

# e cereali

## 64

Milioni di quintali

È la produzione annua di grano in Italia: dal 2016 al 2020 le superfici sono calate dell'11% per il grano duro e del 4% per il tenero. In Emilia-Romagna e Marche gli ettari coltivati sono calati, rispettivamente del 37% e del 13%, per il grano duro, ma sono aumentati per quanto riguarda il grano tenero (+8% lungo la via Emilia, +16% nelle Marche)



## Grano tenero in controtendenza Si allargano gli ettari coltivati

Le superfici in aumento in Emilia-Romagna e Marche

**Aumenta la produzione di pasta e prodotti da forno  
Si confermano i prodotti salutistici e innovativi**

di **Marco Principini**  
BOLOGNA

**Una superficie** di 1,2 milioni di ettari per il frumento duro e di oltre 500mila per il tenero. Una produzione annua di 64 milioni di quintali. Sono questi i numeri del grano in Italia. Come testimoniano i dati di Areté, dal 2016 al 2020 le superfici sono calate dell'11% per il grano duro e del 4% per il tenero. Per quanto riguarda il primo, Emilia Romagna e Marche scontano un abbassamento degli ettari coltivati rispettivamente del 37% e del 13%; per il secondo l'andamento è opposto, con un aumento dell'8% da Piacenza a Rimini e del 16% da Pesaro ad Ascoli. L'ultima rilevazione di Italmopa,

l'associazione degli industriali mugnai d'Italia, dice che il volume di sfarinati di frumento destinati al mercato interno e all'esportazione si è attestato, nel 2019, intorno a 7,8 milioni di tonnellate (+1,5% rispetto al 2018) di cui 4 di tenero (+0,8% rispetto al 2018) e 3,8 di duro (+2,2% rispetto al 2018).

**Nel 2019** gli impieghi di farina di frumento tenero per la produzione di pane e sostituti del pane hanno registrato, rispetto al

**L'EMERGENZA SANITARIA**

**Nel primo semestre dell'anno, secondo i dati di Italmopa, la richiesta di farina di frumento tenero è calata del 15%**

2018, una contrazione in volume pari all'1,40% e si sono attestati intorno a 2,4 milioni di tonnellate. Tale riduzione ha riguardato essenzialmente la farina destinata alla produzione di pane, i cui consumi hanno registrato, anche nel 2019, una frenata in volume (-1,8%). Per quanto riguarda gli altri canali di utilizzo, si segnala un andamento positivo della pasta fresca o secca (+4,5%), biscotteria, lievitati, prodotti da forno e pasticceria, usi domestici, pizza e snack, esportazioni.

**Gli utilizzi** degli sfarinati di frumento duro nel 2019 hanno invece fatto registrare, rispetto al 2018, un aumento in volume pari al 2,2% riconducibile essenzialmente ad un incremento della domanda proveniente dall'industria pastaria (+3,3%), per via dell'andamento positivo delle esportazioni di pasta che hanno controbilanciato l'ulteriore frenata dei consumi sul mercato interno.

Anche il 2019 ha visto un anda-

mento positivo per i prodotti 'salutistici', per quelli pronti ad alto tenore della componente di servizio, per gli innovativi e, in misura minore, per prodotti ottenuti con frumento nazionale, regionale o locale.

**Poi il settore** ha fatto i conti con l'emergenza sanitaria: nel primo semestre del 2020, come spiegato dal presidente di Italmopa Cosimo De Sortis nell'assemblea che si è tenuta nel mese di giugno scorso, «è stata registrata una riduzione del 15% della richiesta di farina di frumento tenero per via del crollo della domanda proveniente dal canale Horeca e dal canale pasticceria e, in misura minore, dal canale della panificazione e dalle esportazioni».

**Si tratta** però di riduzioni solo parzialmente controbilanciate dall'incremento a tre cifre delle vendite allo scaffale che costituiscono circa il 5% dei volumi di farina di frumento tenero prodotti dall'industria molitoria.