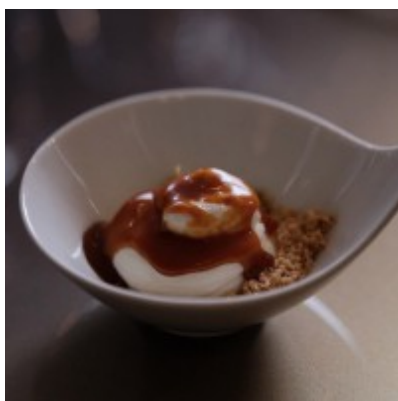
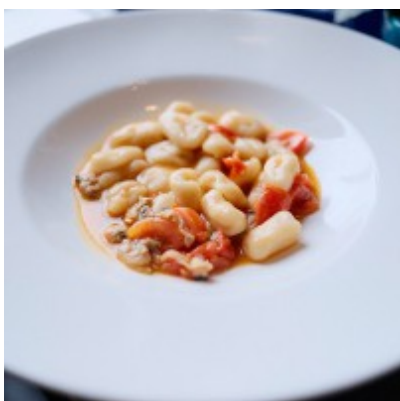


## Il grano, “oro” italiano in scena al Glam Master class e test dedicati alla pasta

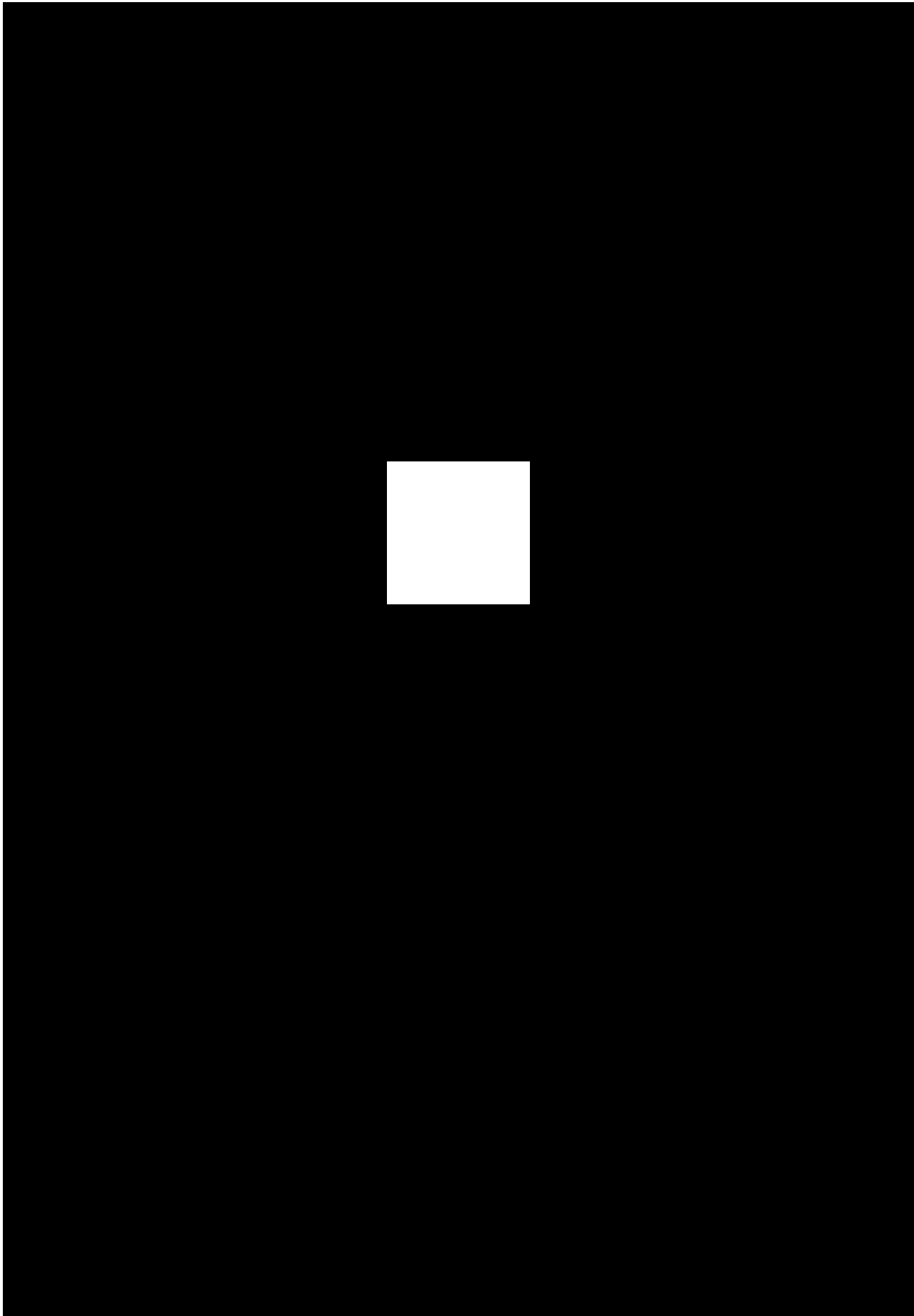
Publicato il [19 maggio 2023](#) da [admin](#) · [Lascia un commento](#)



Mulini a vento 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.

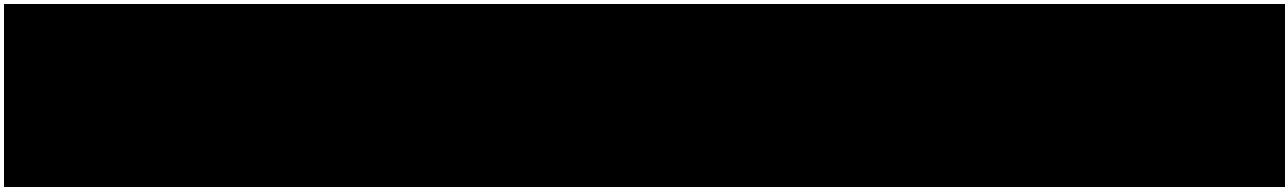


Bilancio particolarmente positivo nel 2022 per l'Italia – malgrado l'*annus horribilis* della pandemia e poi della guerra scatenata dalla Russia contro l'Ucraina – come ha confermato Piero Luigi Piano, direttore di Italmopa, l'associazione che riunisce gli industriali mugnai d'Italia (oltre 300 aziende, 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.



00:00

00:27



ster class del  
ratori, chef,

e del raviolo

t chef, anche

ti al burro e

le 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**

Pubblicato in Cibo

---

© 2023 Il Critico Maccheronico Cibo e Cinema. La seconda e terza cosa più importanti della vita.

Realizzazione Gennaro Apicella