



**RASSEGNA STAMPA
ITALMOPA
PROGETTO “PURE FLOUR FROM EUROPE”
ROMA, TERRAZZA MONTI, THE GLAM HOTEL
Giovedì 18 maggio 2023**





la Repubblica

A&F Economia

FINANZA ▾ NEWS

Italmopa, nel 2022 export farine per 350 milioni di euro: il 15% è bio

f t w share



23 maggio 2023 - 15.08

(Teleborsa) - L'Italia ha esportato nel 2022 in tutto il mondo **farine di frumento e di semole per circa 337 milioni di euro**, di cui il 14,5% proveniente da

...produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi "Pure flour from Europe", cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in USA, Canada e India. È intervenuto Piero Luigi Pianu, direttore Italmopa.

Nel dettaglio, l'Italia esporta per 240 milioni di euro di farina di frumento a livello mondiale (299.176 tonnellate di farina di frumento) e 97,2 milioni di euro di semole (114.934 tonnellate di semole). Per quanto riguarda il biologico l'export di farine di frumento vale 40,3 milioni di euro mentre per le semole biologiche 17,5 milioni di euro.

I progetti "Pure Flour From Europe" mettono 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 italiane, biologiche in particolare.

Il programma indirizzato all'India pone in primo piano la farina di frumento tenero mentre quello indirizzato agli Stati Uniti e al Canada mira alla promozione di farine e semole biologiche. L'import di farine e semole degli Stati Uniti dall'Italia ha superato, in volume, nel 2022, 39.000 tonnellate (+ 17% rispetto al 2021) per un valore complessivo di circa 32 milioni di euro.

Il dato canadese riporta invece, e sempre per il 2022, un volume di importazione di farine e semole italiane di circa 4.500 tonnellate (+ 13% rispetto al 2021) per un valore pari a circa 4 milioni di Euro. I canadesi e gli americani consumano in prevalenza farine e semole locali (68,8% in Canada e 68% negli Stati Uniti) ma vi è grande attenzione per farine e semole di importazione anche bio: quelle italiane sono conosciute dal 27,6% dei Canadesi e dal 28% degli Americani (dati IRCSIA per conto di Italmopa).

https://finanza.repubblica.it/mobile/News/2023/05/23/italmopa_nel_2022_export_farine_per_350_milioni_di_euro_il_15percento_e_bio-127/



Email	Password
Accedi	Reimposta password

Menu	Cerca in Notizie...
------	---------------------

Home ► Agroalimentare

Italmopa: export farine frumento e semole per 337 mln euro nel 2022

Secondo i dati Istat e Sinab, il 14,5% del quantitativo proviene da produzioni biologiche



L'Italia ha esportato nel 2022 in tutto il mondo farine di frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi "Pure flour from Europe", cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e

biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in Usa, Canada e India. È intervenuto **Piero Luigi Pianu**, direttore Italmopa.

Nel dettaglio, l'Italia esporta per 240 milioni di euro di farina di frumento a livello mondiale (299.176 tonnellate di farina di frumento) e 97,2 milioni di euro di semole (114.934 tonnellate di semole). Per quanto riguarda il biologico l'export di farine di frumento vale 40,3 milioni di euro mentre per le semole biologiche 17,5 milioni di euro.

<https://www.efanews.eu/it/item/31547-italmopa-export-farine-frumento-e-semole-per-337-mln-euro-nel-2022.html>



L'Italia ha
 esportato
 nel 2022 in
 tutto il
 mondo
**farine di
 frumento**
 e di

semole per circa **337 milioni di euro**, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi "**Pure flour from Europe**", cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in USA, Canada e India. È intervenuto Piero Luigi Pianu, direttore Italmopa.

Nel dettaglio, l'Italia esporta per 240 milioni di euro di farina di frumento a livello mondiale (299.176 tonnellate di farina di frumento) e 97,2 milioni di euro di semole (114.934 tonnellate di semole). Per quanto riguarda il **biologico** l'export di farine di **frumento** vale 40,3 milioni di euro mentre per le semole biologiche 17,5 milioni di euro.

<https://finanza.lastampa.it/News/2023/05/23/italmopa-nel-2022-export-farine-per-350-milioni-di-euro-il-15percento-e-bio/MTI3XzIwMjMtMDUtMjNfVExC#:~:text=>

IL DENARO

Imprese&Mercati

Italmopa: nel 2022 export farine per 350mln, il 15% è bio

ildenaro.it 18 Maggio 2023

55



L'Italia ha esportato nel 2022 in tutto il mondo farine di frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da **Italmopa** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi **"Pure flour from Europe"**, cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in USA, Canada e India. È intervenuto **Piero Luigi Pianu**, direttore Italmopa.

<https://www.ildenaro.it/italmopa-nel-2022-export-farine-per-350mln-il-15-e-bio/>



Farine e semole bio, export da record per l'Italia...

Boom soprattutto in Usa, Canada e India



Il **2022** è stato un anno da **record** per l'**Italia** che ha esportato in tutto il mondo **frumento** e **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 dati sono stati illustrati da **Piero Luigi Piano**, direttore Italmopa.

https://www.leggo.it/economia/news/campania_farine_semole_bio_export_record_ultime_notizie-7416965.html



Farine, nel 2022 l'export vale 350 milioni di euro. Quasi il 15% è bio



Maria Lucia Panucci



L'Italia esporta per 240 milioni di euro di farina di frumento a livello mondiale e 97,2 milioni di euro di semole. Per quanto riguarda il biologico l'export di farine di frumento vale 40,3 milioni di euro mentre per le semole biologiche 17,5 milioni di euro

<https://business24tv.it/2023/05/23/farine-nel-2022-lexport-vale-350-milioni-di-euro-quasi-il-15-e-bio/>




