

Scorte mondiali di grano duro ai minimi storici e i prezzi salgono del 25%

E' quanto emerge dalla quinta edizione del Durum Days 2020, l'evento che riunisce tutti gli attori della filiera per fare il punto sulle previsioni della prossima campagna produttiva



Le scorte di grano duro nel mondo continuano a calare e il prezzo è da mesi in rialzo, con un +25%, e sulla qualità della prossima campagna produttiva incombono molte preoccupazioni. Una situazione non facile in cui la filiera della pasta è riuscita a rispondere all'improvviso picco di domanda nei due mesi di lockdown, pur trovandosi a fronteggiare difficoltà logistiche e un aumento complessivo dei costi di produzione.

È il quadro che emerge dalla quinta edizione del Durum Days 2020, l'evento che riunisce tutti gli attori della filiera per fare il punto sulle previsioni della prossima campagna produttiva; un confronto via web con Assosementi, Cia-Agricoltori italiani, Confagricoltura, Copagri, Alleanza Cooperative Agroalimentari, Compag, Italmopa e Unione Italiana Food e la collaborazione del Crea e la partecipazione in veste di sponsor di Syngenta-PSB.

Come si fa la pasta che mangiamo tutti i giorni partendo dal chicco di grano

La filiera del grano duro, secondo uno studio dell'istituto di ricerca Areté presentato oggi, è alle prese con uno scenario imprevedibile; sul fronte della domanda, accanto all'azzeramento del canale della ristorazione, la grande distribuzione tra marzo e aprile ha visto crescere i consumi di pasta del 24%.

Pertanto, anche per la prossima campagna il mercato rimane scarsamente approvvigionato, nonostante il leggero aumento delle superfici seminate in Italia rispetto alla campagna precedente (+6%) che, a parità di rese, daranno un analogo incremento produttivo. Ma c'è preoccupazione per la qualità del prossimo raccolto, per via della prolungata siccità. Ciò in uno scenario che vede crescere nel nostro Paese la richiesta di frumento di qualità e di origine italiana, in linea con l'attenzione crescente da parte dei consumatori verso la provenienza della materia prima e verso prodotti di qualità, di formati speciali e con più alto contenuto proteico.

Come fare in 15 minuti la tipica frittata di pasta napoletana a costo (quasi) zero