



Esiste un'azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano.

BOLLETTINO DEL RACCOLTO 2025

Abbiamo concluso domenica 13 luglio la nostra **trebbiatura annuale del grano duro** in **condizioni ideali di temperatura e umidità**, coinvolgendo in tutto ben 14 mietitrebbiatrici.

6.400 tonnellate è il dato complessivo del **Raccolto Mancini 2025** dai **1.157 ettari** coltivati tra le province di Fermo e Macerata, in una fascia geografica che va dalla costa Adriatica fino a ridosso dei Monti Appennini nel Sud delle Marche.

La **produzione per ettaro media** è stata di **5,5 t** con punte di addirittura **8 t/ha** nelle zone litoranee. In termini qualitativi si presentano caratteristiche di cui siamo **molto soddisfatti**:

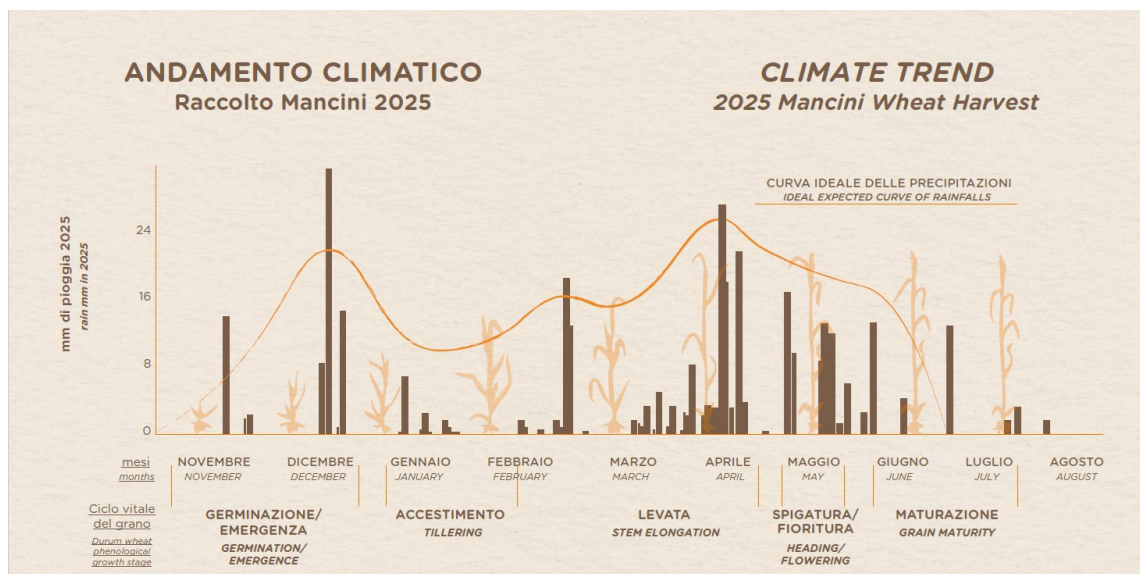
- **contenuto proteico 13,5-14%***
- **peso ettolitrico ≥ 85 kg/hl****

* La quantità e la struttura delle proteine sono i fattori principali che determinano l'attitudine della semola a fornire una buona pasta. Dalle proteine dipende anche il valore nutrizionale del grano duro. Il contenuto in proteine è influenzato fortemente dalle condizioni stagionali, dalle tecniche di coltivazione e dalla scelta varietale.

** È il peso di un volume pari ad un ettolitro di cereali e dipende dal corretto riempimento dei chicchi durante il ciclo di crescita del grano. Questo parametro è fondamentale per misurare la resa molitoria.

“Da manuale” è la miglior descrizione agronomica dell'annata, che ha dato frutto a una **grannella particolarmente sana e prospera**, evidente nella **forma tondeggiante pronunciata** dei singoli chicchi. Da segnalare la **totale assenza di malattie fungine** e il **tono uniforme di colore giallo ambrato**, accompagnato da uno **spiccato aroma tipico di grano**.

Questo risultato è stato possibile grazie a una **piovosità complessiva molto regolare e contenuta**. L'inizio del periodo di crescita del grano a Gennaio è stato senza stress idrico, diversamente dagli ultimi 3 anni. Nemmeno le piogge di Maggio, potenzialmente le più pericolose perché più vicine alla maturazione finale della pianta, hanno inciso negativamente.



Infografica dei mm di pioggia effettivamente registrati a confronto con la curva ideale per il nostro ciclo di crescita del grano.

Complessivamente lungo l'annata agraria, le **precipitazioni regolari e frequenti** hanno permesso al terreno l'**assorbimento degli elementi nutritivi in maniera graduale ed efficace**: di conseguenza, si è verificato l'**aumento del peso ettolitrico** del chicco, che si tradurrà in un'**alta resa molitoria** e in un **valore proteico equilibrato**.

Il **blend** delle varietà di grano duro quest'anno è costituito dalle varietà ***Farah, Nazareno, Maestà e Nonno Mariano***. Il grano raccolto è stato dapprima pulito della impurità e dai chicchi spezzati; le 4 varietà sono state poi miscelate tra loro e stoccate in un magazzino dedicato portando gradualmente la temperatura di tutta la massa di cereali a **18°C max per una conservazione ottimale grazie alla tecnica del freddo**. Cominceremo a macinare il nuovo raccolto entro la metà del prossimo settembre.

In conclusione, l'andamento stagionale favorevole e le tecniche agronomiche della **Buona Pratica Agricola Mancini** hanno determinato una **granella eccellente per salubrità, colore e profumo**. I risultati positivi da noi riscontrati hanno caratterizzato mediamente la **Regione Marche** che quest'anno, dai primi dati, sembra essere la terza regione d'Italia per produzione.

Abbiamo fatto tutto il possibile per interpretare al meglio la campagna fino alla trebbiatura e sembra che lei sia stata **ugualmente generosa** nei nostri confronti.

Paolo Mucci

Paolo Mucci
Agronomo Mancini Pastificio Agricolo

Azienda Agricola Mancini Società Agricola SRL
Via Ernesto Paoletti, 1
63815 Monte San Pietrangeli (FM)

