

ITALMOPA – ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI MUGNAI D'ITALIA
PRODUZIONE NAZIONALE 2026 FRUMENTO TENERO:
INCREMENTO SIGNIFICATIVO DEI VOLUMI E QUALITÀ SODDISFACENTE

Roma, 20 luglio 2026 – Stando alle stime di ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Confindustria e FederPrima, il raccolto nazionale 2026 di frumento tenero registrerà una crescita dei volumi produttivi nell'ordine del 10%, che porterà l'offerta a ridosso dei 3 milioni di tonnellate.

Il nuovo raccolto presenta inoltre caratteristiche qualitative più che soddisfacenti sotto il profilo merceologico, ed in particolare del peso specifico del grano che determina la resa in macinazione, e igienico-sanitario. Permangono tuttavia alcune criticità per quanto concerne il tenore proteico che risulta, anche per via dell'incremento delle rese per ettaro che tendono a diluire la quantità di proteine disponibili, leggermente inferiore alle aspettative iniziali.

“L'incremento, significativo, della produzione nazionale di frumento tenero può essere ricondotto all'aumento della resa unitaria a fronte di una superficie che rimane sostanzialmente stabile intorno a 500.000 ha” evidenzia **Vincenzo Martinelli, Presidente Italmopa** *“La produzione nazionale permane comunque del tutto insufficiente a coprire il fabbisogno domestico che si attesta, tutte le destinazioni d'uso incluse, intorno a 8 milioni di tonnellate, di cui 6,5 destinate all'Industria molitoria”*.

“Il raccolto 2026 non presenta, sotto il profilo qualitativo, i motivi di preoccupazione che si erano verificati in alcuni dei precedenti raccolti” precisa inoltre **Francesco Vacondio, Presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa** *“In particolare, non sembra sussistere il rischio di un declassamento ad uso zootecnico di una parte della produzione. Ciò evidenziato, il tema del generale miglioramento qualitativo del raccolto nazionale e della sempre maggior rispondenza tra le caratteristiche del cereale e le esigenze dell'Industria della trasformazione, anche attraverso lo sviluppo dei contratti di filiera, devono continuare a rimanere delle priorità nell'interesse della filiera e di tutti gli operatori che la compongono”*.

L'Industria molitoria italiana, ricorda Italmopa, è unanimemente considerata, anche all'estero, un fiore all'occhiello del 'Made in Italy' alimentare grazie alla capacità dei mugnai di individuare, selezionare, miscelare e trasformare in innumerevoli tipologie di farine le migliori varietà di frumento. Farine destinate essenzialmente alla panificazione e alla produzione di sostituti del pane (in misura del 58%), alla produzione di biscotti, di prodotti da forno e di prodotti della pasticceria (18%), alla produzione di pizza (10%), all'export (8%), ad usi domestici (4%) ed alla produzione di pasta (2%).

Per informazioni

Ufficio Stampa: **Laura Pierandrei**
comunicazione@italmopa.com
Tel: 375 5586917