ITALMOPA

DAL 1958,
LA CASA DEI MUGNAI
ITALIANI

17 Maggio 2023

**18/5 A ROMA ITALMOPA
PRESENTA I DATI SU
ESPORTAZIONI DI FARINE E
SEMOLINE CON FOCUS SU
PRODUZIONI BIO**

(riproduzione riservata)

"italmopa (associazione industriali mugnai d'italia) presenta a roma, giovedì 18 maggio alle 11:30 nella terrazza monti del the glam hotel (via, nazionale, 82), i dati sulle esportazioni delle farine e delle semole, con un focus speciale sulle produzioni biologiche". lo rende noto un comunicato, che prosegue: "sara' presente piero luigi PIANU, direttore di italmopa. il 2022 e' stato un anno da record per l'italia, che ha esportato in tutto il mondo circa 420.000 tonnellate di farine e semole per un valore complessivo superiore a 350 milioni di euro, di cui il 15% proveniente da produzioni biologiche. la presentazione e' stata organizzata in occasione della visita di alcuni importanti opinionisti ed influencers statunitensi ed indiani, ospiti di italmopa nell'ambito di due programmi di informazione denominati 'pure flour from europe' finalizzati alla promozione delle farine e delle semole italiane, convenzionali e biologiche, negli usa, in canada ed in india. la presentazione si concludera' con una speciale masterclass sulla pasta fresca a cura dello chef lino ACUNZO, dedicata alla preparazione dei cavatelli e del raviolo. i due primi saranno realizzati con farine e semole biologiche, cosi' come l'intero menu' degustazione che chiudera' il meeting".

<https://www.agrapress.it/2023/05/18-5-a-roma-italmopa-presenta-i-dati-su-esportazioni-di-farine-e-semole-con-focus-su-produzioni-bio>



Italmopa: nel 2022 prosegue positivamente export farine italiane

(Agen Food) – Roma, 14 mar. – Il volume delle esportazioni italiane di farine di frumento tenero si è situato, nel 2022, in 284.000 tonnellate, con un incremento di 16 punti percentuali rispetto al 2021. Ancora più significativa la crescita delle esportazioni su base decennale che si attesta in circa 190 punti percentuali.

Così Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare/Confindustria) in merito ai dati sul commercio estero pubblicati in data odierna dall'ISTAT – Istituto Nazionale di Statistica.

“La crescita, robusta e costante, delle nostre esportazioni di farine di frumento tenero testimonia inequivocabilmente l'impareggiabile qualità, l'assoluta salubrità e la riconosciuta versatilità delle farine italiane, ottenute dalla macinazione delle migliori varietà di frumento, quale che sia la loro origine” evidenzia Andrea Valente, Presidente Italmopa “ma essa è anche frutto del gravoso impegno portato avanti da alcuni dei nostri mugnai che consente, ormai, ai consumatori di circa 150 Paesi nel mondo di apprezzare le nostre farine, frutto di tradizione e innovazione e diventate sinonimo di eccellenza”.

Francia, Stati Uniti e Germania hanno costituito, anche nel 2022, i principali, e consolidati, Paesi di destinazione per le nostre esportazioni di farine di frumento tenero mentre negli ultimi anni si sono verificati trend di crescita particolarmente interessanti verso i Paesi del Golfo Persico, Giappone, Canada, Brasile e Israele.

Italmopa, inoltre, alla luce della rilevanza della crescita delle esportazioni per il comparto molitorio italiano coordina attualmente due Programmi, cofinanziati in misura dell'80% dall'Unione europea, finalizzati alla promozione dell'immagine e del consumo delle farine di frumento tenero in India e delle farine e semole biologiche negli Stati Uniti e in Canada.

<https://www.agenfood.it/agricoltura/italmopa-nel-2022-prosegue-positivamente-export-farine-italiane/>



Pure flour from Europe: evento Italmopa a Terrazza Monti

di Angelo Costanzo
19 Maggio 2023



Chef, ristoratori, professionisti, consumatori, opinion leader riuniti a **Terrazza Monti** per un incontro di **Italmopa** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) che, con il direttore **Piero Luigi Piano**, ha presentato i dati sulle esportazioni delle farine e delle semole, con un focus speciale sulle produzioni biologiche (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), 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.. Durante l'evento si è tenuta anche una speciale masterclass dedicata alla pasta fresca, tenuta dallo **chef Lino Acunzo**, che ha mostrato l'arte del cavatello e del raviolo. Primi piatti preparati con farine e semole bio anche dallo **chef Marco Scarallo** per il menu degustazione al tavolo – cavatelli alle vongole e pomodorini , ravioli ricotta e pecorino mantecati al burro e salvia, fettuccine ai fiori di zucca e asparagi – concluso con tre dolci: pie crust alla crema e frutti di bosco, crostatine ricotta e visciole e cheesecake al caramello salato.



<https://www.romarivista.it/pure-flour-from-europe-evento-italmopa-a-terrazza-monti/>



ALIMENTAZIONE

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, presentati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.

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 del cavatello 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 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.



<https://www.econote.it/2023/05/19/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-boom-in-usa-canada-e-india/>

GAZZETTA *di ROMA*

FRUTTE / FUGGI / FORTI E SETTIME UNO, CAPUT LUG FUGGI UNO FUGGI, UNO DI UNO,...

Food

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

Di redazione - 18/05/2023



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, presentati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.

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 del cavatello e del raviolo, due primi piatti preparati con farine e semole bio.

<https://www.gazzettadiroma.it/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-boom-in-usa-canada-e-india-italmopa-presenta-pure-flour-from-europe/>

Pure flour from Europe sul tetto di Roma

di Francesca Pace

Le farine e le semole bio hanno segnato un nuovo record riguardo l'export. Si registra un boom in Usa, Canada e India.



