



ITALMOPA

**WORLD PASTA DAY:  
DA 25 ANNI SI CELEBRA UN ALIMENTO SIMBOLO DELL'ITALIANITA'.  
LA PROFESSIONALITA' DEI MUGNAI E PASTAI ITALIANI NE GARANTISCE L'ALTISSIMA QUALITA'**

---

**Roma, 24 ottobre 2023** – La pasta, unitamente alla pizza, costituisce l'orgoglio dell'infinito patrimonio gastroculturale che caratterizza il nostro paese, le nostre regioni, le nostre città, i nostri borghi. Simbolo per antonomasia di tradizione, di gusto e di convivialità - ovvero di italianità - la pasta viene meritatamente celebrata, ormai da un quarto di secolo, nella giornata del 25 ottobre, attraverso il World Pasta Day.

Lo ricorda **Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia** che rappresenta, in via esclusiva, in seno a Confindustria, l'Industria molitoria italiana, leader nell'Unione europea con circa 12 milioni di tonnellate di grano tenero e duro annualmente trasformate in farine e semole destinate alla produzione di alimenti simbolo del 'Made In Italy' alimentare quale, appunto, la pasta.

*"È opportuno ricordare che l'altissima e costante qualità della pasta italiana è riconducibile all'impareggiabile professionalità e competenza dei nostri mugnai e pastai"* evidenzia **Enzo Martinelli**, Presidente della sezione Molini a frumento duro Italmopa *"l'Industria molitoria in particolare garantisce, da sempre, l'approvvigionamento dei pastifici con materie prime, ovvero essenzialmente semole di frumento duro, rispondenti scrupolosamente alle esigenze dei pastai e, pertanto, a quelle dei consumatori. Le nostre semole, ottenute da un'accurata individuazione, selezione e trasformazione dei migliori grani duri quale che sia la loro origine - tenendo presente che quest'ultima non può in alcun modo essere ricondotta al concetto di qualità - rappresentano un fiore all'occhiello della produzione agroalimentare nazionale. Siamo pertanto fieri di poter fornire il nostro contributo al crescente successo della pasta italiana nel mondo e di costituire con i colleghi pastai un binomio storico, indissolubile e collaudato."*

Sulla base gli ultimi dati elaborati da Italmopa, il quantitativo di semole di grano duro prodotto dai Molini italiani e annualmente destinato alla produzione di pasta, ammonta in oltre 3.700.000 tonnellate mentre il quantitativo di farine di frumento tenero, ugualmente prodotto dall'Industria molitoria italiana e utilizzato, ivi compreso in ambito domestico, per alcune tipologie di pasta, risulta di circa 150.000 tonnellate.

---

**Per informazioni**

Ufficio Stampa:

**Laura Pierandrei**

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