

Meno pane e più pizza, cambia la tavola

La tendenza alimentare fotografata dagli Industriali mugnai d'Italia. Cresce l'utilizzo di farine. Bene il settore dei surgelati

ROMA

Il pane cede il passo alla pizza nelle abitudini di consumo delle famiglie italiane. La tendenza alimentare è stata fotografata dal report economico di Italmopa, l'associazione di categoria dei mugnai italiani, reso pubblico in occasione dell'Assemblea generale annuale che si è svolta a Milano all'interno della fiera Ipack-Ima.

Sulla base dei numeri di mercato ufficializzati dall'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, è segnalata una riduzione della farina destinata alla produzione di pane i cui consumi registrano, nel 2017, una contrazione del 2,4, in volume. La diminuzione, sottolineano i mugnai, 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%.

Aumenta invece l'uso di farine per la produzione di pizza come ha spiegato il presidente di Italmopa Cosimo De Sortis. «L'aumento ha riguardato tutte le categorie di prodotto, in particolare la pizza artigianale nelle pizzerie tradizionali e in quelle take away, che ha fatto registrare un incremento di quasi il 2,9%. Bene - ha aggiunto De Sortis - il settore surgelati, che rappresenta il 20% circa del consumo nazionale e che ha registrato un incremento ancora più marcato, quasi 4,6%». L'associazione dei mugnai segnala inoltre per il 2017

una crescita tra il 10 e il 30% della richiesta dei prodotti innovativi e di quelli salutistici. In crescita anche i prodotti ottenuti con materie prime regionali o locali e relativi alla produzione nel comparto del frumento duro e tenero.

Complessivamente nel 2017 il volume dei prodotti dell'industria molitoria, con un incremento di circa 49.000 tonnellate rispetto allo scorso anno, si è attestato su quasi 11 milioni di tonnellate. È stato registrato un fatturato che è stato stimato in 3,467 miliardi di euro. Di questi 1,674 miliardi nel comparto della trasformazione del frumento duro e 1,793 miliardi in quello della trasformazione del frumento tenero.

Infine, entrando nel dettaglio della produttività, l'utilizzo di sfarinati di frumento tenero e di frumento duro nel 2017 - segnala l'Associazione dei Mugnai italiani - si è complessivamente attestata in 7.785.000 tonnellate. L'incremento è stato dello 0,4% rispetto al 2016 (si tratta nel complesso di 7.751.000 tonnellate) e suddiviso in 3.998.000 tonnellate per quanto concerne gli sfarinati di frumento tenero (in percentuale una diminuzione dello 0,2 % rispetto al 2016) e 3.787.000 tonnellate per quanto concerne gli sfarinati di frumento duro (in aumento dell'1,1 % rispetto al 2016).

Poco più di un mese fa Italmopa aveva organizzato l'evento «Molini a porte aperte», con l'obiettivo di raccontare le farine, prodotto simbolo del Made in Italy agroalimentare.

» La diminuzione ha riguardato in misura maggiore il pane sfuso rispetto a quello confezionato

» In aumento invece tutte le categorie di prodotto, con incrementi soprattutto nelle pizzerie tradizionali e take away