Italmopa, in una splendida cornice romana ha presentato i dati e i programmi di "Pure flour from Europe". Punto fermo della conferenza è stato mettere al centro la salute e il benessere dei consumatori che in maniera sempre maggiore apprezzano e sostengono. tramite gli acquisti, le materie prime biologiche. Il programma internazionale cofinanziato dall'UE che riunisce chef, ristoratori, opinion leader, ha mostrato quanto siano importanti i dati stilati dai vari studi per fare sempre meglio. L'Italia nel 2022 ha raggiunto il picco massimo delle esportazioni di frumento e semole, con un volume pari a 337 milioni di euro, ma la nota interessante è che il 14,5% di queste materie prime deriva da agricoltura biologica. Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) ha dimostrato, dati alla mano, che i consumatori sono sempre più attenti a ciò che mangiano e sono proiettati in maniera sempre più orientati a mettere nel carrello della spesa prodotti decisamente più salubri. Piero Luigi Pianu, direttore Italmopa ha esposto ad un pubblico internazionale, i principi su cui si basa il programma internazionale "Pure flour from Europe", in particolare, quello finalizzato alla promozione, in USA e Canada, delle farine e semole biologiche.

La continua ricerca nel settore e la voglia di migliorare il comparto sta riscuotendo grandi consensi perché al centro c'è 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.

Sia gli chef stellati che i consumatori hanno coscienza di quanto sia importante mettere al primo posto l'utilizzo di materie prime eccellenti. Il cibo oggi come oggi deve essere visto come una vera e propria medicina e non solo un puro mezzo di sostentamento o di piacere.

È chiaro che solo grazie alle materie prime di alta qualità se i cibi sono ricchi di sapori e di nutrienti indispensabili all'organismo.

La totale assenza in campo di fertilizzanti e prodotti chimici permette agli sfarinati di giocare un ruolo fondamentale nella corretta alimentazione quotidiana.

Altro punto a favore di un mondo bio è il corretto stoccaggio delle derrate. Negli ambienti atti alla conservazione dei prodotti non devono esserci tracce di diserbanti, pesticidi, concimi chimici e antiparassitari, solo in questo modo le farine e le semole conservano 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.

Pure flour from Europe sul tetto di Roma Masterclass

Durante il meeting romano, si è tenuta anche una speciale masterclass dedicata alla pasta fresca, tenuta dallo chef Lino Acunzo, che ha insegnato l'arte della pasta fresca fatta a mano, mostrando come si fanno caratelli e ravioli, due primi piatti preparati con farine e semole bio. Grandi applausi dalla delegazione indiana e statunitense.

E se alla teoria deve seguire la pratica, il menù proposto dallo Chef Marco Scarallo, resident del Glam Hotel, è stata la comprova che la qualità premia, sempre e comunque. I ravioli Ricotta e Pecorino mantecati al burro e salvia, le fettuccine Fiori di Zucca e Asparagi e i cavatelli alle Vongole e Pomodorini, sono stati bandiera del Made in Italy, quello riconoscibile in tutto il mondo. I formati di pasta fresca più conosciuti e amati hanno vinto a mani basse. Pie Crust alla crema e frutti di bosco, Crostatine ricotta e visciole, Cheesecake al caramello salato, dolcissima declinazione che strizza l'occhio anche ai sapori intercontinentali. Una elegante e raffinata stretta di mano a chi, venuto da lontano, ha assaggiato un pezzetto d'Italia.

<https://www.lucianopignataro.it/a/pure-flour-from-europe-sul-tetto-di-roma/234861/>


NEWS

Farine e semole bio, export da record per l'Italia e per la Campania

Boom soprattutto in Usa, Canada e India



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 dati sono stati illustrati da **Piero Luigi Piano**, direttore Italmopa.



Concordia, il cuoco la salvò e la 14enne diventa chef

Per quanto concerne il peso dell'**industria molitoria campana** sul totale nazionale, per il **grano tenero** (farine) a fronte di una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore si arriva ad una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il Centro Sud e il 2,5% del totale nazionale. Per la produzione di **sfarinati** (semole in prevalenza e farine) il grano duro, a fronte di una capacità di produzione nazionale di 20.400 tonnellate si arriva ad una produzione di 1.230 tonnellate in 24 ore ovvero il 6% del totale nazionale e l'8,5% rispetto alla produzione del mezzogiorno.

[https://www.ilmattino.it/AMP/economia/campania farine semole bio export record ultime notizie-7416965.html](https://www.ilmattino.it/AMP/economia/campania%20farine%20semole%20bio%20export%20record%20ultime%20notizie-7416965.html)



EVENTI/MOSTRE/CONVEGNI

ITALMOPA: il programma Pure Flour from Europe

24 Maggio 2023 - di Gabriele Vittorio Di Maio



Giovedì 18 maggio 2023 si è tenuto nel cuore di Roma l'evento dedicata al programma "Pure Flour from Europe" promosso da ITALMOPA, che ha visto protagonisti dati tangibili relativi al made in Italy. Ma di non soli numeri si vive: l'evento è stato allietato da una Master class a cura dello Chef Lino Acunzo seguita da degustazione.

Uno scorcio di Roma si apre davanti a coloro che si affacciano dalla Terrazza Monti, privilegiati da una vista mozzafiato. In quel momento, il trambusto della città sembra svanire, lasciando spazio a un'atmosfera magica e senza tempo. Il cicaliccio dei bicchieri destinati al drink di benvenuto presso il Restaurant & Lounge Bar del *The Glam Hotel*, introduce "Pure Flour from Europe", il programma promosso da ITALMOPA, nell'ambito del quale sono stati comunicati dati riferiti alla produzione made in Italy; le statistiche hanno poi preso vita, trasformandosi in un'esperienza unica, accompagnando gli ospiti in un viaggio sensoriale coinvolgente.

