L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Frumento tenero italiano: cresce la produzione ma la qualità è un problema

Secondo le previsioni di Italmopa, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, la produzione nazionale 2023 di frumento tenero dovrebbe essere caratterizzata da **un incremento dei volumi produttivi anche se la qualità del nuovo raccolto presenta, globalmente, alcune importanti criticità rispetto alle esigenze dell'industria molitoria.**

Una previsione che ricalca quella già resa nota per il **frumento duro**.

«Costatiamo un recupero quantitativo rispetto al 2022, co**una produzione che potrebbe nuovamente superare 3 milioni di tonnellate** rispetto a un fabbisogno interno, tutte le destinazioni d'uso incluse, di oltre 6,5 milioni di tonnellate» evidenzia Andrea Valente, presidente Italmopa, «tuttavia, sotto il profilo qualitativo, u**na parte significativa della produzione normalmente destinata all'alimentazione umana potrebbe essere declassata, anche in 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 – evidenzia Italmopa – 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».

«La situazione geopolitica internazionale – precisa inoltre Alexander Rieper, presidente della sezione Molini a frumento tenero – sta determinando un marcato 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».

Le farine lavorate in Italia sono destinate essenzialmente alla panificazione e alla produzione di sostituti del pane (57%), alla produzione di biscotti, di prodotti da forno e di prodotti della pasticceria (20%), alla produzione di pizza (9%), all'export (7%), a usi domestici (5%) ed alla produzione di pasta (2%).

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE