



## ITALMOPA S'ALIGNE AVEC LE CONSUL GÉNÉRAL D'ITALIE À LOS ANGELES, L'AGENCE COMMERCIALE ITALIENNE ET LES LEADERS DE L'INDUSTRIE AMÉRICAINE POUR PROMOUVOIR LE PROGRAMME « PURE FLOUR FROM EUROPE »

*Lors d'un dîner exclusif au Drago Centro à Los Angeles, Pure Flour from Europe a présenté sa campagne visant à élargir la collaboration entre les médias alimentaires américains, les créateurs de contenu et les chefs.*

**LOS ANGELES, 25 mars 2023** —L'Association italienne de l'industrie meunière (ITALMOPA) a accueilli près de 50 dignitaires italiens et dirigeants de l'industrie alimentaire américaine lors d'un dîner, le 7 mars 2023 pour célébrer son programme Pure Flour from Europe. Cofinancé par l'Union européenne, le programme ITALMOPA promeut la qualité supérieure, la sécurité et la polyvalence de la farine et de la semoule biologiques italiennes et européennes.

« L'industrie meunière européenne combine des compétences traditionnelles avec une technologie de pointe et les normes de sécurité les plus élevées », a déclaré Andrea Valente, président d'ITALMOPA. « Plus précisément, l'excellence universellement reconnue du secteur meunier italien découle de siècles d'expérience et de maîtrise qui ont permis de produire la meilleure sélection de grains. Aujourd'hui, la gamme de farines disponibles est plus large que jamais, grâce à la capacité du meunier à identifier, sélectionner, mélanger et transformer les meilleures variétés de blé pour produire des farines adaptées à différents usages. »



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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





Lors de l'événement, les participants ont pu découvrir l'excellence et la polyvalence de la farine et de la semoule biologiques italiennes lors d'un cocktail et d'un menu dégustation de trois plats préparés par le chef Celestino Drago. Les canapés sur plateau contenaient de la farine de blé Kamut, gracieuseté de Molino Grassi, de la farine de blé tendre biologique, gracieuseté de Molino Casillo et de la semoule, gracieuseté de Molino De Vita. Le dîner assis présentait des recettes italiennes traditionnelles et des interprétations modernes de plats classiques, tels que la pappal pomodoro avec du pain de semoule biologique, les cavatelli di semola alla carbonara et les gnocchi alla romana.

Représentant ITALMOPA, Manuela Barzan a accueilli les invités et a présenté la riche histoire de l'industrie meunière italienne ainsi que les innovations modernes qui garantissent que la farine de l'UE est à la pointe du monde en matière de sécurité alimentaire et de durabilité environnementale. La nouvelle consulate générale d'Italie à Los Angeles, Raffaella Valentini, a reconnu l'Italie comme l'un des principaux producteurs internationaux de farine et de semoule biologiques et a encouragé les leaders de l'industrie, les chefs, les médias et les influenceurs à adopter la farine de l'UE pour sa valeur et sa facilité d'utilisation et la fiabilité.

### À propos d'ITALMOPA

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.

