



ITALMOPA

Giornata Mondiale della Pizza **ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia:** **il crescente successo della Pizza è anche quello delle farine "Made in Italy"**

Roma, 16 gennaio 2025 – Il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio Abate protettore dei pizzaioli e dei fornai, ricorre la Giornata Mondiale della Pizza volta a celebrare, meritatamente, in tutto il mondo, uno dei simboli dell'inimitabile e straordinario patrimonio gastronomico italiano.

Nel nostro Paese, evidenzia **Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia**, oltre 400.000.000 di chili di farina, dalla bianca all'integrale, prodotte dai Molini italiani dopo un'accurata selezione delle migliori varietà di frumento, sono annualmente destinate alla produzione di circa 2,7 miliardi di pizze di varie tipologie.

"Un alimento meravigliosamente semplice e al contempo raffinato, dalla storia antica ma dal successo crescente, democratico e sostenibile" evidenzia **Andrea Valente, Presidente Italmopa** *"e per i nostri Mugnai contribuire, in modo determinante, attraverso la produzione di farine di assoluta qualità e rispondenti alle più variegata esigenze, al successo di un prodotto emblema della nostra cultura gastronomica nel mondo non può che essere motivo di grandissimo orgoglio"*.

La Giornata Mondiale rappresenta pertanto anche un'occasione per ricordare che, se le farine costituiscono da sempre l'ingrediente imprescindibile della pizza, la loro versatilità consente ai nostri pizzaioli di proporre degli impasti rispondenti perfettamente alle preferenze o esigenze, sempre più variegata, dei consumatori.

Per quanto concerne invece le preferenze degli italiani, la pizza più amata rimane saldamente la margherita per la sua semplicità e i suoi inconfondibili profumi distaccando decisamente le altre tipologie di pizze più apprezzate: capricciosa, quattro formaggi, diavola, marinara e ortolana. Un crescente successo ed interesse viene altresì riscontrato, da parte dei consumatori, nei riguardi della pizza bianca e delle sue alternative - quali, ad esempio, la focaccia - per la sua semplicità ma anche per la possibilità di accompagnarla con una combinazione infinita di ingredienti e condimenti.

In ogni modo, a prescindere dalla scelta, la pizza rimane, in qualsiasi circostanza, un simbolo assoluto di convivialità e il fulcro di un vero e proprio rito sociale fatto di gesti, sapori, colori e profumi.

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