



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Farines et semoules biologiques : exportations record pour l'Italie, boom aux USA, au Canada et en Inde

Italmopa présente les données et les programmes « Pure flour from Europe »

Le programme international cofinancé par l'UE rassemble chefs, restaurateurs, leaders d'opinion, promeut l'utilisation de matières premières biologiques, met la santé et le bien-être au centre

2022 a été **une année record pour l'Italie** qui a exporté partout dans le monde **blé et semoule pour environ 337 millions d'euros, dont 14,5% issus de la production biologique.**

Italmopa (Association Industriali Mugnai d'Italia) présente des données sur les exportations de farines et de semoules, avec un accent particulier sur la production biologique, dans le cadre **des programmes internationaux « Pure flour from Europe » cofinancés par l'Union européenne**, dont ils font la promotion **l'utilisation de farines et de semoules conventionnelles et biologiques Made in Europe** et plus précisément **Made in Italie**, aux États-Unis, au Canada et en Inde.

Les programmes « Pure flour from Europe » et, en particulier, celui visant à promouvoir, aux États-Unis et au Canada, les farines et semoules biologiques, connaît un grand succès, car il se concentre sur **santé, bien-être, responsabilité dans le choix des matières premières**, de sorte que **farines et semoules, biologiques et non**, se caractérisent par une **riche teneur en vitamines, sels minéraux, fibres** et des substances phytochimiques secondaires, capables d'assurer à l'organisme un apport nutritionnel élevé. Des chefs étoilés aux recettes maison, **la cuisine est de plus en plus orientée vers l'utilisation d'excellentes matières premières**, comme des farines et des semoules de qualité, avant tout bio. Lors de la **rencontre à Rome**, a également eu lieu une **masterclass spéciale dédiée aux pâtes fraîches**, animée par le chef Lino Acunzo, qui a enseigné l'art du scialatiello napolitain et des raviolis, deux entrées préparées avec des farines et de la semoule biologiques.

Ces matières premières explosent en saveur et en nutriments, car elles proviennent **d'une agriculture qui utilise le cours spontané de la productivité des champs**, en l'absence totale d'engrais et de produits chimiques. Le stockage comprend également l'interdiction de l'utilisation de produits tels que les herbicides, les pesticides et les engrais chimiques ; la mouture préserve ainsi intacts tous les nutriments du grain, notamment les vitamines, les fibres, les sels minéraux, les enzymes et les protéines nobles, avec un gain organoleptique qui amplifie la saveur en termes d'authenticité. Les deux **programmes « Pure flour from Europe »** sont riches et variés et rassemblent chefs, restaurateurs, professionnels, consommateurs, leaders d'opinion, à travers des rencontres internationales comme celle de Rome.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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

