

RELAZIONE SULLA QUALITÀ DEI RACCOLTI

Grano di alta qualità per ogni esigenza.

2025



DAL PRESIDENTE

Gentili clienti,

Sono lieto di presentarvi la Relazione sulla qualità dei raccolti del 2025 che accende un faro sulle sei distinte classi di grano di alta qualità, coltivate dagli agricoltori statunitensi e usate dagli operatori della molitura e della panificazione in tutto il mondo. Si tratta della prima Relazione sulla qualità dei raccolti pubblicata da quando ho assunto il mio nuovo ruolo di Presidente e Amministratore Delegato di U.S. Wheat Associates (USW) e sono certo che le informazioni qui contenute vi saranno estremamente utili.

Con il supporto dei nostri partner – membri delle Wheat Commission statali, aziende pubbliche e private nonché il Foreign Agricultural Service di USDA – pubblichiamo questi dati per aiutare i clienti a produrre alimenti a base di grano di alta qualità. È uno dei molti servizi che US Wheat Associates offre di cui io, i colleghi e i coltivatori statunitensi siamo particolarmente fieri.

Quest'anno la produzione di grano negli Stati Uniti ha raggiunto il livello più elevato dal 2016, posizionando il grano statunitense come opzione affidabile e competitiva per i clienti. Con una produzione totale più elevata rispetto all'anno scorso e al di sopra della media degli ultimi cinque anni, le prospettive sono ottime. I clienti in tutto il mondo continuano a riconoscere l'eccellente valore del grano di alta qualità degli Stati Uniti.

US Wheat Associates incoraggia i clienti ad avvalersi di questa Relazione sulla qualità dei raccolti per rivedere e affinare le proprie specifiche di acquisto. I colleghi di US Wheat Associates in tutto il mondo sono un gruppo motivato e sempre disponibile a prestare assistenza e a rispondere a ogni eventuale domanda sull'edizione di quest'anno. Desidero ringraziare la Vicepresidente dei Programmi, Erica Okley, che ha avuto il ruolo di sovrintendere alla raccolta dei dati per la Relazione sulla qualità dei raccolti e sulla sua redazione.

Questa Relazione di US Wheat Associates traccia un quadro non solo della qualità dei raccolti del 2025, ma anche del grande lavoro e impegno dei coltivatori di grano statunitensi. Con orgoglio pubblichiamo i risultati ottenuti grazie ai loro sforzi e alla collaborazione con i nostri partner globali. Ci vuole una squadra per dar da mangiare al mondo e US Wheat Associates si pregia di esserne parte.

Auguriamo a tutti ogni successo.



Mike Spier
Presidente e Amministratore Delegato
U.S. Wheat Associates



U.S. WHEAT ASSOCIATES È FINANZIATA DAL FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE DEL DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA STATUNITENSE (USDA) E DAI PRODUTTORI DI GRANO MEDIANTE LE SEGUENTI ORGANIZZAZIONI ADERENTI:

- Arizona Grain Research and Promotion Council
- California Wheat Commission
- Colorado Wheat Administrative Committee
- Idaho Wheat Commission
- Kansas Wheat Commission
- Maryland Grain Producers Utilization Board
- Minnesota Wheat Research and Promotion Council
- Montana Wheat & Barley Committee
- Nebraska Wheat Board
- North Dakota Wheat Commission
- Ohio Small Grains Marketing Program
- Oklahoma Wheat Commission
- Oregon Wheat Commission
- South Dakota Wheat Commission
- Texas Wheat Producers Board
- Washington Grain Commission
- Wyoming Wheat Marketing Commission

INDICE

▶ PANORAMICA DELLA QUALITÀ DEI RACCOLTI 2025	2
▶ GRADO, ABBREVIAZIONI E CONVERSIONI	4
▶ HARD RED WINTER	8
▶ HARD RED SPRING	17
▶ SOFT WHITE	26
▶ SOFT RED WINTER	32
▶ DURUM	38
▶ GENTE FIDATA. GRANO SICURO	46



SCANNERIZZARE QUESTO CODICE QR PER ACCEDERE AI METODI DI ANALISI PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEI RACCOLTI DI USW.

Le metodologie sulla valutazione qualitativa del raccolto sono ora disponibili in un documento separato, in cui sono riportate dettagliatamente le definizioni e le metodologie. Per ciascuna classe di grano sono indicati i protocolli degli esami di laboratorio.



SCANNERIZZARE IL CODICE QR PER ACCEDERE ALLE RELAZIONI ANNUALE SULLA QUALITÀ DEI RACCOLTI.

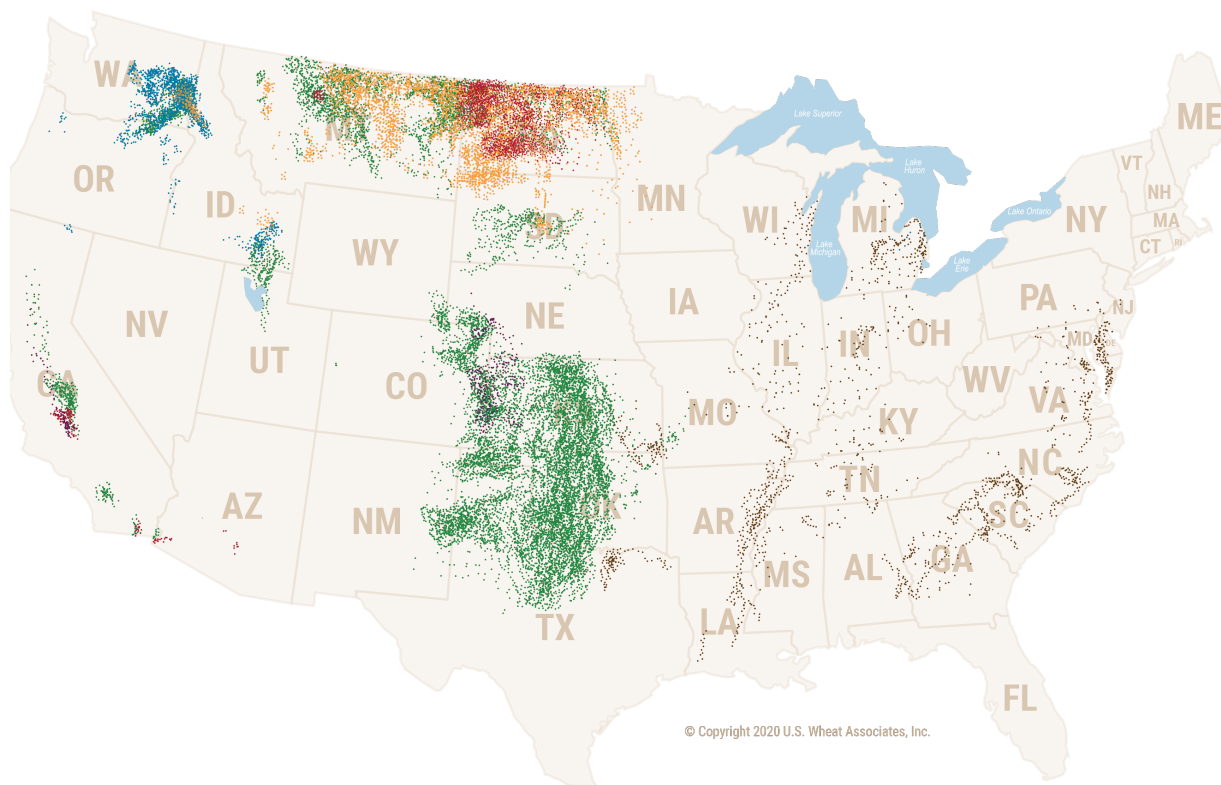
Disponibile in: arabo, cinese, inglese, francese, italiano, portoghese e spagnolo.

SONO DISPONIBILI ANCHE LE RELAZIONI REGIONALI:

Hard White, Soft Red Winter, Soft White, Hard Red Spring, Northern Durum, Hard Red Winter, California Hard Red Winter e Desert Durum®.

(NB: le relazioni regionali sono principalmente in inglese.)

PANORAMICA DELLA QUALITÀ DEI RACCOLTI 2025



© Copyright 2020 U.S. Wheat Associates, Inc.



PERIODI DI SEMINA E DEI RACCOLTI

Grano	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	sett	ott	nov	dic
HRW	Semina	■										
	Raccolti					■	■	■	■	■	■	■
HRS	Semina				■	■	■	■	■	■	■	■
	Raccolti											
Durum	Semina	■										
	Raccolti					■	■	■	■	■	■	■
SW	Semina			■	■	■	■	■	■	■	■	■
	Raccolti						■	■	■	■	■	■
SRW	Semina								■	■	■	■
	Raccolti					■	■	■	■	■	■	■



PRODUZIONE STATUNITENSE PER CLASSI

ANNATA (INIZIO 1° GIUGNO) (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Hard Red Winter	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4
Hard Red Spring	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
Hard White	0.6	0.8	0.6	0.5	0.7
Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
Soft White	7.0	6.7	5.8	6.9	4.8
Soft Red Winter	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8
Totale	54.0	53.8	49.1	44.9	44.8

In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

DOMANDA E OFFERTA NEGLI STATI UNITI

PREVISIONI PER IL 2025/26 (INIZIO 1° GIUGNO) (MTM)

	HRW	HRS	SRW	White ²	Durum	Totale
Scorte iniziali	10.8	5.9	3.5	2.2	0.8	23.2
Produzione ¹	21.9	12.5	9.6	7.7	2.3	54.0
Importazioni	0.1	1.8	0.1	0.1	1.1	3.3
Offerta complessiva	32.8	20.2	13.2	10.0	4.2	80.4
Uso a livello interno	12.4	7.8	6.2	2.5	2.5	31.4
Esportazioni	8.8	6.5	3.3	5.2	0.7	24.5
Domanda complessiva	21.3	14.3	9.5	7.6	3.2	55.9
Scorte finali	10.6	5.6	3.3	2.3	1.0	23.0
Media della scorte su 5 anni	8.6	5.0	3.1	1.9	0.7	19.4

Sulla base della previsioni di USDA su domanda e offerta al 12 settembre 2025.

¹In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

²Include sia SW che HW.

SINTESI DELLE CLASSI

	Hard Red Winter ¹		Hard Red Spring		Soft White		Soft Red Winter		Northern Durum ²		Desert Durum ²	
	2025	Media su 5 anni	2025	Media su 5 anni	2025	Media su 5 anni	2025	Media su 5 anni	2025	Media su 5 anni	2025	Media su 5 anni
Peso specifico (lb/bu)	60.0	61.0	61.6	61.5	61.2	60.7	59.0	59.8	61.9	61.3	62.5	63.3
(kg/hl)	79.0	80.2	81.0	80.9	80.5	79.8	77.7	78.7	80.6	79.8	81.4	82.4
Grado	1 HRW	1 HRW	1 NS	1 NS	1 SW	1 SW	2 SRW	2 SRW	1 HAD	1 HAD	1 HAD	1 HAD
Impurità separabili (%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.4	0.5	0.5	0.3	0.6	0.9	0.5	0.3
Umidità (%)	11.5	10.9	12.2	11.9	9.3	9.0	12.8	13.1	11.6	11.2	7.2	7.3
Proteico- grano (%), 12% mb	12.1	12.3	14.4	14.5	9.9	10.2	9.3	9.5	14.2	14.2	13.8	13.8
Ceneri- grano (%), 14% mb	1.47	1.53	1.53	1.54	1.28	1.42	1.21	1.39	1.55	1.58	1.70	1.65
Peso di 1000 chicchi (gr)	30.1	30.7	33.9	31.5	35.8	33.6	32.9	34.0	43.6	40.9	48.2	48.7
Numero di caduta (sec)	370	362	404	386	317	336	301	316	325	427	772	652
Estrazione- farina/semola (%) ²	75.8	75.2	68.0	66.8	71.6	71.1	69.5	67.5	58.8	55.9	68.9	72.3
Cenere- farina/semola (%) ²	0.53	0.51	0.53	0.49	0.42	0.44	0.41	0.42	0.61	0.65	0.80	0.81
Glutine umido (%), 14% mb	28.4	29.0	34.3	34.3	19.7	22.7	19.7	20.8	34.5	33.5	34.8	34.3
Farinografo:												
Tempo di picco (min)	4.9	5.3	7.4	8.0	1.2	1.8	0.6	0.7	-	-	-	-
Stabilità (min)	9.4	9.5	12.1	14.0	1.7	2.4	1.4	1.7	-	-	-	-
Assorbimento (%)	58.8	58.7	63.8	62.3	51.0	51.6	53.0	52.2	-	-	-	-
W (10 ⁻⁴ J)	228	248	413	399	86	84	101	86	-	-	-	-
Volume della pagnotta (cc)	798	885	966	963	698	-	605	613	-	-	-	-
Produzione (MTM)	21.9	18.0	12.5	12.2	7.0	6.4	9.6	9.6	1.4	1.5	0.2	0.2

Pagina 8

Pagina 17

Pagina 26

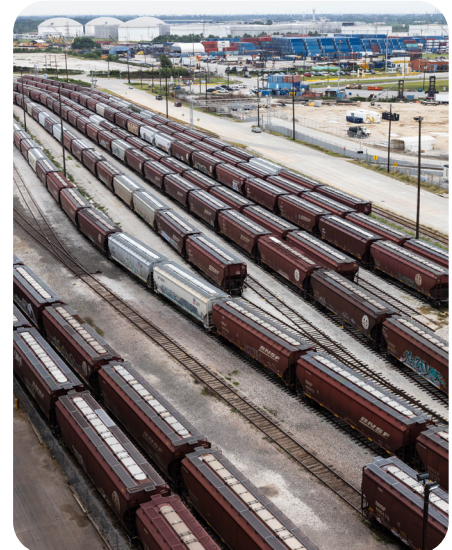
Pagina 32

Pagina 38

Pagina 38

¹I dati su Hard Red Winter non comprendono la California.

²L'estrazione del Durum e i valori delle ceneri si riferiscono alla semola.



GRADO, ABBREVIAZIONI E CONVERSIONI

GRADI DEL GRANO E REQUISITI DI GRADO

FATTORI CHE ATTENGONO AL GRADO:	NUMERO USA, CLASSI:				
	1	2	3	4	5
LIMITI MINIMI:					
Peso specifico (lb/bu)					
HRS o White Club	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
Tutte le altre classi e sottoclassi	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
Peso specifico (kg/hl)					
HRS o White Club	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
Durum	78.2	75.6	73.0	70.4	66.5
Tutte le altre classi e sottoclassi	78.9	76.4	73.8	71.2	67.3
LIMITI MASSIMI IN PERCENTUALE:					
Difetti					
Cariossidi danneggiate:					
- Calore (parte sul totale)	0.2	0.2	0.5	1.0	3.0
- Totale	2.0	4.0	7.0	10.0	15.0
Corpi estranei (%)	0.4	0.7	1.3	3.0	5.0
Avvizzite e rotte (%)	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Totale ¹	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Grano di altre classi²					
Classi contrastanti (%)	1.0	2.0	3.0	10.0	10.0
Totale ³	3.0	5.0	10.0	10.0	10.0
Pietre	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
LIMITI DEL CONTEGGIO MASSIMO (TUTTI I GRADI):					
Altro materiale (campione da 1000 gr)					
Impurità animali			1		
Semi di ricino			1		
Semi di crotalaria			2		
Vetro			0		
Pietre			3		
Corpi estranei sconosciuti			3		
Totale ⁴			4		
Cariossidi danneggiate da insetti su 100 gr.			31		

Classe del campione USA grano che:

(a) non ottempera ai requisiti per i numeri USA 1, 2, 3, 4, 5; o

(b) ha un odore di muffa, acido o sgradevole a livello commerciale (salvo per il carbonchio del mais o odore di aglio); o

(c) si riscalda o è di qualità distintamente bassa.

Note:

¹ Comprende cariossidi danneggiate (totale), corpi estranei e cariossidi avvizzite e rotte.

² Il grano non classificato a prescindere dalla classe non può contenere oltre il 10% del grano di altre classi.

³ Comprende classi contrastanti.

⁴ Comprende varie combinazioni di sporcizia animale, semi di ricino, semi di crotalaria, vetro, pietre o corpi estranei sconosciuti.

ABBREVIAZIONI

AACC	American Association of Cereal Chemists	J	joules
AD	Amber Durum	kg	chilogrammi
α -amylase	alfa-amilasi	kg/hl	Chilogrammi/Ettolitro
bu	Winchester bushel	lb	libbra
BU	Unità Brabender	lb/bu	libbre/bushel
C	Celsius	mb	base di umidità
cc	centimetro cubico (anche cm ³ , ccm)	mg	milligrammo
Club	White Club	min	minuto
cm	centimetro	mL	millilitri
cm ²	centimetri quadrati	mm	millimetro
db	base secca	MTM	milioni di tonnellate metriche
DNS	Dark Northern Spring	NS	Northern Spring
DON	Deossivalvenolo (vomitosina)	PGI	Plains Grains Inc.
Durum	Durum	PNO	Pacifico nord-occidentale
F	Fahrenheit	ppm	parti per milione
FGIS	Federal Grain Inspection Service	PPO	polifenolosidase
g	grammi	q	quintale
GIPSA	Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration	sec	secondo
Golfo	Golfo del Messico	SKCS	Sistema unico di caratterizzazione della cariosside
GPAL	Great Plains Analytical Lab	SRC	Capacità di ritenzione del solvente
GPI	Indice di resa del glutine	SRW	Soft Red Winter
h	ora	SW	Soft White
HAD	Hard Amber Durum	TKW	peso di 1000 grani
hl	ettolitro	TM	tonnellate metriche
HRS	Hard Red Spring	USDA	Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti
HRW	Hard Red Winter	WMC	Wheat Marketing Center
HW	Hard White	WW	Western White
in	pollice		

MATRICE DI CONVERSIONE

La matrice di conversione delle unità di peso deve essere letta dal basso e da sinistra. Ad esempio: **1 TM** è pari a **1000 kg**.

	1 bu	1 lb	1 TM	1 tonnellata lunga	1 tonnellata corta	1 cwt	1 kg
bu	1	0.017	36.74	37.33	33.33	3.674	0.037
lb	60	1	2,204	2,240	2,000	100	2.205
TM	0.0272	0.0005	1	1.016	0.907	22.05	0.0010
tonnellata lunga	0.0268	0.0004	0.984	1	0.893	0.045	0.0010
tonnellata corta	0.030	0.0005	1.102	1.12	1	0.05	0.0011
cwt	0.600	0.01	22.05	22.40	20.37	1	0.022
kg	27.2	0.45	1000	1,016	907.2	45.36	1

LEGENDA:

bu (Winchester bushel)
 lb (libbre)
 TM (tonnellate metriche)
 cwt (quintale, hundredweight)
 kg (chilogrammo)

SUPERFICIE:

1 ettaro (ha) = 2,47 acri (ac)
 1 acro (ac) = 0,40 ettari (ha)

PESO SPECIFICO:

Grano Durum: $\text{kg/hl} = \text{lb/bu} \times 1.292 + 0.630$
 Grano Comune: $\text{kg/hl} = \text{lb/bu} \times 1.292 + 1.419$

CAPACITÀ DI RITENZIONE DEL SOLVENTE:

GPI = Acido lattico/(carbonato di sodio + saccarosio)

PROTEINE DELLA FARINA:

14% mb a base secca = Proteine (14% mb) / 0.86
 Base secca a 14% mb = Proteine (db) x 0.86

PROTEINE DEL GRANO:

12% mb a base secca = Proteine (12% mb) / 0.88
 Base secca a 12% mb = Proteine (db) x 0.88

HARD RED WINTER



Coltivata nelle Grandi Pianure, nel Pacifico nord-occidentale (PNO) e in California, la varietà HRW (Hard Red Winter) è la classe più diffusa negli Stati Uniti. Questo grano viene spedito dal Golfo del Messico e dai porti del Pacifico. Ha un contenuto proteico medio-alto, che va dal 10% al 13% (12% mb), endosperma mediamente duro, crusca rossa e contenuto di glutine medio.

In molitura l'HRW apporta consistenza al grano macinato. Bilanciato, ottimizza l'estrazione della farina e contribuisce a massimizzare l'efficienza nella molitura. Mantenendo l'HRW come parte fondamentale del macinato, è possibile miscelare altri classi USA, grano locale o di altra origine a seconda dei vantaggi economici che ne discendono o delle possibilità di differenziazione dei prodotti.

Per quanto concerne la cottura in forno, la varietà HRW migliora le caratteristiche di panificazione, compresa la stabilità dell'impasto e l'assorbimento idrico, sia usata da sola che miscelata. L'HRW garantisce continuità, in quanto è sempre disponibile e rappresenta l'ingrediente di base più affidabile per la maggior parte dei prodotti a base di grano.



APPLICAZIONI

Grazie alle eccellenti caratteristiche di molitura e di panificazione per prodotti come pan bauletto, panini, croissant e pane azzimo, la varietà HRW è estremamente versatile. Può essere ideale anche per alcuni tipi di noodles asiatici, per farina a uso generico e nella miscelatura con altre farine per innalzarne la qualità.

Tra le applicazioni si annoverano:

- Baguette
- Pane azzimo
- Pan bauletto
- Pane e panini lievitati
- Panini
- Pane cotto in forno
- Cereali
- Croissant
- Ravioli cinesi
- Noodles (asiatici e per ramen)
- Pane al vapore
- Pasta
- Ampia gamma di prodotti da forno
- Farina (generica, per panificazione)
- Miglioratori di miscele



SCANNERIZZARE
QUESTO CODICE
QR per accedere
ai metodi di analisi
qualitative sul
raccolto.

METODOLOGIA DELLO STUDIO

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE

Test e analisi sono stati condotti da Plains Grains, Inc. a Lincoln, Nebraska, e USDA/ARS Hard Winter Wheat Quality Lab, Manhattan, Kansas, per i test e le analisi sulla qualità della farina e del grano.

