

**ITALMOPA (ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI MUGNAI D'ITALIA): NEL 2017 CRESCE L'UTILIZZAZIONE DI SFARINATI DI FRUMENTO DURO MENTRE SI REGISTRA UNA LIEVE RIDUZIONE DEL COMPARTO DEGLI SFARINATI DI FRUMENTO TENERO. GLI ITALIANI PREFERISCONO LA PIZZA AL PANE E CONTINUA L'ASCESA DI PRODOTTI INNOVATIVI E SALUTISTICI DA UN LATO E LOW PRICE DALL'ALTRO**

L'anno 2017 è stato caratterizzato da una robusta **crescita dell'economia internazionale**: un trend che ha riguardato anche l'Italia, seppur in maniera più debole.

Per quanto concerne, in particolare, la **produzione alimentare**, il 2017 - secondo i dati Federalimentare - ha segnato un **aumento del +1,7%** sull'anno precedente, portando il settore al livello di produzione del 2007, ultimo anno pre-crisi. **Il fatturato del settore alimentare** ha, quindi, fatto registrare nel 2017 un incremento superiore alle aspettative, aumentando del +3,8% rispetto al 2016 e attestandosi a quota **137 miliardi**. Segnali importanti che fanno guardare ad **una risalita dell'economia italiana**.

E all'interno di questo contesto si situano anche i dati riguardanti il comparto molitorio e diramati da **ITALMOPA, Associazione Industriali Mugnai d'Italia**, in occasione della consueta Assemblea Generale annuale (quest'anno svoltasi a Milano all'interno della fiera Ipack-Ima).

Con un incremento di circa 49.000 t rispetto allo scorso anno, nel 2017 **il volume dei prodotti dell'industria molitoria si è attestato su circa 11 milioni di tonnellate**, registrando un **fatturato** che risulta stimato in **3,467 miliardi di Euro** (1,674 Miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento duro e 1,793 Miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento tenero).

L'utilizzazione di sfarinati di frumento tenero e di frumento duro nel 2017 si sarebbe complessivamente attestata in 7.785.000 t con un incremento dello 0,4% rispetto al 2016 (7.751.000 t), così suddivisa:

- 3.998.000 t per quanto concerne gli sfarinati di frumento tenero (- 0,2 % rispetto al 2016)
- 3.787.000 t per quanto concerne gli sfarinati di frumento duro (+ 1,1 % rispetto al 2016)

**GLI ITALIANI CONSUMANO MENO PANE MA PIÙ PIZZA E CONTINUA L'ASCESA DI PRODOTTI INNOVATIVI, SALUSTICI O OTTENUTI CON MATERIE PRIME REGIONALI E LOCALI**

Per quanto riguarda l'utilizzazione sul mercato interno e l'esportazione di sfarinati di **frumento tenero**, si è registrata nel 2017, rispetto al 2016, una leggera riduzione dello 0,2 % (- 8.000 t circa) derivante da una nuova frenata sul mercato interno (- 23.000 t) e da un incremento delle esportazioni (+ 15.000 t).



ITALMOPA

La riduzione sul mercato interno ha riguardato essenzialmente la farina destinata alla produzione di “**pane**” i cui consumi registrano, nel 2017, una nuova contrazione, in volume, del 2,4%. Tale riduzione ha riguardato, in misura maggiore, il pane sfuso rispetto al pane confezionato, mentre appare in controtendenza il consumo di pane surgelato che ha fatto registrare una crescita superiore al 10 per cento. La rilevanza di quest’ultima tipologia rispetto al volume di consumo totale di pane rimane tuttavia marginale.

All’interno del comparto, prosegue l’andamento negativo dei consumi di pane ottenuto da alcune tipologie di farine, quale ad esempio la farina 00, mentre risulta decisamente **positivo il trend dei prodotti considerati salutistici** (con particolare riferimento ai prodotti ottenuti con farina integrale) **e dei pani speciali** (di semole di frumento duro, di farine di altri cereali etc etc).

