

GIORNATA MONDIALE DEL PANE E DELL'ALIMENTAZIONE: CONNUBIO CHE CELEBRA UN PRODOTTO SIMBOLO DEL NOSTRO MODELLO ALIMENTARE, DA TUTELARE E PROMUOVERE

Roma, 16 ottobre 2024 – Sono 190 i Molini che in Italia trasformano oltre 5,6 milioni di tonnellate di frumento tenero dai quali si ottengono circa 4,2 milioni di tonnellate di farine destinate, in misura del 56%, ovvero circa 2,4 milioni di tonnellate, alla produzione di pane e prodotti sostitutivi.

Lo ricorda **Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia** - l'Associazione aderente a **Confindustria** e **FederPrima** che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria italiana - il giorno della celebrazione, correttamente concomitante, della **Giornata Mondiale del Pane** e della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**.

*“La farina prodotta dai Molini a frumento tenero o la semola prodotta dai Molini a frumento duro” evidenzia **Andrea Valente, Presidente Italmopa** “costituiscono l'ingrediente principale del pane il quale, a sua volta, è l'emblema stesso dell'alimentazione nella sua dimensione universale. E la trasformazione del grano in farina e, successivamente, in pane, rappresenta, da sempre, l'umanità intesa come luogo in grado di accogliere persone di età, etnie o religioni diverse ma accomunate da un cibo che è, per eccellenza, il simbolo della pace e della condivisione”.*

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 3 pani Dop (la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano), 5 pani IGP (la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Sudtiroler Schuttelbrot), e decine di pani PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Il consumo annuo pro-capite di pane si situa, in Italia, su circa 41Kg, un quantitativo nettamente inferiore a quello registrato in tutti gli altri principali Paesi europei, in particolare, la Romania per la quale risulta un consumo annuo di pane pari a 74kg pro-capite.

Il pane invece, conclude Italmopa, deve tornare ad essere un assoluto protagonista del nostro modello alimentare anche perché, oltre alla sua storia, il pane è un alimento 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) ma anche un alimento fortemente sostenibile e amico dell'ambiente.

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.

www.italmopa.com italmopa@italmopa.com