TEST SUL CAMPIONE

I test sulla funzionalità sono stati condotti su 93 campioni compositi, categorizzati per regione di coltivazione e gamma di proteine <11,5%, da 11,5% a 12,5% e >12,5%. I risultati ponderati per produzione sono stati presentati come media totale, ossia la media dell'esportabile dal Golfo e la media del PNO. I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

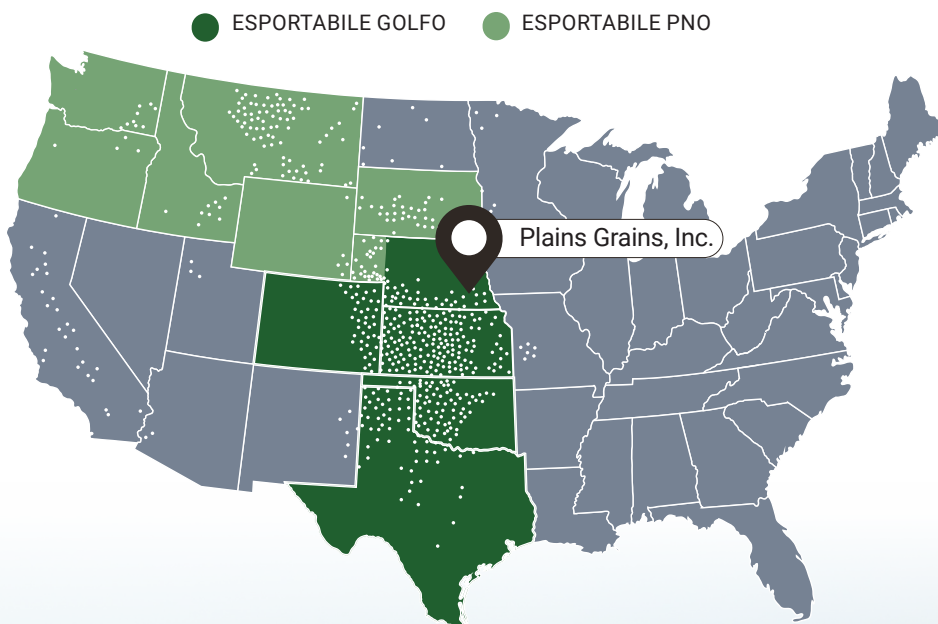
566

CAMPIONI DI
HARD RED WINTER

analizzati da silo al 30%
del completamento del
raccolto.

11
STATI OGGETTO DELLO
STUDIO

98%
DELLA PRODUZIONE TOTALE
DI HRW



CONDIZIONI CLIMATICHE E RACCOLTO

Stando alle stime, l'area **SEMINATA** a Hard Red Winter (HRW) nel 2025 è di 23,5 milioni di acri (9,5 milioni di ettari). La semina è avvenuta nell'autunno 2024, e ha registrato una diminuzione dell'1% rispetto all'anno precedente. Il periodo di dormienza si è caratterizzato per condizioni più secche rispetto all'anno scorso, provocando uno sviluppo dello stelo disomogeneo in alcune aree.

Le condizioni **VEGETATIVE** sono state molto variegate nelle regioni di produzione. Le pianure meridionali all'inizio hanno registrato condizioni siccitose cui sono seguiti miglioramenti e precipitazioni in primavera. In Kansas, Oklahoma e Texas, le piogge a fine stagione e le temperature miti hanno incrementato il potenziale di resa e il peso specifico, ma hanno altresì provocato un ritardo nelle operazioni di raccolto. Le condizioni più secche in Nebraska hanno limitato la produzione totale. Nelle pianure settentrionali e nell'area del PNO, l'umidità invernale ha favorito lo sviluppo, ma le condizioni secche in estate hanno accelerato la maturazione e ridotto il potenziale di resa, soprattutto nelle zone tradizionalmente secche.

Il **RACCOLTO** in genere si è svolto prima del solito nella maggior parte della

PRODUZIONE DI HARD RED WINTER

PER PRINCIPALI STATI PRODUTTORI (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
California	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2
Colorado	1.8	1.7	1.9	0.9	1.8
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
Kansas	9.0	7.9	5.1	6.2	9.3
Montana	2.7	2.5	2.3	1.6	1.5
Nebraska	1.0	1.2	0.9	0.7	1.1
Oklahoma	2.8	2.9	1.8	1.8	3.1
Oregon	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
South Dakota	0.9	1.3	0.9	1.0	0.7
Texas	2.2	2.1	2.1	1.0	1.9
Washington	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2
Wyoming	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Totale di 12 Stati	21.5	20.7	15.8	14.1	20.1
Esportabile Golfo	16.2	15.0	11.2	10.3	16.5
Esportabile PNO	5.1	5.5	4.5	3.8	3.5
Produzione totale di HRW	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4

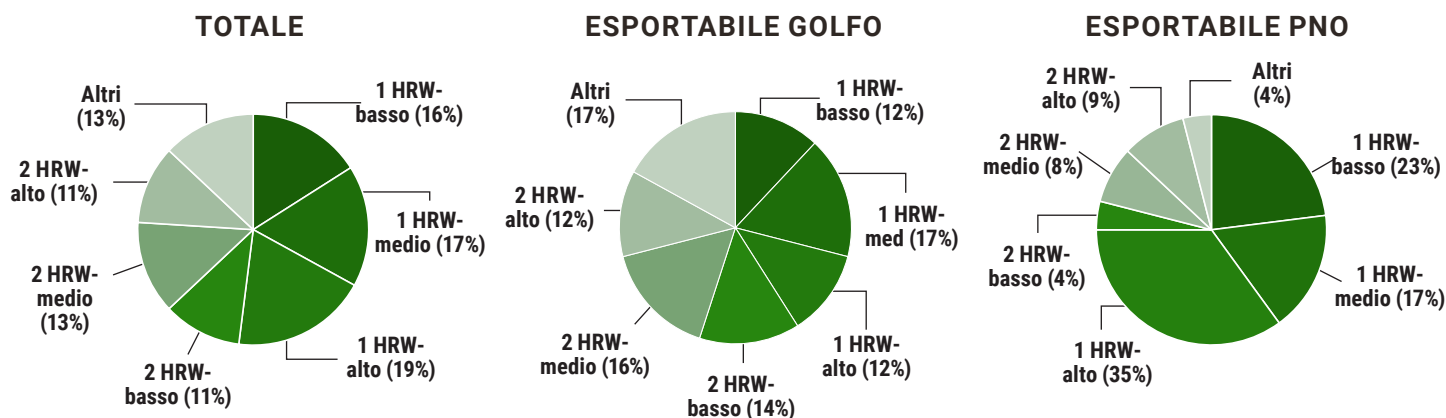
In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

regione di coltivazione. Si sono registrati, però, ritardi in Texas, Oklahoma e in alcune aree del Kansas e South Dakota. In Wyoming e in Montana le rese sono state superiori alle attese nonostante le condizioni sfidanti a inizio stagione. Nel complesso, la pressione parassitaria è stata contenuta.

Nel 2025 la **PRODUZIONE** di HRW, stando alle stime, è di 21,9 MTM. Le rese più elevate hanno contribuito ad allineare i livelli produttivi a quelli dell'anno scorso. Di conseguenza, è il secondo anno di produzione sostenuta dopo anni di siccità.

DISTRIBUZIONE GRADI

GAMMA PROTEICA, 12% MB: BASSO, <11,5%; MEDIO, 11,5%-12,5%; ALTO, >12,5%.



DATI SUL RACCOLTO (TOTALE)

	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	60.2	60.0	59.9	60.0	61.4	61.0
(kg/hl)	79.2	79.0	78.8	79.0	80.7	80.2
Cariossidi danneggiate (%)	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3
Corpi estranei (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0
Difetti totali (%)	1.0	1.0	1.1	1.1	0.9	1.4
Grado	1 HRW	1 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Umidità (%)	11.5	11.5	11.5	11.5	10.7	10.9
Proteico (%), 12%/0% mb	11.0/12.5	12.0/13.6	13.1/14.9	12.1/13.7	11.9/13.5	12.3/13.9
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.46/1.70	1.46/1.70	1.48/1.72	1.47/1.71	1.44/1.68	1.53/1.78
Peso di 1000 chicchi (gr)	30.7	30.2	29.6	30.1	30.1	30.7
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	69/30/00	68/32/00	67/33/00	68/32/00	66/33/01	64/35/02
Chicco singolo: Durezza	57.5	59.6	59.2	58.8	61.4	63.9
Peso (mg)	31.1	31.2	31.3	31.2	32.3	31.6
Diametro (mm)	2.61	2.61	2.62	2.62	2.65	2.62
Sedimentazione (cc)	44.2	49.8	59.2	51.4	49.1	51.9
Numero di caduta (sec)	367	375	367	370	358	362
DON (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.2
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%) ²	75.9	75.9	75.6	75.8	75.0	75.2
Colore: L*	90.8	90.8	90.6	90.7	91.0	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.1	10.3	10.1	10.2	10.7	10.2
Proteico (%), 14%/0% mb	9.9/11.5	10.9/12.7	12.0/13.9	11.0/12.8	11.0/12.8	11.2/13.1
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.61	0.51/0.59
Glutine umido (%), 14% mb	28.6	28.2	28.3	28.4	29.1	29.0
Numero di caduta (sec)	408	416	413	412	397	406
Viscosità amilografo: 65g (BU)	667	740	759	724	811	796
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	74.2/2191	73.0/2295	75.3/2353	74.2/2283	74.5/2383	74.8/2414
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1487/2644	1608/2840	1630/2855	1578/2785	1658/2890	1620/2833
Danno amido (%)	6.3	6.3	6.1	6.2	6.4	6.4
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	66/112	66/113	66/114	66/113	67/114	63/112
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	137/88	137/87	140/89	138/88	137/89	136/91
Indice di resa del glutine (GPI)	0.69	0.69	0.69	0.69	0.67	0.67
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	3.8	5.0	5.8	4.9	5.4	5.3
Stabilità (min)	8.7	9.7	9.8	9.4	9.1	9.5
Assorbimento (%)	57.6	58.7	59.9	58.8	58.6	58.7
Alveografo: P (mm)	82	82	83	82	82	89
L (mm)	75	82	90	82	87	82
Rapporto P/L	1.09	1.00	0.92	1.00	0.94	1.13
W (10 ⁻⁴ J)	208	227	248	228	231	248
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	377/602	357/591	352/566	361/586	336/568	350/614
Resistenza massima (BU)	500/778	493/815	496/806	496/801	463/775	477/818
Estensibilità (cm)	14.3/12.7	15.0/14.0	15.5/14.6	15.0/13.8	15.0/13.8	14.7/13.2
Area (cm ²)	94/121	97/139	100/144	97/135	91/130	91/130
Rapporto R ₅₀ /E	2.7/4.9	2.4/4.3	2.3/4.0	2.4/4.4	2.3/4.3	2.4/4.9
Rapporto R massima/E	3.5/6.2	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.9	3.1/5.8	3.3/6.4
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	60.3	62.0	63.9	62.1	61.8	63.6
Volume della pagnotta (cc)	754	795	839	798	849	885
Volume specifico (cc/g)	5.1	5.3	5.5	5.3	5.7	5.7
% DI CAMPIONE:	24	22	53	100		

¹ Gamma proteica: Basso, <11,5%; Medio, 11,5 - 12,5%; Alto, >12,5%.

² Il calcolo dell'estrazione con l'impianto da laboratorio è cambiato nel 2023, quindi i valori non sono raffrontabili con la media degli ultimi 5 anni. Vedi i metodi di analisi.

STUDIO SUL RACCOLTO (ESPORTABILE GOLFO)

Il raccolto di Hard Red Winter (HRW) esportabile dal Golfo del 2025 riflette una stagione di contrasti, caratterizzata da siccità iniziale, precipitazioni irregolari e condizioni difficili al momento del raccolto. Se la variabilità regionale ha influito sulle rese e sui valori del peso specifico, il raccolto mantiene le qualità funzionali in termini di molitura e di panificazione. Le condizioni secche a inizio stagione in Texas, Oklahoma e Nebraska hanno avuto un impatto negativo sulla germogliazione, provocando abbandono, mentre in Colorado il manto nevoso ha favorito lo sviluppo dello stelo. Le piogge primaverili hanno creato condizioni favorevoli in Kansas e in parti del Nebraska. Le inondazioni in Oklahoma e i ritardi nelle operazioni di raccolto in Texas sono stati eventi critici. La pressione parassitaria è rimasta localizzata, mentre i livelli proteici – in genere moderati – hanno favorito la funzionalità della farina. Nel complesso, il raccolto di HRW esportabile dal Golfo del 2025 garantisce un approvvigionamento affidabile con caratteristiche versatili di molitura e di panificazione, in linea con le specifiche contrattuali, creando un valore consistente per i clienti.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: la media complessiva del raccolto esportabile dal Golfo è U.S. No. 2 HRW.

