

è un'iniziativa  **ITALMOPA**
Associazione Industriali Molini d'Italia

molini®

A PORTE APERTE

nel cuore del frumento

terza edizione
SABATO 20 MAGGIO 2023

I MOLINI APRONO LE PORTE AL PUBBLICO

www.italmopa.com/moliniaporteaaperte2023/

 Edizioni Avenue media®

A maggio torna la Giornata "Molini a porte aperte"

IN PROGRAMMA UNA TERZA EDIZIONE ANCORA PIÙ RICCA

Alla luce del successo riscontrato nel corso della prima edizione, tenutasi nel 2018 con la partecipazione dei soli molini associati a frumento tenero, e di quello ancora più significativo ottenuto con la seconda edizione, organizzata a primavera del 2019 con anche la partecipazione dei molini a frumento duro, ma soprattutto dopo il lungo stop dovuto alle restrizioni imposte dal contrasto alla pandemia, Italmopa ha deciso di riproporre la Giornata "Molini a porte aperte".

La terza edizione, presentata ufficialmente ai rappresentanti di TV, radio e carta stampata nel corso di una Conferenza stampa tenutasi a Roma nel mese di aprile, si terrà il prossimo sabato 20 maggio e vedrà nuovamente la partecipazione degli impianti molitori a frumento tenero e a frumento duro.

Ricordiamo che la Giornata "Molini a porte aperte" è stata ideata da Italmopa per far conoscere più da vicino le peculiarità dell'industria molitoria italiana. Una manifestazione estremamente significativa quindi per la nostra Associazione, in occasione della quale le aziende coinvolte accoglieranno non soltanto rappresentanti istituzionali nazionali e locali, ma anche studenti, famiglie, foodblogger, fornitori, clienti o semplici curiosi, per mostrare da vicino come si svolge l'attività all'interno di un molino.

Come è facile intuire un evento di questo tipo comporta, inevitabilmente, un'attività organizzativa molto intensa sia da parte dell'Associazione, sia da parte delle aziende aderenti. Un'attività che includerà, in particolare per questa edizione, anche la visita di alcuni rappresentanti dei media esteri individuati nell'ambito dei Programmi di promozione triennali attualmente in corso, promossi da Italmopa e cofinanziati dalla Commissione europea.

Teniamo a sottolineare che tutte le attività in calendario sono volte a far sì che que-



sta manifestazione possa divenire, nel tempo, un evento di riferimento per il settore. È questo lo scopo che ci ha convinti a prevedere una terza edizione: fare in modo che "Molini a porte aperte" possa rappresentare nel tempo un atteso momento di confronto e l'occasione per raccontare, con la massima trasparenza, un mestiere di eccellenza del quale spesso non si ha una conoscenza approfondita e che, anche per que-



sto, risente in modo particolare di una disinformazione purtroppo all'ordine del giorno, soprattutto sui temi della nutrizione e della sicurezza alimentare.

Del resto, "Molini a porte aperte" rientra nell'ambito di una più ampia attività di corretta comunicazione e informazione che Italmopa sta portando avanti ormai da alcuni anni e che sta dando risultati significativi, come testimonia anche la grande attesa che accompagna questa nuova edizione della manifestazione. Nel lasciare spazio alle aziende associate che hanno aderito alla terza Giornata "Molini a porte aperte", approfittiamo dell'occasione per ringraziarle del prezioso lavoro che stanno svolgendo, in collaborazione con gli uffici associativi, affinché tale evento possa risultare ancora più di impatto e ringraziamo altresì tutti coloro che decideranno di prenotare la propria visita presso uno degli impianti aderenti cogliendo così l'opportunità di verificare concretamente la serietà e la professionalità che contraddistinguono il nostro settore.

