



## ITALMOPA ÉLARGIT LE PROGRAMME INTERNATIONAL « PURE FLOUR FROM EUROPE » AU CANADA

*Le programme parrainé par l'UE sera présent au SIAL Toronto et organisera des activités expérimentales et éducatives pour les consommateurs, les médias et les professionnels culinaires.*

**TORONTO, le 3 mai 2023** —L'Association italienne de l'industrie meunière (ITALMOPA) étend la portée de son programme Pure Flour from Europe au Canada afin de promouvoir la sécurité, la polyvalence et la qualité supérieure de la farine et de la semoule biologiques italiennes et européennes. Cofinancé par l'Union européenne, le programme ITALMOPA a été lancé en 2021 au SIAL Inde et déployé aux États-Unis l'année dernière.

« L'UE et l'Italie, pays membre, sont à l'avant-garde en matière de sécurité alimentaire, de qualité et de durabilité environnementale, ce qui valorise presque toutes les créations culinaires », a déclaré Andrea Valente, président d'ITALMOPA. « Cette maîtrise vieille de plusieurs siècles, combinée aux technologies de production modernes et aux normes strictes de l'UE, produit de la farine et de la semoule de la plus haute qualité disponible pour les chefs et boulangers professionnels ainsi que pour les consommateurs exigeants. »

Valente affirme que la campagne répond à la demande mondiale croissante d'ingrédients nutritifs et respectueux de l'environnement cultivés sans engrais



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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





synthétiques. La farine et la semoule biologiques des entreprises membres d'ITALMOPA offrent tous ces attributs.

À partir de mai, les professionnels culinaires canadiens, les leaders d'opinion, les distributeurs et les détaillants, les journalistes culinaires et les créateurs de contenu, ainsi que les consommateurs préférant les farines et la semoule biologiques et durables de première qualité, découvriront les avantages du programme Pure Flour from Europe.

ITALMOPA exposera au SIAL Canada au Enecare Centre de Toronto du 9 au 11 mai. Aux stands 819, 821 et 823, les participants peuvent assister à des démonstrations culinaires et goûter les délices culinaires des pâtes faites à la main à partir de farine italienne.

ITALMOPA organisera également une série d'événements à Eatly Toronto (Manulife Centre, 55 Bloor St W, Toronto, ON M4W 1A6), notamment des ateliers culinaires privés avec des chefs professionnels et un dîner et une présentation éducative pour les médias, les influenceurs, les créateurs de contenu numérique et l'industrie leader du commerce de détail et de la distribution. De plus, ITALMOPA proposera des promotions aux consommateurs en magasin du 8 au 14 mai, notamment une formation sur les produits et une opportunité de gagner des produits, des livres de cuisine et des produits de campagne.

## À propos d'ITALMOPA



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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





Fondée en 1958 et basée à Rome, ITALMOPA représente 82 entreprises dans toute l'Italie qui mourent du blé tendre et dur pour la production de farine et de semoule pour pâtes, pains, pâtisseries, pizzas et plus encore. Pour plus d'informations, visitez notre site [purefarinefromeurope.eu](http://purefarinefromeurope.eu)



CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION

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



[www.pureflourfromeurope.eu](http://www.pureflourfromeurope.eu)

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on

@pureflourfromeuropeca  
@pureflourfromeuropeusa