PESO SPECIFICO: i valori si attestano al ribasso, probabilmente a causa di condizioni secche prima delle piogge che si sono verificate precedentemente al raccolto, il che ha ridotto la densità della cariosside nel raccolto esportabile dal Golfo.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO (12% MB): i valori sono simili a quelli dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni. Il contenuto proteico è tipico di questo raccolto, con un lieve calo, forse dovuto alle precipitazioni di fine stagione.

UMIDITÀ DEL GRANO: quest'anno i valori si sono rivelati superiori alla media, riflettendo l'aumento delle precipitazioni e le temperature più fresche nella fase di maturità.

CARATTERISTICHE DELLA CARIOSSIDE: i valori si allineano alla media degli ultimi 5 anni; i campioni del Golfo mostrano cariossidi più grandi e più piene e un peso di 1000 chicchi più alto, favorendo una migliore estrazione della farina.

GLUTINE UMIDO: è in linea con la media degli ultimi 5 anni e con lo storico del contenuto proteico.

NUMERO DI CADUTA: la media è sovrapponibile a quella dell'anno scorso ed è superiore alla media degli ultimi 5 anni, confermando un raccolto sano con un danno vegetativo minimo.

PROPRIETÀ COLLANTI DELL'AMIDO: l'amilografo e la strumentazione RVA indicano che il grano è adatto alla produzione di noodles, in particolare noodles fragranti come i noodles fritti istantanei.

MOLITURA IN LABORATORIO: i tassi di estrazione sono in linea con la media degli ultimi 5 anni, supportati da cariossidi più grandi e più piene. La molitura commerciale dovrebbe dare rese migliori. Si noti che nel 2023 si è verificato un cambiamento nel metodo di calcolo, che è passato dalla base del peso del prodotto al peso del grano temperato, pertanto questi dati non possono essere confrontati alla media degli ultimi 5 anni.

CAPACITÀ DI RITENZIONE DEL SOLVENTE (SRC): l'indice di resa del glutine (GPI) si attesta al di sopra della soglia di 0,60, che è lo standard per la panificazione con grano duro.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: l'assorbimento e la stabilità sono generalmente vicini alla media degli ultimi 5 anni, ma la forza dell'impasto è limitata, come indicato dai valori W all'alveografo, dal tempo di picco al farinografo e dall'estensografo Rmax.

PANE IN CASSETTA: l'assorbimento in cottura è simile alla media, ma il volume della pagnotta e il volume specifico sono al di sotto della media, indicando una forza limitata dell'impasto. Il grano HRW del Golfo presenta valide opportunità di miscelazione con grano più forte.

“Le rese sono state migliori di quanto ci aspettassimo. La stagione vegetativa è cominciata con le piogge, ma il peso specifico ha tenuto e i livelli sono stati assai buoni. Nonostante le condizioni metereologiche variegata, il raccolto di Hard Red Winter è di qualità elevata con un danno limitato, il che si deve anche all'ottimo lavoro di selezione delle sementi. Nel complesso è stato un raccolto interessante e sono certo che i clienti ne saranno soddisfatti.”

— Michael Peters, coltivatore di grano, Oklahoma

DATI SUL RACCOLTO (ESPORTABILE GOLFO)

	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	59.8	59.9	59.5	59.7	60.9	60.6
(kg/hl)	78.6	78.8	78.3	78.6	80.1	79.8
Cariossidi danneggiate (%)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4
Corpi estranei (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	1.0
Difetti totali (%)	1.1	1.1	1.2	1.1	0.9	1.6
Grado	2 HRW	2 HRW	2 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.7	0.5	0.4	0.5	0.5	0.5
Umidità (%)	11.8	11.6	11.8	11.7	11.4	11.2
Proteico (%), 12%/0% mb	11.0/12.5	11.9/13.6	13.1/14.9	12.0/13.6	12.1/13.8	12.3/14.0
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.48/1.73	1.48/1.72	1.50/1.75	1.49/1.73	1.45/1.69	1.53/1.78
Peso di 1000 chicchi (gr)	29.9	30.0	29.6	29.9	29.6	30.1
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	70/30/00	68/31/00	69/31/00	69/31/00	66/33/01	62/36/02
Chicco singolo: Durezza	59.1	60.1	60.3	59.8	61.0	62.6
Peso (mg)	30.1	30.7	31.0	30.6	30.1	30.6
Diametro (mm)	2.60	2.61	2.64	2.62	2.60	2.59
Sedimentazione (cc)	42.6	48.1	56.1	48.7	50.4	50.8
Numero di caduta (sec)	367	377	378	374	371	358
DON (ppm)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%) ²	75.8	75.8	75.5	75.7	75.0	75.1
Colore: L*	90.7	90.8	90.6	90.7	91.0	90.9
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5	-1.5
b*	10.0	10.3	10.1	10.2	10.5	10.1
Proteico (%), 14%/0% mb	9.9/11.5	10.8/12.6	11.8/13.7	10.8/12.6	11.2/12.7	11.2/12.7
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.55/0.64	0.54/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.53/0.61	0.52/0.60
Glutine umido (%), 14% mb	28.3	27.9	28.2	28.1	29.6	28.6
Numero di caduta (sec)	407	419	422	416	405	407
Viscosità amilografo: 65g (BU)	615	724	749	696	845	778
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	73.0/2136	71.8/2287	75.8/2357	73.4/2259	70.0/2532	72.0/2451
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1405/2531	1588/2811	1625/2826	1540/2725	1714/2959	1596/2797
Danno amido (%)	6.3	6.2	6.2	6.2	6.3	6.2
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	66/113	66/114	67/112	66/113	66/113	65/111
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	139/87	138/87	136/89	138/88	135/86	132/87
Indice di resa del glutine (GPI)	0.69	0.69	0.68	0.69	0.68	0.67
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	3.7	5.0	5.8	4.8	5.7	5.3
Stabilità (min)	8.4	9.8	9.8	9.4	10.0	9.8
Assorbimento (%)	57.8	58.8	60.2	58.9	58.4	58.3
Alveografo: P (mm)	81	82	86	83	79	86
L (mm)	73	80	82	78	94	86
Rapporto P/L	1.11	1.03	1.04	1.06	0.84	1.04
W (10 ⁻⁴ J)	201	223	239	221	239	245
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	370/571	360/590	350/563	360/576	339/580	352/622
Resistenza massima (BU)	491/742	498/809	496/804	495/786	474/799	480/828
Estensibilità (cm)	14.4/13.0	14.9/13.9	15.5/14.6	14.9/13.8	15.1/13.8	14.7/13.2
Area (cm ²)	94/119	97/137	100/144	97/133	93/134	92/132
Rapporto R ₅₀ /E	2.6/4.5	2.4/4.3	2.3/3.9	2.4/4.3	2.3/4.3	2.4/4.9
Rapporto R massima/E	3.4/5.8	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.8	3.2/5.9	3.3/6.5
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauetto: Assorbimento in cottura (%)	60.3	62.0	63.7	62.0	62.1	63.2
Volume della pagnotta (cc)	758	800	854	803	872	894
Volume specifico (cc/g)	5.1	5.3	5.7	5.4	5.8	5.8
% DI CAMPIONE:	14	15	46	75		

¹ Gamma proteica: Basso, <11,5%; Medio, 11,5 - 12,5%; Alto, >12,5%.

² Il calcolo dell'estrazione con l'impianto da laboratorio è cambiato nel 2023, quindi i valori non sono raffrontabili con la media degli ultimi 5 anni. Vedi i metodi di analisi.

STUDIO SUL RACCOLTO (ESPORTABILE PNO)

Il raccolto di Hard Red Winter (HRW) dall'area del Pacifico nord-occidentale (PNO) del 2025 si è caratterizzato per le condizioni meteorologiche variegata nelle zone di produzione e, proprio per tale ragione, la funzionalità del grano si è rivelata affidabile. L'umidità a inizio stagione ha favorito lo sviluppo dello stelo in Montana, Idaho e Oregon, mentre la siccità e le temperature basse hanno creato condizioni sfidanti in Wyoming e South Dakota. Con il progredire della stagione, le piogge hanno migliorato le prospettive in alcune aree, ma il caldo e le condizioni secche all'inizio dell'estate hanno accelerato la maturazione, riducendo le rese, soprattutto nelle zone più aride. Il contenuto proteico in media si è dimostrato più elevato nell'area PNO, mentre il peso specifico in genere ha segnato una flessione in diversi Stati. La pressione parassitaria è rimasta contenuta: sono stati riportati solo casi isolati. Nel complesso, il raccolto dell'area PNO nel 2025 presenta un buon grado e buone caratteristiche della cariosside, con un elevato contenuto proteico che favorisce l'affidabilità della molitura e la resa in cottura – soprattutto per tortillas e pane azzimo.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: il grado complessivo del raccolto esportabile dal PNO è U.S. No. 1 HRW.

PESO SPECIFICO: i valori in genere sono più bassi, probabilmente in ragione delle condizioni calde e secche fino al raccolto, soprattutto in Montana e negli Stati dell'area PNO.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO (12% MB): i valori sono più elevati rispetto all'anno scorso e sono sovrapponibili alla media degli ultimi 5 anni.

UMIDITÀ DEL GRANO: i valori sono più alti quest'anno rispetto alla media per le condizioni più fresche nella fase di maturazione.

CARATTERISTICHE DELLA CARIOSSIDE: le cariossidi nella zona del Pacifico nord-occidentale sono più piccole con un minore peso di 1000 chicchi, ma l'aumento della morbidezza ha contribuito a migliorare i tassi di estrazione della farina in confronto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

GLUTINE UMIDO: è in linea con la media degli ultimi 5 anni e con il contenuto proteico.

NUMERO DI CADUTA: la media è più elevata rispetto all'anno scorso e vicina alla media degli ultimi 5 anni, confermando che il raccolto è sano con un danno minimo alla germinazione.

PROPRIETÀ COLLANTI DELL'AMIDO: le viscosità all'amilografo e alla strumentazione RVA indicano che il

raccolto è adatto per la produzione di noodles, soprattutto noodles croccanti come i noodles istantanei fritti. La viscosità di picco all'RVA è più elevata rispetto all'anno scorso, mentre i valori all'amilografo sono più bassi.

MOLITURA IN LABORATORIO: i tassi di estrazione sono migliori rispetto all'anno scorso, probabilmente in ragione della morbidezza della cariosside. La molitura commerciale dovrebbe dare rese migliori. Si noti che nel 2023 si è verificato un cambiamento nel metodo di calcolo, che è passato dalla base del peso del prodotto al peso del grano temperato, pertanto questi dati non possono essere raffrontati alla media degli ultimi 5 anni.

CAPACITÀ DI RITENZIONE DEL SOLVENTE (SRC): l'indice di resa del glutine (GPI) si attesta al di sopra della soglia di 0,60, che è lo standard per la panificazione con grano duro.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: il raccolto mostra forza, ma una maggiore estensibilità sia all'estensografo che all'alveografo può determinare un minore volume della pagnotta.

PANE IN CASSETTA: l'assorbimento in cottura è simile alla media, ma il minore volume della pagnotta rispetto alla media degli ultimi 5 anni è verosimilmente dovuto all'eccessiva estensibilità. Il grano HRW dell'area PNO quest'anno presenta valide opportunità di miscelazione, soprattutto per l'estensibilità e può avere ottime rese nella produzione di pane azzimo e tortillas.

