebrata oggi 16 ottobre.

Nel nostro Paese, il pane, oltre alla sua valenza simbolica, costituisce anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e 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 e l'Industria molitoria italiana rappresenta un fiore all'occhiello della nostra produzione alimentare per l'altissima qualità e versatilità degli 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 che tuttavia ha registrato negli ultimi decenni una costante e preoccupante riduzione anche, purtroppo, per alcune 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, B3, B9) e minerali (ferro, calcio, fosforo, magnesio e potassio). Ed è per questo che riteniamo che il pane debba continuare a rimanere un assoluto protagonista del nostro modello alimentare”*.

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