

26 Lug 2023

Grano tenero, raccolto 2023 oltre quota 3 milioni di tonnellate

R.A.

Cresce la produzione nazionale 2023 di frumento tenero, caratterizzata da un incremento dei volumi produttivi anche se la qualità del nuovo raccolto presenta, globalmente, «alcune severe criticità rispetto alle esigenze dell'industria molitoria», secondo le prime stime pubblicate da Italmopa. Rispetto al 2022, sottolinea il presidente dell'associazione Andrea Valente, «costatiamo un recupero quantitativo, con una produzione che potrebbe nuovamente superare 3 milioni di tonnellate rispetto ad un fabbisogno interno, tutte le destinazioni d'uso incluse, di oltre 6,5 milioni di tonnellate».

Tuttavia, aggiunge Valente, «sotto il profilo qualitativo, una parte significativa della produzione normalmente destinata all'alimentazione umana potrebbe essere declassata, anche quale conseguenza di un andamento climatico sfavorevole, per essere destinata ad uso zootecnico. Le importazioni, che già storicamente costituiscono il 65% dei volumi di frumento tenero trasformati dai molini italiani e che provengono essenzialmente da Paesi comunitari, presenteranno pertanto, nel corso del prossimo anno e più che nel passato, carattere di assoluta e indispensabile complementarità rispetto all'offerta nazionale per garantire la disponibilità di farine rispondenti alle esigenze quanti-qualitative dei clienti dell'Industria molitoria e dei consumatori».

Inoltre, precisa Alexander Rieper, presidente della sezione molini a frumento tenero Italmopa «La situazione geopolitica internazionale sta determinando un mercato nervosismo sui mercati della materia prima frumento tenero con rischio di forti oscillazioni delle quotazioni che potrebbero rendere particolarmente complessa, per i molini, una corretta programmazione degli acquisti».

Italmopa ricorda che l'industria molitoria italiana è unanimemente considerata, anche all'estero, come un fiore all'occhiello del Made in Italy alimentare grazie alla capacità dei mugnai di individuare, selezionare, miscelare e trasformare in innumerevoli tipologie di farine le migliori varietà di frumento. Farine destinate essenzialmente alla panificazione e alla produzione di sostituti del pane (in misura del 57%), alla produzione di biscotti, di prodotti da forno e di prodotti della pasticceria (20%), alla produzione di pizza (9%), all'export (7%), ad usi domestici (5%) ed alla produzione di pasta (2%).