“La resa della superficie coltivata ad Hard Red Winter si è attestata al di sopra della norma grazie alle piogge nel corso della semina autunnale. Le precipitazioni sono state altalenanti, ma la produzione è superiore alla media in molte aree. Il contenuto proteico e il peso specifico oscillano tra il valore della media e valori al di sopra della media, quindi per noi il raccolto è andato bene.”

— Lee Dahlman, coltivatore di grano, Montana

DATI SUL RACCOLTO (ESPORTABILE PNO)

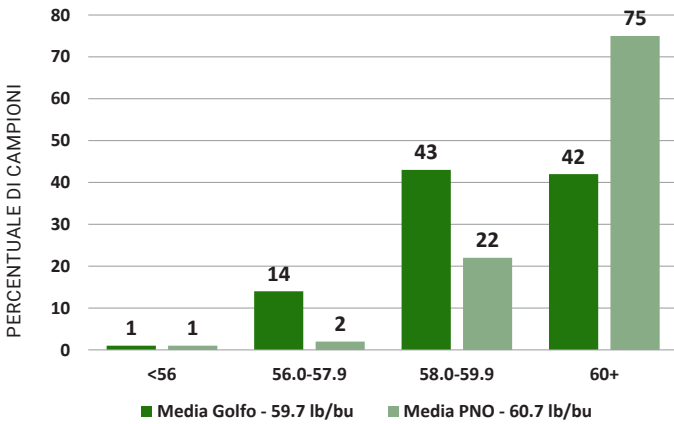
	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	61.3	60.5	60.5	60.7	62.3	61.8
(kg/hl)	80.6	79.6	79.6	79.9	81.9	81.3
Cariossidi danneggiate (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2
Corpi estranei (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.8	0.8	0.9	0.8	0.9	0.9
Difetti totali (%)	0.9	0.9	1.0	0.9	1.0	1.2
Grado	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
Umidità (%)	10.5	11.4	11.1	11.0	9.5	10.3
Proteico (%), 12%/0% mb	10.9/12.4	12.1/13.7	13.2/15.0	12.3/14.0	11.3/12.8	12.1/13.7
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.40/1.63	1.40/1.62	1.45/1.69	1.42/1.66	1.43/1.66	1.52/1.76
Peso di 1000 chicchi (gr)	32.9	30.8	29.5	30.8	31.1	31.9
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	69/30/00	67/33/00	64/36/00	66/34/00	67/32/01	68/31/01
Chicco singolo: Durezza	53.3	57.7	57.7	56.5	62.3	66.8
Peso (mg)	33.7	32.9	31.7	32.6	36.8	33.9
Diametro (mm)	2.66	2.62	2.59	2.62	2.77	2.69
Sedimentazione (cc)	48.7	55.8	63.7	57.6	46.7	53.6
Numero di caduta (sec)	365	369	351	359	333	365
DON (ppm)	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%) ²	76.2	76.2	75.7	76.0	74.8	75.3
Colore: L*	91.0	90.8	90.7	90.8	90.9	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.4	10.3	10.1	10.2	10.9	10.3
Proteico (%), 14%/0% mb	10.1/11.7	11.1/12.9	12.2/14.2	11.3/13.2	10.6/12.1	11.3/12.8
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.50/0.57	0.52/0.61	0.51/0.60	0.51/0.59	0.53/0.61	0.50/0.58
Glutine umido (%), 14% mb	29.6	29.5	28.4	29.0	28.2	29.8
Numero di caduta (sec)	409	406	400	404	381	400
Viscosità amilografo: 65g (BU)	812	794	775	790	743	783
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	77.6/2342	76.9/2322	74.5/2346	76.0/2338	83.5/2085	80.7/2387
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1715/2960	1675/2939	1638/2899	1668/2926	1547/2751	1730/2989
Danno amido (%)	6.3	6.3	6.0	6.1	6.8	6.7
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	66/112	66/112	65/117	66/114	69/117	68/113
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	133/88	132/84	145/87	138/87	140/96	138/94
Indice di resa del glutine (GPI)	0.66	0.68	0.71	0.69	0.66	0.67
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	4.1	5.0	5.8	5.1	4.8	5.2
Stabilità (min)	9.5	9.1	9.8	9.5	7.5	8.7
Assorbimento (%)	57.2	58.3	59.5	58.6	59.0	59.8
Alveografo: P (mm)	84	81	79	81	90	98
L (mm)	80	89	101	92	74	76
Rapporto P/L	1.05	0.92	0.78	0.88	1.22	1.32
W (10 ⁻⁴ J)	225	239	262	246	216	257
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	396/689	346/595	354/571	363/609	328/531	343/593
Resistenza massima (BU)	524/876	477/837	496/810	499/834	432/702	464/788
Estensibilità (cm)	13.7/12.1	15.3/14.4	15.5/14.5	15.0/13.8	14.8/13.6	14.7/13.1
Area (cm ²)	93/127	96/147	100/143	97/140	85/117	89/125
Rapporto R ₅₀ /E	2.9/5.9	2.3/4.2	2.3/4.0	2.5/4.6	2.3/4.1	2.4/4.7
Rapporto R massima/E	3.9/7.4	3.1/5.9	3.2/5.7	3.4/6.2	3.0/5.4	3.2/6.2
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	60.2	62.2	64.1	62.5	61.2	63.8
Volume della pagnotta (cc)	744	775	816	786	804	869
Volume specifico (cc/g)	5.0	5.1	5.4	5.2	5.4	5.4
% DI CAMPIONE:	10	8	7	25		

¹ Gamma proteica: Basso, <11,5%; Medio, 11,5 - 12,5%; Alto, >12,5%.

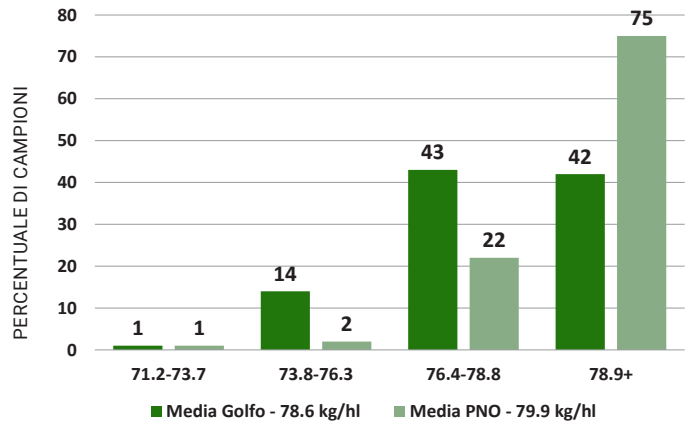
² Il calcolo dell'estrazione con l'impianto da laboratorio è cambiato nel 2023, quindi i valori non sono confrontabili con la media degli ultimi 5 anni. Vedi i metodi di analisi.

DISTRIBUZIONE

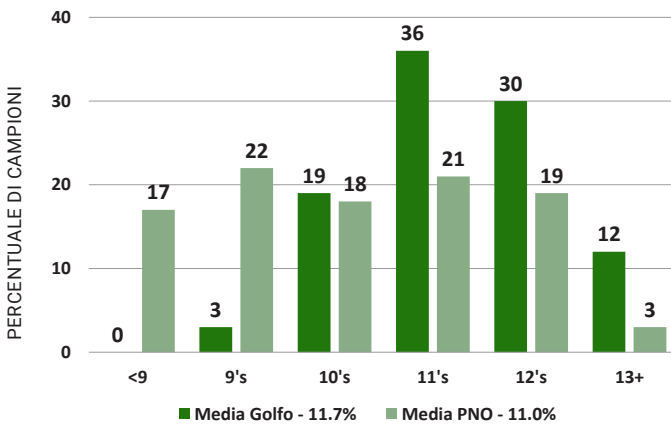
PESO SPECIFICO | Libbre/Bushel



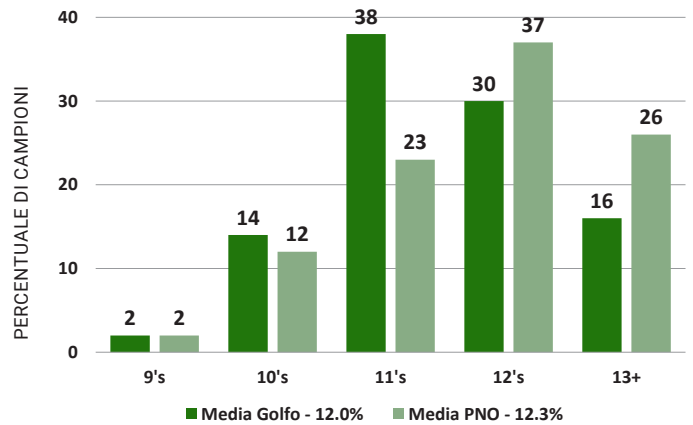
PESO SPECIFICO | Chilogrammi/Ettolitro



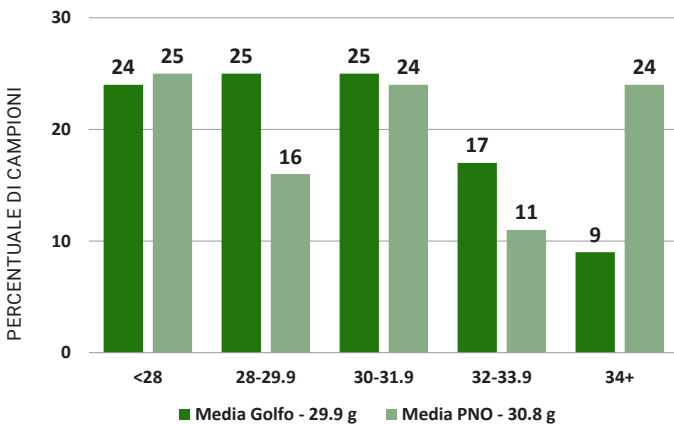
UMIDITÀ DEL GRANO | Percentuale



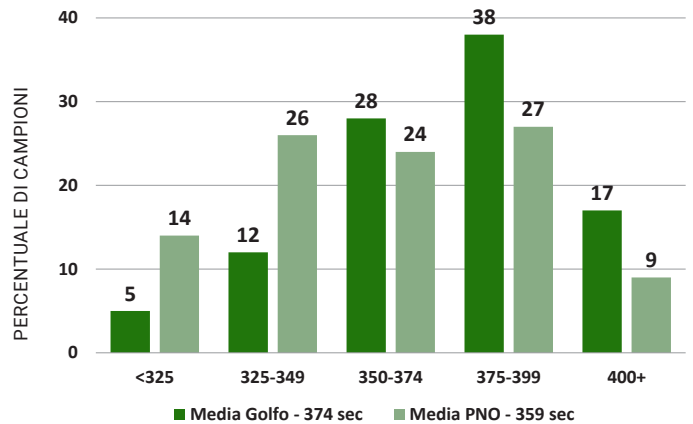
PROTEINE (12% MB) | Percentuale



PESO DI 1000 CHICCHI | Grammi



NUMERO DI CADUTA | Secondi



HARD RED SPRING



Coltivato principalmente nella regione centro-settentrionale e spedito dal Pacifico, dal Golfo del Messico e dai porti dei Grandi Laghi, l'Hard Red Spring (HRS) si colloca al secondo posto tra le classi più diffuse negli Stati Uniti. Ha un contenuto proteico che va dal 12% al 15% (12% mb), endosperma duro, crusca rossa, glutine forte e un elevato assorbimento idrico.