*“Nell’anno in cui l’arte del pizzaiolo napoletano è stata inserita fra i Patrimoni dell’Unesco – commenta **Cosimo De Sortis Presidente di ITALMOPA** - si riscontra proprio un **incremento dell’utilizzo di farine per la produzione di pizza**, che ha riguardato tutte le categorie di prodotto: la pizza artigianale (pizzerie tradizionali e take away) in particolare, ha fatto registrare un incremento del 2,9 % circa. Ottima performance per il settore **surgelati**, che rappresenta il 20% circa del consumo nazionale, che ha registrato un incremento ancora più marcato (circa 4,6%): detti prodotti sono stati premiati, sia per la capacità di innovare, sia perché i nuovi trend alimentari portano verso quei segmenti merceologici che fanno leva sul binomio qualità/facilità e rapidità di consumo, avendo, nel contempo, sfatato i falsi miti intorno a questi alimenti, un tempo considerati non propriamente economici e meno nutrienti rispetto ai freschi.”*

Le migliori performance sono state registrate, però, nel comparto del **frumento duro**: il livello di utilizzazione degli sfarinati di frumento duro ha fatto registrare, infatti, nel 2017 e rispetto all’anno precedente, **un incremento di 1,1%**, riconducibile all’andamento positivo (+ 2,1 %) dell’export di pasta di grano duro che ha più che compensato la nuova, ulteriore, frenata (- 0,5%) dei consumi di pasta nel mercato interno.

Il 2017, sia nel comparto del frumento tenero, sia nel settore del frumento duro, ha ulteriormente rafforzato la richiesta – compresa, secondo la tipologia di prodotto, tra il 10 e il 30% - **per prodotti innovativi, per prodotti considerati salutistici dai consumatori e per prodotti ottenuti con materie prime regionali o locali.**

Tali prodotti non possono più, in alcuni casi, essere considerati di nicchia – con particolare riferimento ad alcuni comparti (bio, integrale e, parzialmente, free-from) - sia alla luce dei volumi commercializzati, sia per il numero di referenze, sia per la percentuale che essi ormai rappresentano nei fatturati dell’Industria molitoria.

Il consolidamento di questa propensione, che riguarda sistematicamente una percentuale (18% circa) in costante aumento della popolazione, si manifesta parallelamente alla crescita della ricerca di prodotti “**low price**”. Esso costituisce un fenomeno che sembra rispecchiare la più generale polarizzazione economica e il conseguente assottigliarsi del ceto medio.

ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d’Italia

00198 Roma - Via Lovanio, 6

Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054

[www.italmopa.com](http://www.italmopa.com) [italmopa@italmopa.com](mailto:italmopa@italmopa.com)

Codice Fiscale 80045090588



## **QUALITA' E QUANTITA' DI FRUMENTO NAZIONALE LARGAMENTE INSUFFICIENTI: IMPORTAZIONI ANCORA NECESSARIE, MA IN DIMINUZIONE RISPETTO AL 2016**

I volumi produttivi nazionali avrebbero raggiunto, nel 2017, e secondo le stime Istat, un livello pari a 4.320.495 t per il frumento duro (5.129.205 t nel 2016) e 2.780.092 t per il frumento tenero (3.006.675 t nel 2016).

Complessivamente, **i volumi produttivi** – peraltro non totalmente destinati all'Industria molitoria - **si confermano su livelli insufficienti a coprire le esigenze** dell'Industria della prima trasformazione che possono pertanto essere garantite attraverso l'indispensabile ricorso alle importazioni di materia prima.

### **Per informazioni**

Ufficio Stampa:

**Angela La Terra**

+39 347 0553433

[angela\\_laterra@yahoo.com](mailto:angela_laterra@yahoo.com)

ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d'Italia

00198 Roma - Via Lovanio, 6

Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054

[www.italmopa.com](http://www.italmopa.com) [italmopa@italmopa.com](mailto:italmopa@italmopa.com)

Codice Fiscale 80045090588