



Made in Italy, Mulino Bianco celebra 50 anni di storia, al Mimit una mostra speciale

Descrizione

(Adnkronos) – Un racconto del saper fare italiano – tra prodotti iconici, campagne pubblicitarie che hanno segnato l’immaginario collettivo e scelte pionieristiche di sostenibilità – per festeggiare una marca che ha inventato la colazione all’italiana e da mezzo secolo accompagna la quotidianità degli italiani: grazie ad una convenzione tra Centromarca e il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, vengono celebrati con una mostra a Roma i 50 anni di Mulino Bianco. Mulino Bianco: 50 anni di storia tra tradizione e innovazione. Un’esposizione che racconta il percorso e rivela il futuro della marca: questo il nome della mostra che sarà ospitata a Roma presso l’atrio della sede del Mimit in Palazzo Piacentini (via Vittorio Veneto 33) e che sarà visitabile fino al 30 ottobre presso l’atrio centrale del Mimit. L’ingresso è libero e senza necessità di prenotazione, con aperture ogni pomeriggio durante la settimana dalle ore 17 alle ore 19 e tutto il giorno dalle 10 alle 18 nei weekend del 18-19 e 25-26 ottobre.

Rendiamo omaggio a un’eccellenza della nostra industria, come Mulino Bianco, nel suo cinquantenario: un campione di quel settore agroalimentare che è colonna portante del Made in Italy, capace di raccontare al mondo la qualità e la creatività italiane. Mulino Bianco ne è un esempio emblematico – ha dichiarato il Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso.

Ringraziamo il Ministero delle Imprese e del Made in Italy per averci dato l’opportunità di raccontare non solo la storia di Mulino Bianco, ma di un percorso che da mezzo secolo unisce gusto, responsabilità e rispetto per la natura – ha dichiarato Paolo Barilla, Vicepresidente del Gruppo Barilla. Oggi questo impegno continua con l’edizione 2025 della Carta del Mulino, che rende l’agricoltura rigenerativa parte essenziale del modello produttivo nella filiera del grano tenero. L’attenzione costante verso qualità e sostenibilità sono i valori che continueranno a guidarci anche nei prossimi cinquant’anni – ha concluso Paolo Barilla. Dietro al marchio c’è una realtà protagonista dello sviluppo economico del Paese. Mulino Bianco porta nelle case degli italiani in media 12 milioni di pack a settimana, con oltre 140 referenze e un totale di 180 formati, la metà dei quali dedicati al momento della colazione. Biscotti, merendine, croissant e pani vengono sfornati in 6 stabilimenti produttivi in tutta Italia (Novara, Cremona, Castiglione delle Stiviere, Rubbiano, Ascoli, Melfi) che danno lavoro a oltre 3.700 dipendenti (il 32% sono donne) e sono stati oggetto di investimenti da 300 milioni di euro negli ultimi 10 anni per renderli più efficienti, sicuri e sostenibili.

Con un allestimento che richiama lo storico mulino, la mostra ripercorre il viaggio di Mulino Bianco dal 1975 ad oggi attraverso immagini, materiali d'archivio, installazioni e cimeli storici provenienti dall'Archivio Storico Barilla. Rivivere la storia di Mulino Bianco significa infatti fare un viaggio nella storia della colazione: fino ai primi anni Settanta, la colazione dolce era considerata un pasto per i bambini. Ma agli inizi degli anni Ottanta, quasi il 70% dei biscotti veniva consumato al mattino, consolidando così il rito della colazione all'italiana (Fonte: Archivio storico Barilla).

Sarà possibile ammirare i primi grandi protagonisti della storia di Mulino Bianco: Tarallucci, Macine, Galletti, Campagnole e Pale, lanciati sul mercato nel 1975. Prodotti che nascono da un'idea semplice ma rivoluzionaria per l'epoca: mettere al centro la genuinità delle materie prime. Negli anni arrivano le Fette Biscottate e prodotti come Crostatine, Tegolini e Soldino, fino ai Plumcake e ai Flauti che trasformano la merenda da semplice intervallo a piccolo rito di felicità. E ancora, Pan Bauletto e PanCarré che cambiano le abitudini alimentari degli italiani, portando in tavola la freschezza di un pane che dura più a lungo senza perdere profumo e morbidezza.

Accanto ai prodotti, saranno esposti materiali provenienti dall'Archivio Storico Barilla, che raccontano le campagne pubblicitarie più celebri, le illustrazioni del Piccolo Mugnaio Bianco e gli oggetti delle raccolte punti, a partire dal mitico Coccio, il tazzone per la zuppa di latte ispirato alla tradizione contadina, che nel 1978 ha spinto oltre 20 milioni di italiani a collezionare 600 milioni di spighe per ricevere il premio, che alla fine entra nelle case di ben 6 milioni di consumatori, aprendo la strada ad altri oggetti iconici come la Mulino Sveglia. Non mancheranno le Sorpresine, diventate un'icona degli anni 80 e 90, e gli oggetti più collezionati e scambiati dai bambini di quell'epoca. Nel percorso della mostra sarà possibile osservare alcuni dei 650 pezzi ideati e diventati veri e propri oggetti da collezione, al punto che 1 Italiano su 2 ha ancora oggi una sorpresina a casa. Oltre ai prodotti e agli oggetti da collezione, la mostra propone sugli schermi le campagne pubblicitarie con le quali Mulino Bianco ha costruito l'immaginario collettivo del Paese. Dai primi Caroselli in bianco e nero dedicati a filastrocche della tradizione contadina, alle avventure del Piccolo Mugnaio e Clementina, fino alla serie da Oscar (diretta da Giuseppe Tornatore e musicata da Ennio Morricone) della famiglia del Mulino, che sceglie una vita a contatto con la natura ed è diventata un archetipo idealizzato della felicità all'italiana.