ITALMOPA – Associazione Industriali Mugnai d'Italia

ITALMOPA è l'Associazione di categoria che si pone a rappresentanza dell'Industria Molitoria sul territorio nazionale, provvede alla tutela dell'industria della macinazione di frumento tenero e duro e promuove iniziative allo scopo di apportare migliorie tecniche ed economiche al settore. Aderente a Confindustria, con circa 12 milioni di tonnellate di frumento trasformato in farine e semole destinate a prodotti alimentari Made in Italy, nel 2022 ha esportato farine di frumento e di semole in tutto il mondo **per circa 337 milioni di euro** e si configura, quindi, come assoluta leadership a livello comunitario. Lasciandosi alle spalle la vista su Palazzo delle Esposizioni, l'evento ha preso il via con la presentazione di ITALMOPA e un primo zoom sui dati concreti. <<Negli ultimi trent'anni è stata moltiplicata per trenta l'esportazione di farine e frumento sia verso Paesi comunitari che non comunitari>> ha dichiarato con orgoglio Piero Luigi Pianu, Direttore di ITALMOPA.

Nell'immaginario dei consumatori italiani, le farine e le semole vengono ancora prodotte nei **molini tradizionali, quelli delle fiabe** e delle illustrazioni d'altri tempi. Un molino, però, non è più quello romanticamente pensato: si tratta, oggi, di impianti di altissima tecnologia che garantiscono requisiti essenziali come, ad esempio, quelli relativi alla sicurezza alimentare.

E a tal proposito, quando si parla di qualità, ci si riferisce non solo a quella tecnologica che interessa il processo di lavorazione del prodotto trasformato, ma anche alla sua sicurezza. È per questo motivo che la qualità è un elemento non negoziabile. È premura dell'[Associazione Industriali Mugnai d'Italia](#) che questo messaggio circoli non solo all'esterno, ma anche all'interno del nostro stesso Paese. Anche a tale scopo nasce l'iniziativa annuale **Molini a Porte Aperte**, dedicata ai consumatori che intendono avvicinarsi al mondo della molitura e prendere parte al processo di macinazione e trasformazione del grano.

Master class e degustazione con lo Chef Lino Acunzo

La pasta è un'arte che richiede tecnica. Le sapienti mani dello **Chef Lino Acunzo** ne hanno dato una dimostrazione pratica preparando ravioli e cavatelli rispettivamente con [farina tipo "00"](#) e farina di semola rimacinata. L'evento è stato anche occasione di scoperta, grazie alla degustazione, di piatti dagli accostamenti più vari. Nello specifico, il menu degustazione era così composto:

- Ravioli ricotta e pecorino mantecati al burro
- Fettuccine fiori di zucca e asparagi
- Cavatelli alle vongole e pomodorini
- Pie Crust alla crema e frutti di bosco
- Crostatine ricotta e visciole
- Cheesecake al caramello salato



Molini all'avanguardia: un'occasione formativa

Il settore della molitura in Italia svolge un ruolo di fondamentale importanza nella produzione di farine di alta qualità che sono alla base di molti prodotti alimentari. I mugnai italiani, con la loro esperienza e maestria, trasformano i cereali in farine che costituiscono il fondamento delle nostre tradizioni culinarie. È un ambito che ha radici profonde e rappresenta **un pezzo importante di storia italiana** ma, allo stesso tempo, un universo ancora tutto da scoprire. Spesso i giovani che si avvicinano al mondo del lavoro non sono consapevoli dell'esistenza di percorsi specifici per diventare mugnai, eppure il settore della molitura in Italia è in espansione e offre opportunità uniche. Italmopa contribuisce alla strutturazione di percorsi formativi specifici per acquisire le competenze necessarie in tale ambito. Il lavoro del mugnaio non solo offre una carriera stimolante e gratificante, ma è anche un modo per preservare una tradizione millenaria. I

giovani che **si avvicinano a questa professione** contribuiscono a valorizzare il patrimonio gastronomico italiano e a promuovere l'artigianalità e l'autenticità nell'industria alimentare.

ITALMOPA e l'attenzione alla comunicazione

I mulini ipertecnologici e i percorsi formativi per i giovani che si immettono nel mondo del lavoro non sono l'unico elemento e fiore all'occhiello del settore italiano della molitura. Lascia piacevolmente sorpresi anche la grande attenzione alla gestione della presenza aziendale online.

La comunicazione online svolge un ruolo di cruciale importanza per le aziende, in modo particolare quelle coinvolte **nel settore alimentare**. Offre un potente strumento per [raggiungere un vasto pubblico](#), informando e coinvolgendo i consumatori in modo diretto e immediato, ma richiede particolari tipi di competenze, poiché permette alle aziende di affrontare **tematiche delicate** come l'intolleranza alimentare, le diete specifiche e le preoccupazioni riguardanti la sicurezza e la salubrità dei prodotti. In un'epoca in cui l'alimentazione è diventata un argomento delicato e suscettibile di molte discussioni, una buona comunicazione è fondamentale per creare fiducia e trasparenza verso i consumatori. La comunicazione online è un ottimo strumento per fornire informazioni precise, rassicuranti e basate sulle evidenze, dissipando eventuali dubbi e promuovendo una corretta comprensione del settore; essa consente di trasmettere in **modo chiaro e trasparente** i valori, le pratiche sostenibili e la qualità dei prodotti, affrontando al contempo tematiche delicate.



L'evento si è rivelato una passeggiata affascinante attraverso il mondo dei numeri e dei sapori. La degustazione e l'informazione hanno trovato il modo di unirsi, trasformando la presentazione di un programma in un'esperienza indimenticabile che ha lasciato un'impronta indelebile nella mente e nel palato di tutti i partecipanti.

<https://www.eroicafenice.com/eventi-mostre-convegni/italmopa-il-programma-pure-flour-from-europe/>

Farine e semole biologiche, export record per Italia e Campania – .

Monday 22nd May 2023 07:42 AM



IL 2022 è passato un anno da allora
documentazione per ilItalia che ha esportato in
tutto il mondo grano E semole per circa 337
milioni di eurodi cui il 14,5% provenienti dalle
produzioni biologico.

Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) presenta i dati in merito **esportazioni** di farine e semole, con particolare attenzione ai prodotti biologici, all'interno dei programmi internazionali **"Farina pura dall'Europa"** cofinanziato da **Unione Europea**, che promuovono l'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare Made in Italy, negli USA, Canada e India. I dati sono stati illustrati da **PieroLuigi Pianodirettore** dell'Italmopa.

Per quanto riguarda il peso dell'**industria molitoria a campana** sul totale nazionale, per il **Grano** (farine) con una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore, si raggiunge una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il centro-sud Italia e il 2,5% del totale nazionale. Per la produzione di **infarinato** (prevalentemente semola e farina) di grano duro, con una capacità produttiva nazionale di 20.400 quintali, si raggiunge una produzione di 1.230 quintali nelle 24 ore, pari al 6% del totale nazionale e all'8,5% del mezzogiorno.

L'industria della pasta guida sostanzialmente una maggiore attenzione alle farine (soprattutto semole) derivate da grano duro nel Mezzogiorno, con il Mezzogiorno che rappresenta il 70% delle farine derivanti da grano duro, mentre, per quanto riguarda la produzione di farine derivanti da grano duro tenero, l'intero Mezzogiorno supera di poco il 12,5%.

Il programma **"Pure Flour From Europe"** e, in particolare, quello volto a promuovere farine e semole biologiche negli USA e in Canada, sta riscuotendo un grande successo, perché si concentra **SaluteIL benessereIL responsabilità** nella selezione di **materia prima**, così che le farine e le semole biologiche e non biologiche sono caratterizzate da un ricco contenuto di vitamine, sali minerali, fibre e sostanze fitochimiche secondarie, in grado di assicurare un elevato apporto nutrizionale all'organismo. Dagli chef stellati alle ricette casalinghe, la cucina è sempre più orientata all'utilizzo di materie prime eccellenti, come farine e semole di qualità, prevalentemente biologiche.

Durante l'incontro di Roma si è tenuto anche uno speciale **classe magistrale** dedicata alla pasta fresca, tenuta dallo chef napoletano **Lino Acunzo**, che ha insegnato l'arte del cavatello e dei ravioli, due primi preparati con farine e semole biologiche. Queste materie prime esplodono in sapore e sostanze nutritive, in quanto provengono da un'agricoltura che sfrutta l'andamento spontaneo della produttività dei campi, in totale assenza di fertilizzanti e prodotti chimici. Lo stoccaggio prevede anche il divieto di utilizzo di prodotti quali diserbanti, pesticidi, concimi chimici e pesticidi; la molitura preserva così intatte tutte le sostanze nutritive del chicco, tra cui vitamine, fibre, sali minerali, enzimi e proteine nobili, con un guadagno organolettico che ne amplifica il sapore in termini di genuinità e genuinità. Entrambi i programmi **"Pure farine dall'Europa"** sono ricchi e variegati e riuniscono chef, ristoratori, professionisti, consumatori, opinion leader, attraverso incontri internazionali.



home | food news | travel news | art news | style news | contact

Export da record di farine e semole Made in Italy e Made in Campania. Italmopa presenta i dati e i programmi "Pure Flour From Europe"

Il 2022 è stato un anno da record per l'Italia che ha esportato in tutto il mondo frumento e 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 dati sono stati illustrati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.



Per quanto concerne il peso dell'industria molitoria campana sul totale nazionale, per il grano tenero (farine) a fronte di una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore si arriva ad una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il Centro Sud e il 2,5% del totale nazionale. Per a produzione di sfarinati (semole in prevalenza e farine) il grano duro, a fronte di una capacità di produzione nazionale di 20.400 tonnellate si arriva ad una produzione di 1.230 tonnellate in 24 ore ovvero il 6% del totale nazionale e l'8,5% rispetto alla produzione del mezzogiorno.

L'industria della pasta sostanzialmente traina al sud un maggior focus sugli sfarinati (semole in prevalenza) derivati dal grano duro con il Mezzogiorno che pesa per il 70% degli sfarinati derivanti dal frumento duro mentre rispetto alla produzione di sfarinati derivanti dal grano tenero l'intero mezzogiorno supera di poco il 12,5%.

<https://www.travelandfoodwithstyle.com/food-news/pure-flour-from-europe/>



Home > Food

Food

Farine e semole bio: export da record per l'Italia, boom in Usa, Canada e India

Di **Redazione** - 22 Maggio 2023

0



<https://www.eroidelgusto.it/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-boom-in-usa-canada-e-india/>

Industria Alimentare Secco

Italmopa: nel 2022 export farine per 350mln, il 15% è bio

Di **Redazione** - 18 Maggio 2023

0



L'Italia ha esportato nel 2022 in tutto il mondo farine di frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da **Italmopa** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi "**Pure flour from Europe**", cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in USA, Canada e India. È intervenuto **Piero Luigi Pianu**, direttore Italmopa.

gdonews.it

<https://www.gdonews.it/2023/05/18/italmopa-nel-2022-export-farine-per-350mln-il-15-e-bio/>



Notizie

Farine e semole bio: export da record per l'Italia, boom in Usa, Canada e India

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, presentati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.



<https://www.saporicondivisi.com/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-boom-in-usa-canada-e-india/>

☰ Menu

Il grano, “oro” italiano in scena al Glam Master class e test dedicati alla pasta

Publicato il [19 maggio 2023](#) da [admin](#) · [Lascia un commento](#)



Mulini a *vanto* d'Italia: giovedì scorso al prestigioso Glam Hotel di via Nazionale a Roma sono stati presentati i dati di “Pure flour from Europe”, il programma internazionale cofinanziato dall'Unione Europea che promuove l'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche “made in Europe” e in particolare prodotte nel nostro Paese.



