



ITALMOPA

COMUNICATO STAMPA LE FARINE ITALIANE CONTINUANO A VOLARE ALL'ESTERO: +9% PER L'EXPORT 2018

“Il trend di crescita delle esportazioni farine di frumento tenero registrato nel corso degli ultimi anni e confermato anche nel 2018 costituisce un elemento estremamente positivo che dimostra la competitività dell’Industria molitoria italiana e la sua capacità di proporre farine di alta qualità in grado di rispondere alle varie esigenze del mercato internazionale”. Così Cosimo De Sortis, Presidente Italmopa, Associazione Industriali Mugnai d’Italia, l’Associazione di categoria aderente a Federalimentare e a Confindustria, commenta gli ultimi dati Istat riguardanti le esportazioni italiane di farine di frumento tenero.

Nel 2018 il settore ha, infatti, registrato un incremento delle esportazioni del 9% circa in volume e del 10% circa in valore rispetto al 2017: sono ormai circa 180.000 le tonnellate di farina di grano tenero esportate annualmente dal nostro Paese - essenzialmente verso Stati Uniti (15.396 tonn), Francia (13.744 tonn), Germania (9.354 tonn), Regno Unito (9.196 tonn), Spagna (7.229 tonn) - con una crescita complessiva del 350% in 10 anni.

Un’ulteriore testimonianza dell’assoluta qualità delle farine italiane, di qualsiasi tipologie esse siano, e della capacità unica, unanimemente riconosciuta, dell’Industria molitoria Italiana di individuare, selezionare, miscelare e trasformare i migliori frumenti. “Il bagaglio di conoscenza dell’Industria molitoria è frutto di una storia” continua Giorgio Agugiario, Presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa “La macinazione del grano, sviluppatasi da tempi quasi remoti, si avvale oggi di innovazioni tecnologiche all’avanguardia che consentono la produzione di farine di altissima qualità rispondenti alle esigenze dei consumatori. I nostri Molini fanno parte della storia e della cultura dell’Italia e costituiscono un patrimonio del nostro Paese”.

Ad oggi il fatturato del comparto a tenero sfiora 1,8 miliardi di Euro. Le farine di frumento tenero sono essenzialmente destinate, per quanto concerne il mercato interno, alla panificazione artigianale e industriale, alla produzione di pizza, alla produzione di prodotti dolciari ma anche ad un crescente uso domestico.

“Le farine, per le loro proprietà nutrizionali e salutistiche, rivestono un ruolo fondamentale nell’ambito di una dieta sana ed equilibrata ma costituiscono anche un prodotto alimentare a bassissimo impatto ambientale” conclude De Sortis “come Associazione, abbiamo il dovere morale di sviluppare una corretta informazione ai consumatori. Alcune tematiche, quali un’alimentazione sana e equilibrata o la sostenibilità ambientale, sono troppo rilevanti per il nostro futuro e le discussioni sulla materia devono essere necessariamente rigorose e corredate da elementi chiari, trasparenti, inconfutabili, rispettosi dell’intelligenza del consumatore”.

Per questo motivo, Italmopa ha promosso il progetto www.infofarine.it che si pone per obiettivo di fare chiarezza sul mondo delle farine alimentari grazie al contributo di un team di esperti competenti e autorevoli. E sempre per questo motivo la nostra Associazione riproporrà il prossimo sabato 11 maggio la seconda giornata “Molini a porte aperte”, che, attraverso l’apertura di un numero significativo di impianti molitori, si pone per obiettivo di consentire al consumatore di vestirsi, almeno per un giorno, da mugnaio.

Roma, 12 marzo 2019

Ufficio stampa Italmopa

Laura Pierandrei 066785409

comunicazione@italmopa.com

ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d’Italia
00198 Roma - Via Lovanio, 6

Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054

www.italmopa.com italmopa@italmopa.com

Codice Fiscale 80045090588