L'attenzione di Mulino Bianco per la sostenibilità riguarda ciascun elemento della filiera, dal campo alla tavola. Per questo, il 100% delle confezioni di Mulino Bianco è progettato per essere riciclato, già dal 2020. Il brand ha inoltre scelto di utilizzare esclusivamente energia pulita: tutti i prodotti a marchio Mulino Bianco sono realizzati con energia elettrica da fonte rinnovabile, come indicato dallo specifico logo presente sulla confezione. Ma sostenibilità per Mulino Bianco non è solo cura e rispetto per l'ambiente, è anche qualità dei prodotti: con una media di 4 analisi al minuto su materie prime, prodotti e imballaggi il controllo della filiera è una priorità, con l'obiettivo di garantire qualità e sicurezza.

Una parte importante della mostra è dedicata alla Carta del Mulino, il disciplinare di Mulino Bianco, realizzato in collaborazione con WWF Italia, Università di Bologna, Università della Tuscia, Cnr-Ibe e OpenFields, che ha definito nuovi standard per la coltivazione sostenibile del grano tenero. La Carta del Mulino è costituita da 10 regole che uniscono qualità nei prodotti, supporto al lavoro delle comunità di agricoltori e restituiscono spazio alla natura negli agroecosistemi, favorendo la biodiversità, riducendo l'uso delle sostanze chimiche e salvaguardando gli insetti impollinatori.

Oggi la Carta del Mulino e le sue buone pratiche agronomiche continuano a guidare il cambiamento puntando sull'agricoltura rigenerativa: un approccio che non solo riduce l'impatto ambientale dell'attività agricola in termini di CO2 eq, ma restituisce nuova vitalità alla terra. L'agricoltura rigenerativa è un approccio che mette al centro la salute del suolo e degli agroecosistemi attraverso pratiche mirate come le rotazioni colturali, la copertura vegetale durante i periodi di riposo colturale, la creazione di aree fiorite dedicate ad insetti utili, la riduzione di fitofarmaci e fertilizzanti e l'uso di tecnologie digitali per monitorare gli impatti. Simbolo di questo miglioramento continuo è Buongrano. Il primo prodotto Mulino Bianco ad essere realizzato secondo i dettami della Carta del Mulino nel 2018 oggi torna nelle case degli italiani con una nuova veste: il primo biscotto con 100% farina di grano tenero da agricoltura rigenerativa, il frutto tangibile di un nuovo approccio responsabile. Buongrano rappresenta inoltre un'importante promessa di Mulino Bianco: estendere progressivamente questo modello a tutta la produzione. Entro il 2030, infatti, tutte le gamme Mulino Bianco saranno realizzate con farina di grano tenero proveniente da agricoltura rigenerativa.

Da cinquant'anni Mulino Bianco è presente nelle case degli italiani con prodotti che hanno accompagnato epoche e generazioni, evolvendosi con i loro gusti e bisogni. Oggi continuiamo quel percorso con lo stesso impegno: offrire prodotti buoni e responsabili, realizzati con ingredienti di qualità e nel pieno rispetto dell'ambiente. Dagli Abbracci alle Macine, fino ai Pan Goccioli e ai Flauti, ogni creazione racconta una storia di bontà, cura e tradizione, trasformando i gesti quotidiani in momenti di piacere condiviso. ha dichiarato Carolina Ditterlizzi, Marketing Vice President Mulino Bianco.

Wwf Italia, partner del percorso della Carta del Mulino, riconosce l'importanza dell'agricoltura rigenerativa come risposta concreta alla crisi climatica e alla perdita di biodiversità e crede in un modello di collaborazione multi-stakeholder che vede coinvolti, insieme all'azienda e al Wwf, tutti gli attori della filiera, le università e i centri di ricerca. ha dichiarato Alessandra Prampolini, Direttrice Generale di Wwf Italia. Il progetto, avviato nel 2018, dimostra che è possibile conciliare produzione alimentare di qualità con il ripristino e la tutela degli agroecosistemi, a partire dal suolo. Con le sue 10 regole, la Carta del Mulino ha già mostrato effetti positivi sui terreni agricoli e, proseguendo nella sua evoluzione, continuerà a contribuire attivamente alla salute degli ecosistemi e all'incremento della biodiversità.

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 15, 2025

Autore

redazione

default watermark