Nella molitura, incorporando la varietà HRS nel grano macinato, si ottiene una resa più elevata rispetto alla media grazie all'endosperma più duro e compatto. In questo modo, si forma una granulazione eccellente mediante il sistema di frantumazione, producendo una massa abbondante per la purificazione con un basso contenuto di ceneri e farina con colore brillante.

Per la panificazione, la farina HRS assicura un impasto con caratteristiche forti; usata da sola o in miscele, migliora la resa complessiva dell'impasto desiderato. Nei mercati in cui i consumatori esigono una "clean label", la farina HRS miscelata con HRW o altra farina di grano può incrementare l'assorbimento dell'acqua e il volume della pagnotta con meno additivi chimici migliorativi dell'impasto. Molti produttori di pasta in tutto il mondo sanno che, quando non è necessario usare la tradizionale semola di durum, la farina o la semola di HRS rappresenta un'alternativa più che accettabile.



APPLICAZIONI

È il grano nobile per eccellenza per i prodotti cerealicoli speciali, come bagel, pane artigianale cotto in forno, pizza con crosta. La varietà Hard Red Spring (HRS) ha eccellenti caratteristiche di molitura e panificazione e viene usata anche nella miscelazione per innalzare la qualità delle farine.

Tra le applicazioni si annoverano:

- Bagel
- Panini
- Croissant
- Impasto surgelato
- Noodles per ramen
- Pan bauletto
- Pizza con crosta
- Pani speciali/artigianali
- Pane e panini lievitati
- Ampia gamma di prodotti da forno
- Miglioratori di miscele
- Farina (generica, per panificazione)



SCANNERIZZARE
QUESTO CODICE QR
per accedere ai metodi
di analisi qualitative
sul raccolto.

METODOLOGIA DELLO STUDIO

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE

HRS Wheat Quality Lab, Department of Plant Sciences, North Dakota State University, Fargo, North Dakota, ha condotto i test e le analisi qualitative su farina e grano.

TEST DEL CAMPIONE

I test sulla funzionalità sono stati condotti su 6 campioni compositi, categorizzati per regione di esportazione e gamma di proteine <13,5%, da 13,5% a 14,5% e >14,5% (12% mb). I risultati ponderati per produzione sono stati presentati come media totale. I dati sulle regioni di esportazione orientali e occidentali si basano sulle medie dei campioni compositi. I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

744

CAMPIONI DI
HARD RED SPRING

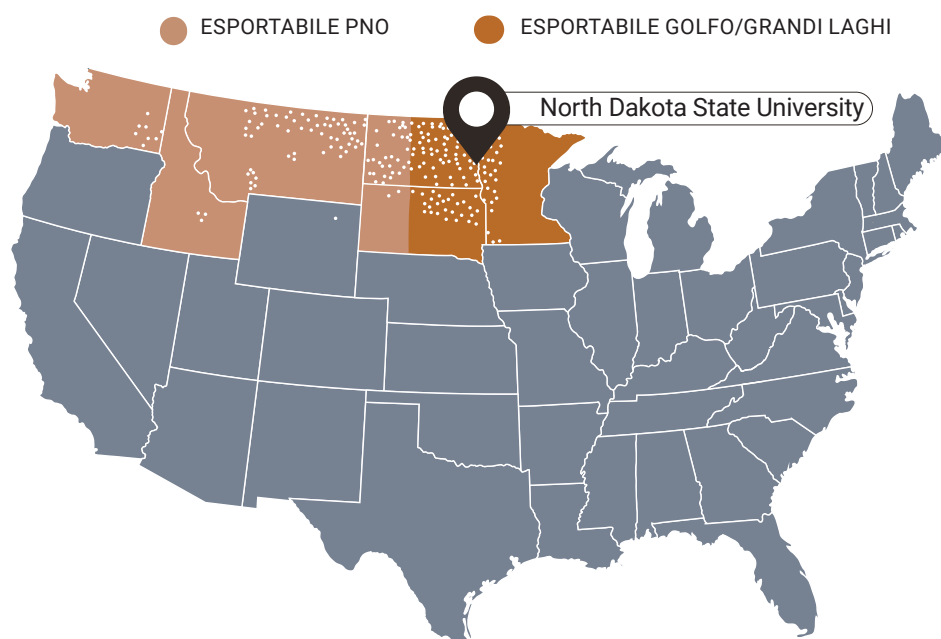
raccolti nei campi, in aree di
raccolta presso le fattorie o
nei silo e distinti per regione di
esportazione.

6

STATI OGGETTO DELLO
STUDIO

100%

DELLA PRODUZIONE
TOTALE DI HRS



SOTTOCLASSI

Ai sensi delle norme statunitensi sugli standard cerealicoli, Official United States Standards for Grain, la varietà Hard Red Spring è suddivisa nelle seguenti tre sottoclassi a seconda del contenuto di cariossidi vitree:

DARK NORTHERN SPRING (DNS)

- Almeno il 75% di cariossidi più scure, dure e vitree.

NORTHERN SPRING (NS)

- Tra il 25% e il 74% di cariossidi scure, dure e vitree.

RED SPRING (RS)

- Meno del 25% di cariossidi scure, dure e vitree.



PRODUZIONE DI HARD RED SPRING

PER PRINCIPALI STATI PRODUTTORI (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
Minnesota	2.1	2.2	2.1	2.0	1.5
Montana	1.5	1.7	2.1	1.7	1.0
North Dakota	7.5	8.4	7.2	7.2	4.8
South Dakota	0.9	0.8	0.8	0.9	0.5
Washington	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Totale di 6 Stati	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
Esportabile PNO	5.7	6.8	6.1	5.5	3.9
Esportabile Golfo/Grandi Laghi	6.7	6.9	6.6	6.7	4.2
Produzione totale di HRS	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1

In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.



CONDIZIONI CLIMATICHE E RACCOLTO

La **SEMINA** primaverile è cominciata agli inizi di aprile, prima del solito. Le nevicate sono state scarse, mentre le temperature sono state più miti. Le condizioni di umidità alla semina sono state prevalentemente più basse rispetto alla norma. Si sono verificate precipitazioni sparse nel corso di tutto il periodo della semina, alimentando l'umidità del terreno. La semina in alcune aree orientali ha subito dei ritardi in ragione della quantità di acqua sul terreno.

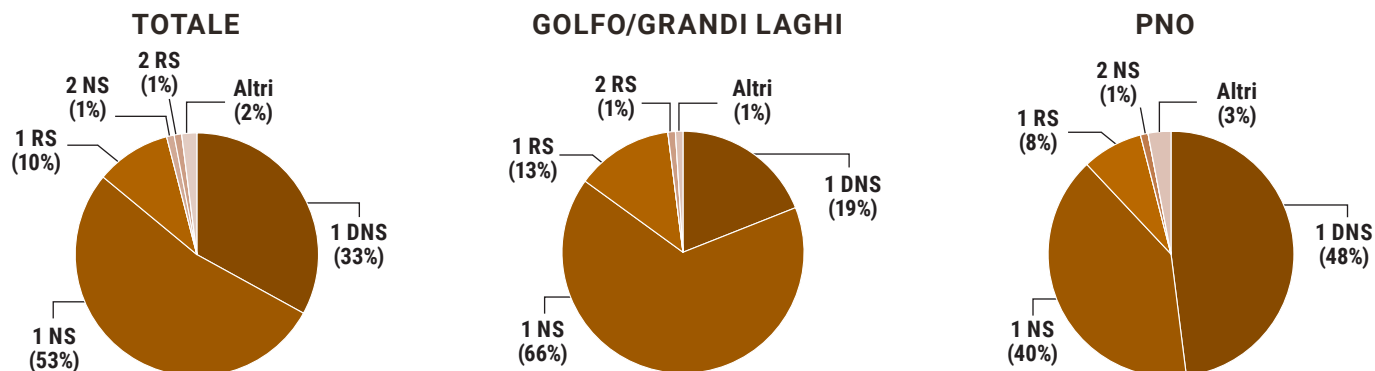
Il raccolto ha cominciato a **GERMOGLIARE** in condizioni variabili, con periodi caldi, secchi e ventosi alternati a forti temporali che hanno abbassato le temperature, provocando variazioni nella germinazione. Con il progredire della stagione, il meteo si è stabilizzato e il grano è maturato a un ritmo quasi pari alla media: le

aree occidentali sono state più secche, mentre le regioni orientali hanno ricevuto una maggiore umidità. Nel complesso, il raccolto è di un buon livello con picchi da record in alcune aree, anche se le regioni secche hanno avuto rese sotto la media.

Il **RACCOLTO** è cominciato a fine luglio. Inizialmente le operazioni sono state lente a causa dell'umidità. Le condizioni sono migliorate a metà stagione e la maggior parte del raccolto è terminato agli inizi di settembre. La parte finale del raccolto ha subito dei ritardi sempre dovuti alle piogge.

Nel 2025 la **PRODUZIONE** di HRS, stando alle stime, è di 12,5 MTM, evidenziando un calo del 9% rispetto all'anno scorso a causa della contrazione della superficie seminata.

DISTRIBUZIONE GRADI



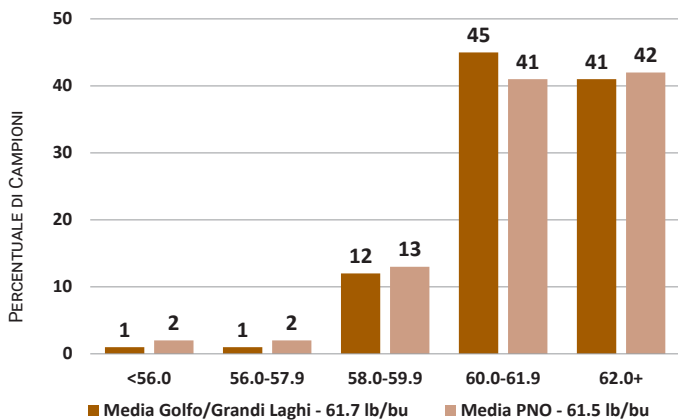
DATI SUL RACCOLTO (TOTALE)