Bilancio particolarmente positivo nel 2022 per l'Italia – malgrado l'*annus horribilis* della pandemia e poi della guerra scatenata dalla Russia contro l'Ucraina – come ha confermato Piero Luigi Piano, direttore di Italmopa, l'associazione che riunisce gli industriali mugnai d'Italia (oltre 300 aziende, spesso familiari, e operative talvolta da 10 generazioni): “Negli ultimi anni l'Italia ha moltiplicato per 30 il volume dell'esportazione del nostro grano, dimostrando l'eccezionale capacità dei nostri mugnai di selezionare, miscelare, trasformare le migliori qualità della materia prima, affermando l'eccellenza delle farine italiane”. Export da record verso Usa, Canada e India, insomma un boom del mulino bio: che, se nell'immaginario nostrano è ancora legato all'immagine veicolata dalle favole o da famosi spot pubblicitari, in realtà è oggi sinonimo di un comparto ad altissima tecnologia, attento alla sicurezza dei lavoratori e alla salute dei consumatori: per questo Italmopa celebra proprio in questi giorni la terza edizione di “Mulini a porte aperte”, la manifestazione che promuove l'incontro con gli utenti interessati a vivere il processo di macinazione del grano tenero o duro e la sua trasformazione in varie tipologie di farine e semole destinate a prodotti del Made in Italy come pane, pizza, prodotti dolciari.

Una immediata dimostrazione della bontà del grano italiano si è poi avuta sul roof del Glam con la master class del maestro partenopeo Lino Acunzo che ha affascinato un pubblico internazionale composto da ristoratori, chef, opinion leader e giornalisti spiegando (e soprattutto mostrando) l'arte – e i segreti – del cavatello e del raviolo preparati rigorosamente a mano con farine e semole bio, in un turbinio di smartphone e di telecamere.

Dalla teoria alla pratica: subito dopo è stato servito il pranzo (stavolta a cura di Marco Scarallo, resident chef, anche lui napoletano, di The Glam) a tuttograno, dalle paste ai dolci: dai ravioli ricotta e Pecorino mantecati al burro e salvia, alle fettuccine fiori di zucca e asparagi, ai cavatelli, dalla tortina alla crema e frutti di bosco alle crostatine ricotta e visciole alla strepitosa cheesecake al caramello salato, una sinfonia di sapori eseguita con maestria e apprezzata con trasporto: era tutta farina del nostro (prezioso) sacco.

Antonio Fiore

<http://www.ilcriticomaccheronico.it/2023/05/19/il-grano-oro-italiano-in-scena-al-glam-master-class-e-test-dedicati-alla-pasta/>



Bio è meglio: evento Italmopa con masterclass dello Chef Lino Acunzo (Video)

di **Patrizia Simonetti** 19 Maggio 2023

Dagli chef stellati alle ricette casalinghe, la cucina è sempre più orientata verso l'utilizzo di materie prime d'eccellenza, farine e semole di qualità, biologiche in primis, con cui è possibile realizzare primi piatti buoni e sani. Di questo si è parlato, e gustato, al meeting evento tenutosi a Roma alla Terrazza Monti, organizzato da **Italmopa**, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia.



Gli ospiti, italiani e stranieri, sono stati accolti da un drink di benvenuto accompagnato da bollicine e bruschettine. Poi il direttore Italmopa Piero Luigi Piano ha presentato 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. Il 2022 è stato poi 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.



Si tratta di materie prime che 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, inclusi diserbanti, pesticidi, concimi chimici e antiparassitari, così che la molitura conserva intatti, tutti i nutrienti del grano, tra cui le vitamine, le fibre, i sali minerali, gli enzimi e le proteine nobili. 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.



Evento nell'evento, l'accurata e divertente masterclass speciale dello **Chef Lino Acunzo** dedicata alla pasta fresca, di cui potete gustare il video a fine articolo, che ha mostrato l'intero processo di realizzazione di due paste tradizionali del nostro paese, come i cavatelli e i ravioli ripieni di ricotta, partendo da farina e semola, rigorosamente bio, uova, olio e arte culinaria.



A seguire, un ricco e prestigioso menu degustazione al tavolo a cura dello **Chef Marco Scarallo** che ha visto dunque come piatti forti i cavatelli alle vongole e pomodorini e ravioli ricotta e pecorino mantecati al burro e salvia, ma anche fettuccine ai fiori di zucca e asparagi, e tre tipi di dolce: pie crust alla crema e frutti di bosco, crostatine ricotta e visciole e cheesecake al caramello salato.

Ecco il **video della Masterclass dello Chef Lino Acunzo**:



<https://www.spettacolomania.it/bio-e-meglio-evento-italmopa-con-masterclass-dello-chef-lino-acunzo-video/>

Economia

22 Maggio 2023 | SudNotizie.com

Farine e semole bio, export record. Italmopa presenta Pure flour from Europe



ROMA – Il 2022 è stato un anno da record per l'Italia che ha esportato in tutto il mondo frumento e 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 dati sono stati illustrati da **Piero Luigi Pianu**, direttore Italmopa.

Per quanto concerne il peso dell'industria molitoria campana sul totale nazionale, per il grano tenero (farine) a fronte di una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore si arriva ad una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il Centro Sud e il 2,5% del totale nazionale. Per a produzione di sfarinati (semole in prevalenza e farine) il grano duro, a fronte di una capacità di produzione nazionale di



20.400 tonnellate si arriva ad una produzione di 1.230 tonnellate in 24 ore ovvero il 6% del totale nazionale e l'8,5% rispetto alla produzione del Mezzogiorno.

L'industria della pasta sostanzialmente traina al sud un maggior focus sugli sfarinati (semole in prevalenza) derivati dal grano duro con il Mezzogiorno che pesa per il 70% degli sfarinati derivanti dal frumento duro mentre rispetto alla produzione di sfarinati derivanti dal grano tenero l'intero mezzogiorno supera di poco il 12,5%.

