



COMUNICATO STAMPA

Farine e semole bio: export da record per l'Italia, boom in Usa, Canada e India Italmopa presenta i dati ed i programmi "Pure flour from Europe"

Il programma internazionale cofinanziato dall'UE riunisce chef, ristoratori, opinion leader, promuove l'utilizzo di materie prime biologiche, mette al centro la salute e il benessere

Il 2022 è stato **un anno da record per l'Italia** che ha esportato in tutto il mondo **frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche.**

Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) presenta i dati sulle esportazioni delle farine e delle semole, con un focus speciale sulle produzioni biologiche, nell'ambito **dei programmi internazionali "Pure flour from Europe" cofinanziati dall'Unione Europea**, che promuovono **l'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe** e, più in particolare **Made in Italy**, in USA, Canada e India.

I programmi "Pure Flour From Europe" e, in particolare, quello finalizzato alla promozione, in USA e Canada, delle farine e semole biologiche, sta riscuotendo grande successo, perché mette al centro la **salute, il benessere, la responsabilità nella selezione delle materie prime**, affinché **farine e semole, biologiche e non**, siano caratterizzate da un **ricco contenuto di vitamine, sali minerali, fibre** e sostanze fitochimiche secondarie, in grado di assicurare all'organismo un elevato apporto nutrizionale. Dagli chef stellati alle ricette casalinghe, **la cucina è sempre più orientata verso l'utilizzo di materie prime d'eccellenza**, come appunto le farine e le semole di qualità, biologiche in primis. Durante il **meeting di Roma**, si è tenuta anche una **speciale masterclass dedicata alla pasta fresca**, tenuta dallo chef Lino Acunzo, che ha insegnato l'arte dello scialatiello napoletano e del raviolo, due primi piatti preparati con farine e semole bio.

Queste materie prime esplodono in sapore e nutrienti, in quanto provenienti da **un'agricoltura che adopera il corso spontaneo della produttività dei campi**, in totale assenza di fertilizzanti e prodotti chimici. Anche lo stoccaggio prevede il divieto di utilizzare prodotti come diserbanti, pesticidi, concimi chimici e antiparassitari; la



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





molitura conserva così intatti, tutti i nutrienti del grano, tra cui le vitamine, le fibre, i sali minerali, gli enzimi e le proteine nobili, con un guadagno organolettico che amplifica il sapore in termini di genuinità e autenticità. Entrambi i **programmi “Pure flour from Europe”** sono ricchi e vari e riuniscono chef, ristoratori, professionisti, consumatori, opinion leader, attraverso incontri internazionali come questo di Roma.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

