



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

BOLLETTINO DEL RACCOLTO 2026

Abbiamo concluso mercoledì 8 luglio la nostra **trebbiatura annuale del grano duro** in **condizioni ideali di temperatura e umidità**, coinvolgendo in tutto ben 17 mietitrebbiatrici.

5.982 tonnellate è il dato complessivo del **Raccolto Mancini 2026** dai **1.070 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**.

In termini qualitativi si presentano caratteristiche di cui siamo molto soddisfatti:

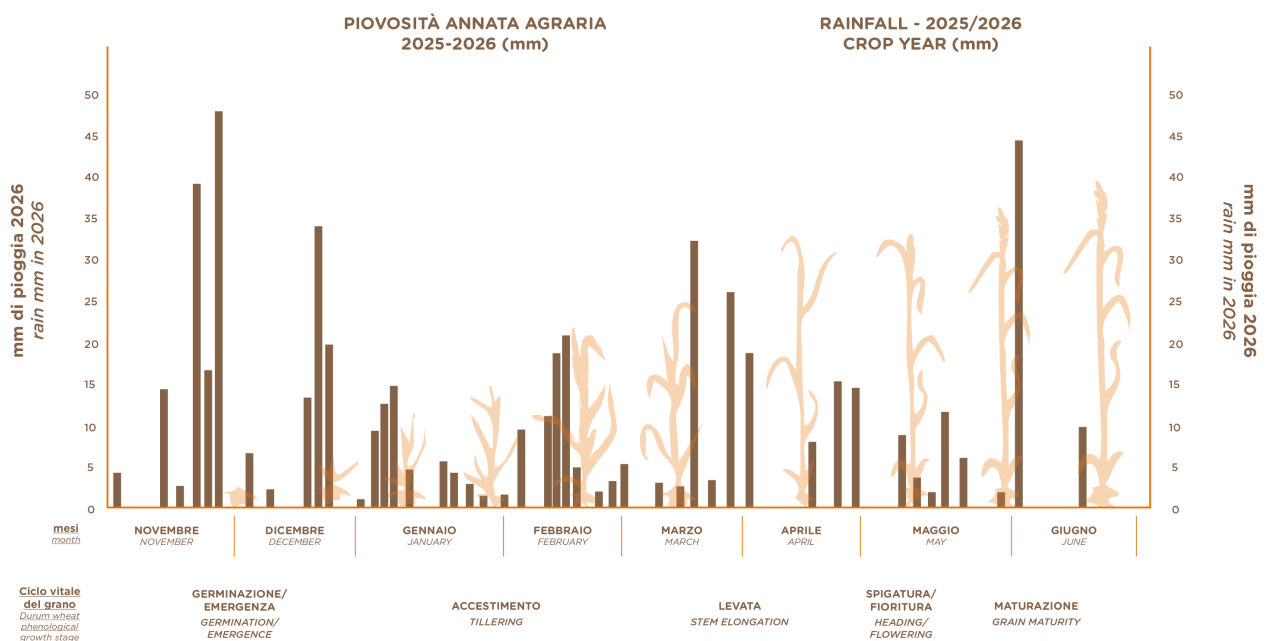
- **contenuto proteico 14,6%***
- **peso ettolitrico $\geq 83,8$ kg/hl****

* 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.

Tra gennaio e giugno, le precipitazioni sono state più frequenti e superiori di circa il 20% rispetto allo scorso anno, pur rimanendo in linea con la media degli ultimi anni.

La distribuzione uniforme delle piogge è stato il fattore chiave per il mantenimento del grano in un eccellente stato vegetativo durante tutto il ciclo di crescita.



Pur senza raggiungere valori particolarmente elevati, le piogge si sono susseguite con una buona continuità, mantenendo il terreno costantemente umido e garantendo una buona disponibilità idrica. Allo stesso tempo, non si sono verificati periodi prolungati di siccità né eventi di piovosità estrema.

L'assorbimento graduale ed efficace degli elementi nutritivi ha favorito il raggiungimento di un elevato valore proteico e di un importante peso ettolitrico del chicco, elemento che contribuirà a una resa molitoria alta.

Ci aspettiamo il **blend** delle varietà di grano duro - *Farah, Nazareno, Maestà e Nonno Mariano*- ancora più bilanciato rispetto allo scorso anno, come riflesso della maggiore corrispondenza ottenuta tra la pianificazione delle superfici di semina e le quantità raccolte.

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, i dati sono in linea con lo scorso anno ma si registra **maggiore uniformità nella costanza qualitativa e produttiva tra i diversi areali di coltivazione**, dalla costa alle zone interne. Nell'insieme, i risultati validano i principi e i valori alla base della **Buona Pratica Agricola Mancini**.

Le altre colture già raccolte - cece, favino e colza - hanno confermato il quadro osservato per il grano duro, con risultati equilibrati e costanti nei diversi areali e rese superiori alle medie aziendali. Il girasole sarà l'ultima coltura della **Rotazione Agricola Mancini** a essere trebbiata; ci aspettiamo anche in questo caso risultati interessanti.

Paolo Mucci

Paolo Mucci

Agronomo Mancini Pastificio Agricolo

07/08/2026

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

