



ITALMOPA

## Giornata Mondiale della Farina

### ITALMOPA: l'Industria molitoria fiore all'occhiello dell'agroalimentare nazionale grazie alla qualità e versatilità delle farine e semole italiane

---

Roma, 20 marzo 2026 – Ricorre oggi 20 marzo la **Giornata Mondiale della Farina** istituita nel 2019 per celebrare, doverosamente, l'ingrediente base dell'alimentazione umana. A tal riguardo, Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a FederPrima e Confindustria, che rappresenta in via esclusiva l'Industria molitoria italiana, ricorda che, tra le numerose tipologie di farine, siano esse di cereali o meno, quelle derivanti dalla macinazione del grano tenero e del grano duro risultano, storicamente, le più diffuse nel nostro Paese e nel mondo in generale.

*"E' ancora opportuno evidenziare l'altissima qualità e l'incomparabile versatilità delle farine e semole italiane, frutto di una lunga storia, quella dei nostri molini e dei nostri mugnai e mugnaie, che, nel corso degli ultimi decenni, ha sapientemente e con grande professionalità coniugato tradizione e innovazione"* evidenzia **Vincenzo Martinelli – Presidente Italmopa** *"Il processo di trasformazione del grano in farine e semole è rimasto nel tempo sostanzialmente inalterato, ma i tradizionali interventi di semplice natura meccanica, quali la pulitura del grano e le successive operazioni di molitura e setacciatura, sono oggi più precisi, controllati e sicuri grazie all'introduzione di nuove tecnologie. L'evoluzione tecnologica degli impianti garantisce, infatti, la produzione di sfarinati che offrono, a tutela del consumatore, inderogabili garanzie sotto il profilo igienico-sanitario e con caratteristiche tecnologiche rispondenti perfettamente alle numerose esigenze dei mercati nazionali e internazionali. E questo ci autorizza ad affermare che il comparto molitorio costituisce, a pieno titolo, un fiore all'occhiello dell'agroalimentare italiano."*

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 circa 8,5 milioni di tonnellate di sfarinati, destinati a prodotti simbolo del Made in Italy alimentare quali pasta, pane, pizza, prodotti biscottieri, lievitati e pasticceria. Il comparto molitorio nazionale si pone ormai saldamente al vertice dell'Industria molitoria europea per i volumi ma anche per la qualità della sua produzione. Una qualità unanimemente riconosciuta e apprezzata come testimoniato, tra l'altro, dalla crescita continua e robusta delle nostre esportazioni di sfarinati - che hanno registrato, negli ultimi 15 anni, una crescita di oltre il 300% per situarsi ormai complessivamente in quasi mezzo milione di tonnellate - e di prodotti derivati.

Con la Giornata Mondiale della Farina, si rinnova inoltre il portale [www.infofarine.it](http://www.infofarine.it), progetto che nasce con l'obiettivo di fornire ai consumatori ogni opportuno elemento informativo sulle farine di frumento tenero grazie all'apporto di un Comitato Tecnico Scientifico composto da esperti di unanimemente riconosciuta autorevolezza – **Dottorssa Elisabetta Bernardi, Professoressa Marina Carcea, Avvocato Giuseppe Durazzo, Professoressa Alessandra Marti, Dottor Maurizio Notarfonso** – capaci di trasferire ai visitatori del portale le loro conoscenze in modo semplice, chiaro e trasparente.

#### 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.

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