I programmi "Pure Flour From Europe" e, in particolare, quello finalizzato alla promozione, in USA e Canada, delle farine e delle 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 napoletano **Lino Acunzo**, che ha insegnato l'arte del cavatello 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 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.

<https://www.sudnotizie.com/farine-e-semole-bio-export-record-italmopa-presenta-pure-flour-from-europe/>



Home > Turismo e Sapori > Farine e semole bio: export da record per l'Italia, boom in Usa,...

Turismo e Sapori

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

Di [Redazione Gazzetta di Napoli](#) - 22 Maggio 2023



Il 2022 è stato un anno da record per l'Italia che ha esportato in tutto il mondo frumento e 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 dati sono stati illustrati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.

<https://www.gazzettadinapoli.it/turismo-e-sapori/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-boom-in-usa-canada-e-india-italmopa-presenta-i-dati-e-i-programmi-pure-flour-from-europe/?amp=1>

CUCINA

Farine e semole: Campania da record

L'Associazione dei mugnai ha presentato i dati del 2022

**Redazione**

22 maggio 2023 16:52

Condividi 

<https://www.napolitoday.it/cucina/pasta-napoletana-molino-italmopa.html>



Farine e semole bio: export da record in Usa, Canada e India

 Redazione

3 settimane fa



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

<https://www.lagazzettadeisapori.it/2023/05/farine-e-semole-bio-export-da-record-in-usa-canada-e-india/>

Farine e semole bio: export da record per l'Italia

 napolii2



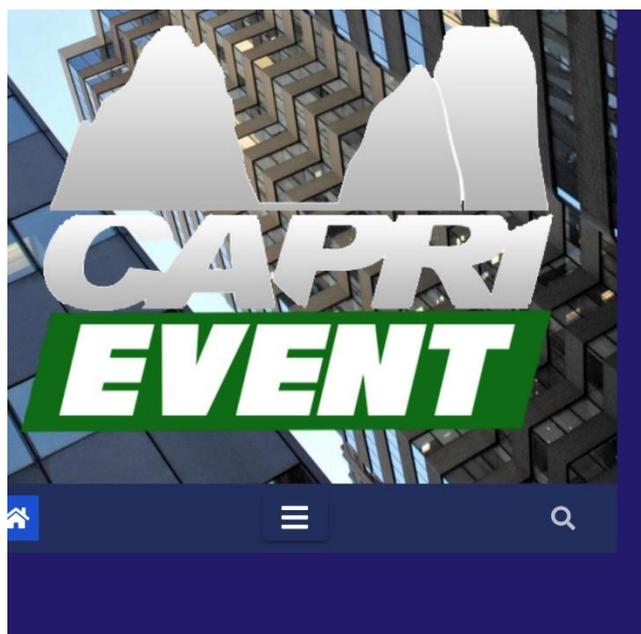
Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) presenta i dati sulle esportazioni delle farine e delle semole, con un focus speciale sulle produzioni biologiche, nell'ambito dei programmi internazionali "Pure flour from Europe" cofinanziati dall'Unione Europea, che promuovono l'utilizzo di farine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

Per quanto concerne il peso dell'industria molitoria campana sul totale nazionale, per il grano tenero (farine) a fronte di una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore si arriva ad una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il Centro Sud e il 2,5% del totale nazionale. Per a produzione di sfarinati (semole in prevalenza e farine) il grano duro, a fronte di una capacità di produzione nazionale di 20.400 tonnellate si arriva ad una produzione di 1.230 tonnellate in 24 ore ovvero il 6% del totale nazionale e l'8,5% rispetto alla produzione del mezzogiorno.

L'industria della pasta sostanzialmente traina al sud un maggior focus sugli sfarinati (semole in prevalenza) derivati dal grano duro con il Mezzogiorno che pesa per il 70% degli sfarinati derivanti dal frumento duro mentre rispetto alla produzione di sfarinati derivanti dal grano tenero l'intero mezzogiorno supera di poco il 12,5%.

I programmi "Pure Flour From Europe" e, in particolare, quello finalizzato alla promozione, in USA e Canada, delle farine e delle 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.

<https://www.napolivillage.com/gustum/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia/amp/>



ENOGASTRONOMIA IN CUCINA IN PRIMO PIANO

Farine e semole bio: export da record per l'Italia e per la Campania in particolare, boom in Usa, Canada e India



Di Mario Orlando



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 napoletano Lino Acunzo, che ha insegnato l'arte del cavatello 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 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.



Per quanto concerne **il peso dell'industria molitoria campana** sul totale nazionale, per il grano tenero (farine) a fronte di una capacità di oltre 29.300 tonnellate in 24 ore si arriva ad una produzione potenziale di 700 tonnellate, un quinto di tutto il Centro Sud e il 2,5% del totale nazionale. Per a produzione di sfarinati (semole in prevalenza e farine) il grano duro, a fronte di una capacità di produzione nazionale di 20.400 tonnellate si arriva ad una produzione di 1.230 tonnellate in 24 ore ovvero il 6% del totale nazionale e l'8,5% rispetto alla produzione del mezzogiorno.



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 dati sono stati illustrati da Piero Luigi Piano, direttore Italmopa.

<https://www.caprievent.it/tv/farine-e-semole-bio-export-da-record-per-litalia-e-per-la-campania-in-particolare-boom-in-usa-canada-e-india/>

TELEGIORNALE



Italmopa presenta i dati dell'export 2022



I programmi "Pure Flour From Europe" e, in particolare, quello finalizzato alla promozione, in USA e Canada, delle farine e delle 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 napoletano Lino Acunzo, che ha insegnato l'arte del cavatello 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 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.

