



Des minoteries italiennes sont à la Plant Based World Expo pour promouvoir des farines biologiques de première qualité.

ROME, 7 septembre 2022 - Après son lancement réussi à la boulangerie @SIAL America, la campagne gérée par ITALMOPA – l'Association italienne des meuniers – et cofinancée par la Commission européenne au fin de promouvoir les exportations de farine et de semoule de blé tendre et dur biologique aux Etats-Unis et au Canada et de faire connaître leur haute qualité, atterrira à New York à la Plant Based World Expo, un salon professionnel international qui aura lieu du 8 au 9 septembre 2022.

La campagne est intitulée Pure Flour from Europe: Your Organic and Sustainable Choice! Et cofinancée par la Commission européenne.

Visitez notre kiosque 203 au 1er étage pour en savoir plus et rencontrer les représentants de trois des plus grands producteurs de l'association: Molino Grassi, Molino Casillo et Moline de Vita. Goutez quelques bonnes focaccias et pâtés fraîches spécialement préparées par le chef Fabrizio Facchini dans la zone dédiée à la démonstration de l'exposition.

La campagne Pure Flour from Europe durera trois ans et comprendra d'autres événements destinés aux consommateurs et aux professionnels au cours desquels on fera des démonstrations de produits menées par des chefs mettant en vedette des aliments italiens très appréciés comme la pizza, les pâtés, les pâtisseries et les pains. Il y aura également des campagnes sur les médias sociaux et publicitaires et la participation à d'autres salons commerciaux importants ciblant les secteurs de l'épicerie, des services alimentaires et de la fabrication d'aliments : nous serons à Las Vegas pour le Winter Fancy Food (15/17 janvier 2023), puis de nouveau à Anaheim pour le Natural Products Expo West (8/12 mars 2023) et à Toronto pour le SIAL Canada (9/11 mai 2023). Il y aura également une tournée éducative de meuniers de farines et de semoules biologiques en Italie au cours de la deuxième moitié de l'année.

<<Nous voyons une excellente occasion d'accroître les exportations en Amérique du Nord de farines et de semoules de blé tendre et dur biologique depuis l'Italie. Plus que jamais, les cuisiniers et les chefs demandent des ingrédients de qualité supérieure qui sont sains, nutritifs et cultivés sans engrais synthétiques. Ils veulent aussi respecter l'environnement, a déclaré le président d'ITALMOPA, Emilio Ferrari. La Farine biologique de nos entreprises membres répond à tous ces attributs et rehausse la qualité de la plupart des créations culinaires>>.

For more recipes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Follow us on:

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

IG: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOU2b8GH0KodKpEA>

Media Contact: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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

