



ITALMOPA

## **Giornata Mondiale della Farina: la qualità e versatilità delle farine e semole italiane frutto di un'eccellenza che ha saputo coniugare tradizione e innovazione**

---

Roma, 20 marzo 2024 – Si celebra oggi 20 marzo la **Giornata Mondiale della Farina**. A tal riguardo, Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia, che rappresenta in via esclusiva l'Industria molitoria italiana, evidenzia che, tra le numerose tipologie di farine, quelle derivanti dalla macinazione del grano tenero o del grano duro risultano storicamente le più diffuse nel nostro Paese e nel mondo in generale. In Italia, il loro significativo consumo, indispensabile nel garantire una dieta sana ed equilibrata, ha determinato, sin dall'epoca romana, un'ampia e capillare diffusione dei mulini, nelle loro più diverse tipologie, su tutto l'attuale territorio nazionale, dalle campagne ai borghi, dai piccoli ai grandi centri.

In questo contesto, il mugnaio era depositario di un bagaglio di conoscenze empiriche sui cereali e sulle tecniche di macinazione che è stato orgogliosamente tramandato di padre in figlio. Un passaggio di consegne che è proseguito, fortunatamente, sino ai nostri giorni, con, rispetto al passato, una crescente e particolarmente gradita impronta femminile, come testimoniato dai ruoli ricoperti da **Emanuela Munari, Vicepresidente Italmopa**, da **Clelia Loiudice, Presidente del Gruppo Giovani Italmopa** oltre che dalle numerose e qualificate imprenditrici molitorie che operano nel comparto della macinazione del frumento.

*"La qualità e la versatilità delle farine e delle semole italiane sono anche, o forse soprattutto, frutto di una storia, quella dei nostri molini e dei nostri mugnai e mugnaie, che ha saputo coniugare con grande equilibrio tradizione e innovazione"* evidenzia **Andrea Valente – Presidente Italmopa** *"il processo molitorio è rimasto nel tempo sostanzialmente inalterato ma l'evoluzione tecnologica degli impianti garantisce ora sfarinati di assoluta garanzia sotto il profilo igienico-sanitario e con caratteristiche tecnologiche rispondenti alle esigenze del mercato"*.

Sono attualmente circa 300 i molini che operano nel nostro Paese e che trasformano annualmente oltre 12 milioni di tonnellate di frumento tenero e di frumento duro per la produzione di quasi 8 milioni di tonnellate di sfarinati di assoluta qualità. Una qualità unanimemente riconosciuta e apprezzata come testimoniato, tra l'altro, dalla crescita continua e robusta delle nostre esportazioni di sfarinati e di prodotti derivati.

### **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)