Laura Pierandrei

I MOLINI D'ITALIA
CHE PARTECIPANO ALLA 3ª EDIZIONE DI

molini
A PORTE APERTE

AGUGIARO & FIGNA MOLINI	Collecchio (Pr)	Molino a grano tenero	pag. 4
AGUGIARO & FIGNA MOLINI	Curtarolo (Pd)	Molino a grano tenero	4
ANTIMO CAPUTO	Campobasso	Molino a grano tenero	5
BELOTTI	Coccaglio (Bs)	Molino a grano tenero	5
GRANDI MOLINI ITALIANI	Livorno	Molino a grano tenero e duro	6
MACINAZIONE LENDINARA	Arcole (Vr)	Molino a grano tenero	6
MOLINI BONGIOVANNI	Cambiano (To)	Molino a grano tenero	7
MOLINI FAGIOLI	Magione (Pg)	Molino a grano tenero	7
MOLINI INDUSTRIALI	Modena	Molino a grano tenero	8
MOLINI VALENTE	Felizzano (AI)	Molino a grano tenero	8
MOLINO A. RIEPER	Vandoles (Bz)	Molino a grano tenero	9
MOLINO BIGAZZI	Castiglione della Valle (Pg)	Molino a grano tenero	9
MOLINO COLOMBO	Paderno d'Adda (Lc)	Molino a grano tenero	10
MOLINO COSMA	San Martino di Lupari (Pd)	Molino a grano tenero	10
MOLINO DALLAGIOVANNA	Gragnano Trebbiense (Pc)	Molino a grano tenero	11
MOLINO DE VITA	Casalvecchio di Puglia (Fg)	Molino a grano duro	11
MOLINO GRASSI	Fraore (Pr)	Molino a grano tenero e duro	12
MOLINO PARRI	Sinalunga (Si)	Molino a grano tenero	12
MOLINO PASINI	Cesole (Mn)	Molino a grano tenero	13
MOLINO PORDENONE	Pordenone	Molino a grano tenero	13
MOLINO ROSSETTO	Pontelongo (Pd)	Molino a grano tenero	14
MOLINO S. PAOLO	Palazzolo Acreide (Sr)	Molino a grano duro	14

L'indice riporta le imprese aderenti all'iniziativa in ordine alfabetico per ragione sociale

MOLINI VALENTE

MOLINI VALENTE SPA

Regione Mulini, 26
15023 Felizzano (AI)
Tel. 0131/791680
www.molinivalente.it
info@molinivalente.it

• Potenzialità ton/24 h: 380

— La nostra rinnovata adesione a "Molini a porte aperte" è motivata dalla percezione, riscontrata nelle passate edizioni, che la grande maggioranza del pubblico non abbia una chiara idea di cosa sia oggi un molino. L'idea di molino, da noi riscontrata nell'immaginario dei visitatori, si rifà a piccoli mulini a pietra, alimentati ad acqua o a vento, collocati in un vago passato in cui scienza e tecnologia non erano ancora molto sviluppate. L'iniziativa è quindi molto interessante per dare modo a tutti di entrare in contatto con la realtà attuale, guardare i passi in avanti effettuati nel settore e di conseguenza comprendere i benefici che le strutture attuali



portano, in termini di salubrità e sicurezza alimentare del prodotto. Conoscere il mestiere del mugnaio, approfondire la conoscenza del grande lavoro che sta dietro ad un prodotto alimentare basilare come la farina è importante anche per riuscire a meglio identificare le fake news, purtroppo diffuse da molti media, che coinvolgono il nostro settore. "Molini a porte aperte" rappresenta quindi un evento che

Felizzano (AI)

in tutta trasparenza diffonde e mostra al consumatore l'impegno di tante persone che quotidianamente operano per garantire un prodotto sano e controllato. La giornata del 20 maggio sarà nuovamente l'occasione per spiegare come nasce la farina e dare ai visitatori, professionisti o appassionati, l'opportunità di esplorare l'intero processo di macinazione. Un processo sostanzialmente invariato nei secoli, ma che

si avvale oggi di tecnologie all'avanguardia in grado di garantire la produzione di svariate tipologie di farina, rispondenti a tutte le specifiche esigenze degli utilizzatori. Auspichiamo che la manifestazione sia vissuta come una festa, un'occasione per raccontare l'arte della molitura antica e moderna in modo coinvolgente e immersivo, guidando i visitatori in un viaggio dalla terra alla tavola. —