<https://youtu.be/F-SDr-3laXc>

TELEGIORNALE





LAPRESSE
 WHERE THE NEWS IS



Alimenti: in 2022 export farine per 337 milioni, il 15% è bio

Alimenti: in 2022 export farine per 337 milioni, il 15% è bio Torino, 18 mag. (LaPresse) - L'Italia ha esportato nel 2022 in tutto il mondo farine di frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche. Sono i dati Istat e Sinab presentati da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) durante l'incontro a Roma, nell'ambito dei programmi 'Pure flour from Europe', cofinanziati dall'Unione Europea e finalizzati alla promozione dell'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare, Made in Italy, in Usa, Canada e India. È intervenuto Piero Luigi Pianu, direttore Italmopa. (Segue). ECO NG01 mrc/scp 181313 MAG 23

Alimenti: in 2022 export farine per 337 milioni, il 15% è bio-2-

Alimenti: in 2022 export farine per 337 milioni, il 15% è bio-2- Torino, 18 mag. (LaPresse) - Nel dettaglio, l'Italia esporta per 240 milioni di euro di farina di frumento a livello mondiale (299.176 tonnellate di farina di frumento) e 97,2 milioni di euro di semole (114.934 tonnellate di semole). Per quanto riguarda il biologico l'export di farine di frumento vale 40,3 milioni di euro mentre per le semole biologiche 17,5 milioni di euro. I progetti 'Pure Flour From Europe' mettono 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 italiane, biologiche in particolare. Il programma indirizzato all'India pone in primo piano la farina di frumento tenero mentre quello indirizzato agli Stati Uniti e al Canada mira alla promozione di farine e semole biologiche. L'import di farine e semole degli Stati Uniti dall'Italia ha superato, in volume, nel 2022, 39.000 tonnellate (+ 17% rispetto al 2021) per un valore complessivo di circa 32 milioni di euro. Il dato canadese riporta invece, e sempre per il 2022, un volume di importazione di farine e semole italiane di circa 4.500 tonnellate (+ 13% rispetto al 2021) per un valore pari a circa 4 milioni di Euro. I canadesi e gli americani consumano in prevalenza farine e semole locali (68,8% in Canada e 68% negli Stati Uniti) ma vi è grande attenzione per farine e semole di importazione anche bio: quelle italiane sono conosciute dal 27,6% dei Canadesi e dal 28% degli Americani (dati Ircsia per conto di Italmopa). ECO NG01 mrc/scp 181313 MAG 23

APPUNTAMENTI

(roma), (agra press) - PER UNA VISIONE PIU' COMPLETA DEGLI APPUNTAMENTI COLLEGARSI AL SITO DI AGRA PRESS ITALIA: fino al 21 maggio, nell'ambito delle giornate delle oasi 2023 organizzate dal wwf, iniziativa "biologico e' natura!" promossa dal wwf e federbio, maggiori informazioni al link <https://bit.ly/423fjMf> ITALIA: 15 aprile-19 maggio, "esperienze botaniche", ciclo di incontri nato da collaborazione tra florovivaisti italiani-cia e brand marina rinaldi, maggiori informazioni al link <https://bit.ly/3KYzdBP> ITALIA: 4-30 maggio giornate in campo 2023 di cai, sis e ibf, calendario appuntamenti al link <https://bit.ly/3ngKdlg>, iscrizioni su consorziagrariitalia.it/giornate-in-campo-2023 EMILIA-ROMAGNA: 13 maggio-4 giugno, giardini aperti 2023, organizzata da fai giovani emilia-romagna VICENZA: 16-18 maggio, vicenza conference centre, enoforum 2023 ROMA: 18 maggio h. 11 al masaf conferenza stampa ministro lollobrigida e sottosegretario la pietra per presentare ddl sul florovivaismo ANCONA: 18-21 maggio, festival "tipicita' in blu", maggiori informazioni su tipicita'inblu.it ROMA: 18 maggio, h.10:30, giardino sede cia-agricoltori italiani, nell'ambito del festival dello sviluppo sostenibile 2023, "acqua e' vita: impariamo con i bambini a non sprecaarla" iniziativa promossa da cia con explora-il museo dei bambini MILANO/WEB: 18 maggio, h.11:00, via sarfatti, sda bocconi, presentazione del volume "agricoltura tra sostenibilita' e innovazione" frutto della ricerca condotta da invernizzi agri lab, con tra gli altri de castro, martina, per partecipare online link <https://bit.ly/3M6OIMN>, in presenza link <https://bit.ly/42YeCnm> ROMA: 18 maggio, h.11:30, terrazza the glam hotel, italmopa presenta i dati su esportazioni di farine e semole con un focus su produzioni biologiche, con pianu ROMA: 18 maggio, h.15:00-18:00, biblioteca casanatense, convegno sullo stato di attuazione del pnrr, organizzato da avasim-mamaseeds ROMA: 18 maggio, h.15:00, biblioteca casanatense, via di s.ignazio 52, convegno su conservazione del patrimonio genetico degli "antichi semi" e della biodiversita' agricola, organizzato da avasim-mamaseeds e pnrr avvocati network advisor BOLZANO: 25 maggio, h.10:00-13:00, fiera bolzano, eventspace h1, incontro per i 50 anni del condifesa bolzano, con dorfmann, kompatscher, schuler, simonini, frascarelli, agabiti, razeto, bert ROMA: 26 maggio, h.10:00, sede fipe-confcommercio, sala abbascia', incontro "il biologico nella ristorazione commerciale - scenario evolutivo, performance, ruolo, spazi di mercato", organizzato da ismea, fipe e assobio, con tra gli altri zanoni, sbraga, mammuccini, del bravo, registrazione al link <https://bit.ly/41MHuy1> ROMA: 27 maggio, h.10.30, piazza manfredo fanti 47, acquario romano, conferenza stampa inaugurale della terza tappa della festa del bio di federbio e festa del bio, programma al link <https://bit.ly/432CLJx> 17/05/2023 18:00:00