L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Cresce il gradimento per il pane da farine bio e integrali

Il consumo annuo pro-capite di pane ammonta in Italia a circa 41 Kg, **un quantitativo inferiore a quello registrato in tutti gli altri principali Paesi europei** (Romania 88 kg, Germania 80 Kg, Olanda 57 kg, Polonia 52 Kg, Spagna 47 Kg, Francia 44 Kg, Regno Unito 43 Kg).
Secondo un sondaggio realizzato da Italmopa, i cui risultati sono stati resi noti nel corso della Conferenza «I nuovi trend di consumo del pane in Italia» tenutasi il 19 gennaio scorso durante la Fiera Internazionale Sigep & Ab-Tech (Rimini), l
'84% degli Italiani consuma abitualmente pane

, mentre il 16% degli intervistati ha dichiarato di non consumare pane o di consumarlo in modo saltuario. Il principale motivo di esclusione del pane dall'alimentazione **è di natura dietetica e salutistica**.

Tra coloro che consumano abitualmente pane, quello di farina bianca è consumato dal 72% dei votanti mentre coloro che dichiarano di **consumare pane di farine integrali ammontano al 39%**, una percentuale, comunque, in costante crescita rispetto al recente passato.
Inferiori, ma in ogni caso significative, sono le percentuali – rispettivamente del 28% e del 24% – di coloro che consumano anche pane di semole di grano duro o di farine multi-cereali .

In prospettiva, e per quanto riguarda alcune tra le tipologie più «emergenti» di pane, il 24% degli intervistati ha dichiarato che intende incrementare il proprio consumo di pane ottenuto da **farine bio**, il 19% da **farine di grani antichi** e il 18% da **farine macinate a pietra**.
S**olo il 14% dei consumatori intende invece puntare su un consumo maggiore di pane ottenuto da farine di soli grani nazionali/regionali**.

Trend positivo per farine integrali e semi-integrali

«La strutturale riduzione del consumo di pane sembra confermata anche per il 2019, seppur in misura più contenuta rispetto al passato – ha evidenziato Giorgio Agugiaro, Presidente Sezione Molini a frumento tenero Italmopa. Tra le varie tipologie di pane emerge, in particolare, un trend positivo per quelle ottenute da farine di frumento integrale o semi-integrale. Per quanto concerne l'evoluzione dei canali distributivi, si assiste, in risposta all'incremento del peso della GDO, ad una diversificazione dell'offerta da parte dei panificatori che investono sempre più nell'immagine dei panifici che diventano luoghi di consumi, di incontro e convivialità».

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