	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	61.9	61.9	61.2	61.6	61.1	61.5
(kg/hl)	81.4	81.3	80.5	81.0	80.4	80.9
Cariossidi danneggiate (%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.7	0.3
Corpi estranei (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.8	0.9
Difetti totali (%)	0.9	0.9	0.8	0.9	1.5	1.2
Cariossidi vitree (%)	47	62	69	62	67	69
Grado	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.6
Umidità (%)	12.3	12.3	12.0	12.2	12.2	11.9
Proteico (%), 12%/0% mb	12.7/14.5	14.2/16.1	15.4/17.6	14.4/16.3	14.1/16.0	14.5/16.4
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.55/1.80	1.52/1.77	1.53/1.78	1.53/1.78	1.54/1.80	1.54/1.79
Peso di 1000 chicchi (gr)	32.6	34.7	33.7	33.9	32.0	31.5
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	52/46/02	59/40/01	50/47/03	54/44/02	47/50/03	44/53/03
Sedimentazione (cc)	56.7	65.6	68.8	65.0	66.0	65.8
Numero di caduta (sec)	415	408	394	404	414	386
DON (ppm)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.8	0.2
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	68.1	68.4	67.6	68.0	67.8	66.8
Colore: L*	89.7	89.3	89.1	89.3	90.1	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.4	9.3	9.2	9.3	9.7	9.6
Proteico (%), 14%/0% mb	11.8/13.7	13.0/15.1	14.5/16.8	13.3/15.5	12.6/14.7	13.2/15.3
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.54/0.62	0.52/0.60	0.53/0.62	0.53/0.61	0.47/0.55	0.49/0.57
Glutine umido (%), 14% mb	29.2	33.6	37.9	34.3	33.5	34.3
Numero di caduta (sec)	413	411	396	406	394	393
Viscosità amilografo: 65g (BU)	564	582	566	573	609	662
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	87.2/2230	87.2/2214	87.4/2164	87.3/2199	87.8/2262	81.5/2178
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1494/2375	1465/2379	1441/2291	1462/2346	1521/2418	1683/2521
Danno amido (%)	7.5	7.2	6.7	7.1	6.6	6.6
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	72/117	72/119	73/122	72/120	68/113	71/118
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	137/103	146/102	155/102	147/102	154/93	150/99
Indice di resa del glutine (GPI)	0.62	0.66	0.69	0.66	0.75	0.69
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	6.0	7.2	8.5	7.4	7.2	8.0
Stabilità (min)	11.3	11.7	13.1	12.1	13.0	14.0
Assorbimento (%)	61.9	63.6	65.1	63.8	61.8	62.3
Alveografo: P (mm)	96	95	92	94	92	90
L (mm)	112	127	145	131	124	131
Rapporto P/L	0.86	0.75	0.64	0.72	0.74	0.68
W (10 ⁻⁴ J)	363	409	444	413	399	399
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	321/424	303/457	325/553	315/486	—	—
Resistenza massima (BU)	522/712	526/769	555/891	536/802	502/863	561/997
Estensibilità (cm)	17.2/16.4	17.6/16.3	18.4/17.5	17.8/16.8	17.6/15.2	16.3/13.6
Area (cm ²)	115/142	116/156	131/186	121/164	108/154	117/167
Rapporto R ₅₀ /E	18.7/26.5	17.3/28.5	17.8/32.1	17.7/29.4	—	—
Rapporto R massima/E	30.4/44.5	30.0/47.6	30.3/51.5	30.2/48.4	—	—
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	63.5	65.1	67.3	65.6	63.8	66.7
Volume della pagnotta (cc)	865	936	1056	966	971	963
Volume specifico (cc/g)	6.8	7.3	8.2	7.5	7.9	—
VALUTAZIONI SUGLI SPAGHETTI:						
Colore: L*	57.3	56.0	55.4	56.0	59.0	58.4
a*	5.3	5.4	5.4	5.4	3.8	4.7
b*	26.2	25.9	25.6	25.9	28.5	27.8
Peso dopo la cottura (gr)	32.1	31.6	31.8	31.8	29.4	31.1
Perdita in cottura (%)	6.6	6.0	6.2	6.2	5.1	6.5
Compattezza dopo la cottura (g*cm)	6.9	7.6	7.4	7.4	5.9	4.0
% DI CAMPIONE:	20	44	36	100		

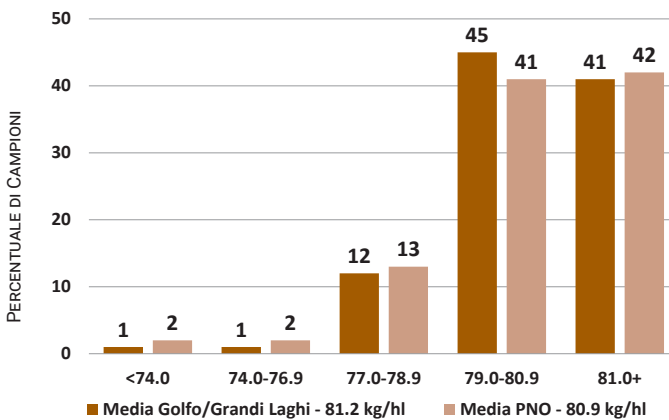
¹Gamma proteica: Basso, <13,5%; Medio, 13,5 - 14,5%; Alto, >14,5%.

DISTRIBUZIONE

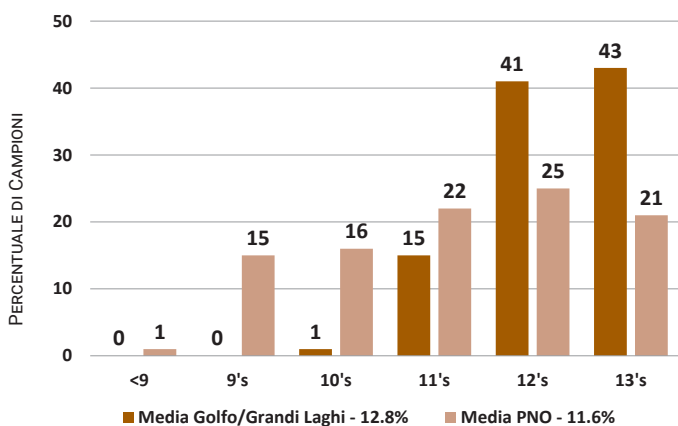
PESO SPECIFICO | Libbre/Bushel



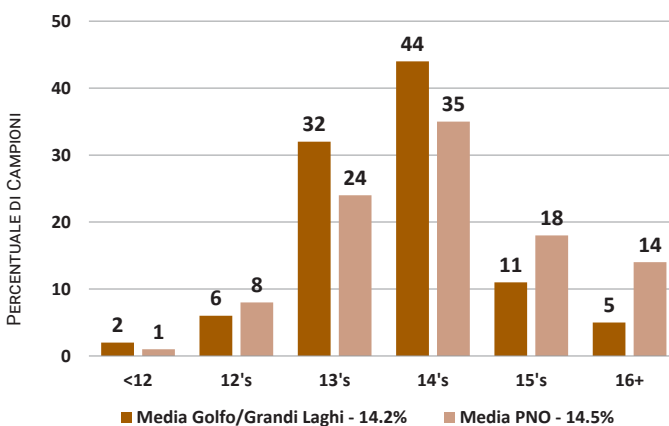
PESO SPECIFICO | Chilogrammi/Ettolitro



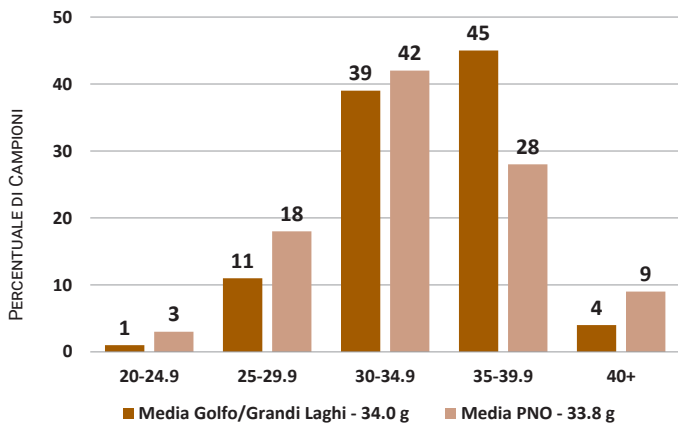
UMIDITÀ DEL GRANO | Percentuale



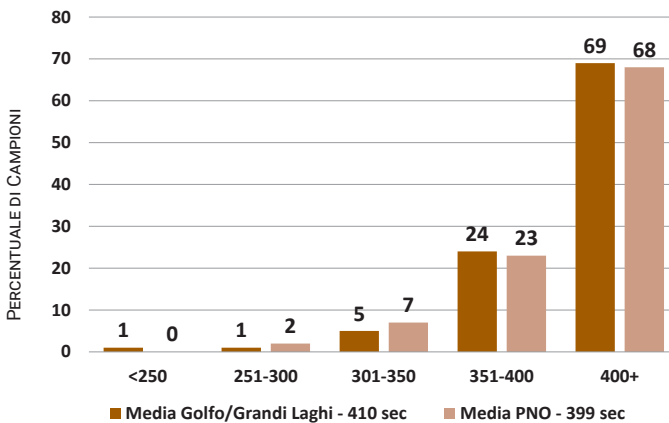
PROTEINE (12% MB) | Percentuale



PESO DI 1000 CHICCHI | Grammi



NUMERO DI CADUTA | Secondi



STUDIO SUL RACCOLTO (ESPORTABILE GOLFO/GRANDI LAGHI)

Il grano Hard Red Spring (HRS) del 2025 coltivato nella regione orientale (esportabile del Golfo/Grandi Laghi) ha gradi elevati, livelli proteici ben bilanciati e proprietà funzionali tipiche della varietà HRS. Benché i livelli di cariossidi vitree siano per certi versi inferiori quest'anno e nonostante la variabilità in alcune aree isolate a causa delle condizioni del raccolto, il grano conferma una resa valida per la molitura e la panificazione. Le proprietà dell'impasto mostrano una forza moderata e una buona estensibilità, con risultati in cottura affidabili e congrui con le tendenze storiche. I clienti possono acquistare con fiducia. Si ricorda, però, che la precisione nelle specifiche contrattuali rimane il modo migliore per garantirsi la qualità attesa.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: il grado medio del raccolto esportabile dall'area del Golfo e dei Grandi Laghi è U.S. No. 1 Northern Spring (NS), con il 98% dei campioni con grado U.S. No. 1.

PESO SPECIFICO: le medie sono sovrapponibili ai dati dell'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni.

CARIOSSIDI DANNEGGIATE: i livelli sono molto più bassi rispetto all'anno scorso e sono sovrapponibili alla media degli ultimi cinque anni.

CARIOSSIDI AVVIZZITE E ROTTE: i dati sono analoghi a quelli dell'anno scorso e non inferiori alla media degli ultimi cinque anni.

CARIOSSIDI VITREE (DHV): i livelli sono leggermente inferiori rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni, indicando l'impatto dell'umidità al momento del raccolto.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO: il contenuto proteico è più elevato e più bilanciato in tutta la regione rispetto all'anno scorso, benché leggermente inferiore alla media degli ultimi cinque anni.

DON: la pressione parassitaria è stata meno diffusa rispetto all'anno scorso, determinando valori inferiori di DON.

PESO DI 1000 CHICCHI (TKW): i valori sono simili a quelli dell'anno scorso e più alti rispetto alla media degli ultimi cinque anni.

NUMERO DI CADUTA DEL GRANO: i dati sono significativamente superiori rispetto all'anno scorso; il 93% dei campioni ha superato la soglia dei 350 secondi. Le

piogge hanno influito sui valori in alcune aree.

IMPIANTO DA LABORATORIO BUHLER: l'estrazione della farina è superiore rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni; le ceneri nella farina e il danno amido segnano un livello più elevato. Si noti che i risultati sono stati ottenuti usando un impianto da laboratorio Buhler, fatto che va tenuto in considerazione nella comparazione diretta con i dati del 2024 e con le medie storiche. I calcoli si basano su grano temperato.

AMILOGRAFO: la media è significativamente più elevata rispetto all'anno scorso, ma al di sotto della media degli ultimi cinque anni.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: i test fisici sull'impasto indicato un grano con una forza moderata e una buona estensibilità.

FARINOGRAFO: Il tempo di picco e la stabilità sono entrambi sovrapponibili ai dati dell'anno scorso, con livelli di assorbimento tendenzialmente più elevati.

ALVEOGRAFO: i risultati mostrano un impasto con una buona resistenza ed estensibilità, con valori L e W più alti rispetto all'anno scorso e congrui con la media degli ultimi cinque anni.

ESTENSOGRAFO: i dati rivelano una resistenza costante e una migliore estensibilità nei tempi di riposo prolungati con valori di area in linea con i dati storici.

PANE: l'assorbimento in cottura è maggiore rispetto all'anno scorso, mentre il valore della pagnotta e il volume specifico sono leggermente più bassi, ma permangono nell'intervallo atteso per il pane di alta qualità.

“Il grano che abbiamo raccolto all'inizio di stagione ha evidenziato medie molto migliori rispetto all'anno scorso, quindi siamo stati molto contenti. La qualità è stata al di sopra della media, con buoni livelli cromatici e di proteine. In ragione della tempistica delle piogge la resa dei raccolti più tardivi è stata pari a quella dell'anno scorso. Altri agricoltori in Minnesota, soprattutto nelle regioni settentrionali, hanno avuto raccolti straordinari, con rese quasi da record.”

— Scott Lee, coltivatore di grano, Minnesota

DATI SUL RACCOLTO (ESPORTABILE GOLFO/GRANDI LAGHI)

	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	61.7	61.9	61.4	61.7	61.7	61.9
(kg/hl)	81.1	81.4	80.7	81.2	81.1	81.4
Cariossidi danneggiate (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	1.2	0.4
Corpi estranei (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6
Difetti totali (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.6	1.0
Cariossidi vitree (%)	41	60	52	54	55	59
Grado	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5
Umidità (%)	12.8	12.8	12.8	12.8	13.0	12.7
Proteico (%), 12%/0% mb	12.7/14.4	14.2/16.1	15.2/17.3	14.2/16.1	13.7/15.5	14.3/16.2
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.57/1.83	1.53/1.78	1.57/1.83	1.55/1.80	1.55/1.80	1.55/1.80
Peso di 1000 chicchi (gr)	31.9	35.1	33.6	34.0	34.1	33.2
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	53/45/02	63/36/01	57/41/02	59/39/01	62/37/01	55/43/02
Sedimentazione (cc)	54.0	64.0	67.0	62.8	64.1	65.1
Numero di caduta (sec)	412	411	405	410	366	377
DON (ppm)	0.3	0.4	0.3	0.3	1.2	0.3
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	68.6	68.9	68.2	68.6	68.0	67.4
Colore: L*	89.5	89.3	89.1	89.3	90.2	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.0	-1.3
b*	9.6	9.4	9.3	9.4	9.5	9.3
Proteico (%), 14%/0% mb	11.8/13.7	13.0/15.1	14.1/16.4	13.1/15.2	12.3/14.3	13.0/15.1
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.55/0.64	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.62	0.47/0.55	0.49/0.57
Glutine umido (%), 14% mb	29.1	33.9	35.8	33.4	32.6	33.8
Numero di caduta (sec)	404	409	395	404	374	382
Viscosità amilografo: 65g (BU)	511	548	534	536	481	600
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	87.2/2139	87.1/2201	88.0/2125	87.4/2167	87.6/2054	81.4/2118
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1392/2264	1486/2416	1424/2309	1449/2355	1299/2147	1574/2417
Danno amido (%)	7.6	7.2	6.8	7.2	6.8	6.3
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	71/115	71/117	72/118	71/117	67/110	70/115
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	133/100	143/100	146/98	142/99	151/91	148/97
Indice di resa del glutine (GPI)	0.62	0.66	0.67	0.65	0.75	0.70
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	6.1	7.1	7.8	7.1	6.3	7.5
Stabilità (min)	10.7	10.5	12.2	11.0	11.2	14.0
Assorbimento (%)	61.4	63.3	63.8	63.0	61.3	61.8
Alveografo: P (mm)	88	94	90	92	90	89
L (mm)	120	120	141	126	119	130
Rapporto P/L	0.73	0.78	0.64	0.73	0.76	0.69
W (10 ⁻⁴ J)	351	389	428	392	373	396
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	293/345	292/390	349/478	308/405	—	—
Resistenza massima (BU)	483/595	523/710	560/809	525/713	468/766	566/958
Estensibilità (cm)	17.3/17.6	16.7/17.3	17.0/19.2	16.9/17.9	17.9/15.3	16.8/14.2
Area (cm ²)	107/130	107/153	123/195	111/160	102/138	121/167
Rapporto R ₅₀ /E	16.9/19.6	17.5/22.5	20.5/24.9	18.2/22.6	—	—
Rapporto R massima/E	27.9/33.8	31.3/41.0	32.9/42.1	31.0/39.8	—	—
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	62.5	64.1	65.9	64.3	62.7	66.0
Volume della pagnotta (cc)	865	938	1030	948	978	965
Volume specifico (cc/g)	6.8	7.4	8.1	7.4	7.9	—
VALUTAZIONI SUGLI SPAGHETTI:						
Colore: L*	57.2	55.5	54.4	55.6	58.8	58.2
a*	5.5	5.5	5.7	5.5	3.9	4.8
b*	26.0	25.5	25.0	25.4	27.4	27.0
Peso dopo la cottura (gr)	32.3	31.5	31.1	31.5	29.5	31.0
Perdita in cottura (%)	6.7	5.7	5.6	5.9	5.1	6.5
Compattezza dopo la cottura (g*cm)	6.8	8.0	7.9	7.7	5.8	4.2
% DI CAMPIONE:	11	27	14	51		

¹Gamma proteica: Basso, <13,5%; Medio, 13,5 - 14,5%; Alto, >14,5%.

STUDIO SUL RACCOLTO (ESPORTABILE PNO)

Il grano Hard Red Spring (HRS) coltivato nella regione occidentale (esportabile dall'area PNO) nel 2025 ha gradi uniformemente elevati, livelli proteici della cariosside bilanciati e proprietà funzionali tipiche della varietà HRS. Nonostante una certa variabilità dovuta alle piogge durante il raccolto e benché i livelli di cariossidi vitree sia più basso, il grano presenta una valida resa nella molitura e nella panificazione. Nel complesso, i clienti possono contare sul valore del raccolto 2025, con buone opportunità di miscelazione e l'idoneità per una gamma di prodotti da forno di alto livello. I clienti possono acquistare con fiducia, pur ribadendo la necessità di controllare le specifiche contrattuali che sono il modo migliore per garantirsi la qualità attesa.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: il grado medio del raccolto esportabile PNO del 2025 è No. 1 Northern Spring (NS), con il 96% dei campioni con grado U.S. No. 1.

PESO SPECIFICO: le medie sono migliorate rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni.

CARIOSSIDI DANNEGGIATE: i livelli rimangono bassi e in linea con il dato dell'anno scorso.

CARIOSSIDI AVVIZZITE E ROTTE: i valori sono leggermente ridotti rispetto al raccolto precedente.

CARIOSSIDI VITREE (DHV): i livelli sono più bassi rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni a causa delle piogge e dell'umidità durante il raccolto.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO: il contenuto proteico è sovrapponibile alla media ed è bilanciato in tutta la regione di produzione.

DON: la pressione parassitaria è stata meno diffusa rispetto all'anno scorso e ne è conseguito un livello più basso di DON.

PESO DI 1000 CHICCHI (TKW): la dimensione della cariosside è visibilmente più grande, soprattutto nelle aree occidentali in cui lo stress delle temperature elevate è stato inferiore rispetto alla stagione del 2024.

NUMERO DI CADUTA DEL GRANO: i valori sono più bassi rispetto all'anno scorso e sono simili a quelli della media degli ultimi cinque anni; il 91% dei campioni segna una soglia superiore a 350 secondi. Le piogge nel periodo meno adatto hanno influito sui valori in alcune zone.

IMPIANTO DA LABORATORIO BUHLER: l'estrazione della farina è in linea con il dato dell'anno scorso e con la media

degli ultimi cinque anni; le ceneri nella farina e il danno amido segnano un livello più elevato. Si noti che i risultati sono stati ottenuti usando un impianto da laboratorio Buhler, fatto che va tenuto in considerazione nella comparazione diretta con i dati del 2024 e con le medie storiche. I calcoli si basano su grano temperato.

AMILOGRAFO: la media è più bassa rispetto all'anno scorso, indice di cariossidi sane. In particolare, il segmento ad elevato contenuto proteico presenta valori più bassi rispetto al parametro storico, denotando una minore viscosità della farina.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: i test fisici sull'impasto indicano che il grano ha una forza moderatamente inferiore e un assorbimento significativamente superiore rispetto all'anno scorso.

FARINOGRAFO: il tempo di picco è simile a quello dell'anno scorso, mentre la stabilità è inferiore, indicando che l'impasto potrebbe essere meno tollerante ad un mescolamento prolungato. I valori di assorbimento sono più elevate rispetto all'anno scorso.

I risultati al **ALVEOGRAFO** mostrano che l'impasto è sia più estensibile che più forte, con valori L e W più alti rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi cinque anni.

ESTENSOGRAFO: i dati rivelano una maggiore resistenza ed estensibilità nei tempi di riposo sia brevi che prolungati oltre a valori che denotano un'area più ampia.

PANE: l'assorbimento in cottura è maggiore rispetto all'anno scorso, mentre il valore della pagnotta è ottimo, in linea con i valori storici di resa, anche se il volume specifico è leggermente inferiore rispetto all'anno scorso.

“Nonostante la presenza di alcune aree secche, anche quest'anno le rese sono state ottime – sfiorando il record dell'anno scorso. La pressione parassitaria è stata bassa, mentre il raccolto a tratti è stato sfidante, ma siamo riusciti a produrre un grano di alta qualità con un contenuto proteico quasi pari alla media, peso specifico alto e gradi alti. Come ogni anno abbiamo lavorato sodo per produrre grano HRS di qualità per i nostri clienti.”

— Don Hardy, coltivatore di grano, North Dakota

DATI SUL RACCOLTO (ESPORTABILE PNO)

	2025 PER PROTEINE ¹			2025	2024	5 anni
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:						
Peso specifico (lb/bu)	62.1	61.8	61.1	61.5	60.7	61.1
(kg/hl)	81.7	81.3	80.4	80.9	79.8	80.4
Cariossidi danneggiate (%)	0.4	0.4	0.2	0.3	0.3	0.2
Corpi estranei (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.8	0.7	0.6	0.7	1.2	1.3
Difetti totali (%)	1.2	1.1	0.8	1.0	1.5	1.5
Cariossidi vitree (%)	55	66	79	70	78	79
Grado	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 DNS	1DNS
DATI NON RELATIVI AL GRADO:						
Impurità separabili (%)	0.6	0.6	1.1	0.8	0.7	0.7
Umidità (%)	11.8	11.6	11.5	11.6	11.6	11.2
Proteico (%), 12%/0% mb	12.8/14.5	14.1/16.0	15.6/17.7	14.5/16.5	14.4/16.4	14.6/16.6
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.52/1.77	1.51/1.76	1.51/1.76	1.51/1.76	1.54/1.79	1.53/1.78
Peso di 1000 chicchi (gr)	33.4	34.0	33.7	33.8	30.0	29.9
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	51/47/02	53/45/02	46/51/03	49/48/02	34/61/05	33/62/05
Sedimentazione (cc)	60.0	68.0	70.0	67.5	67.6	66.4
Numero di caduta (sec)	419	403	387	399	458	394
DON (ppm)	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.1
DATI SULLA FARINA:						
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	67.6	67.6	67.2	67.4	67.6	66.3
Colore: L*	89.9	89.4	89.1	89.4	90.1	90.4
a*	-1.9	-1.9	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.2	9.2	9.2	9.2	9.8	9.8
Proteico (%), 14%/0% mb	11.8/13.7	13.0/15.1	14.7/17.1	13.6/15.8	12.9/15.0	13.3/15.5
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.52/0.60	0.52/0.60	0.51/0.59	0.52/0.60	0.47/0.55	0.49/0.57
Glutine umido (%), 14% mb	29.3	33.2	39.3	35.3	34.2	34.8
Numero di caduta (sec)	423	413	397	408	412	403
Viscosità amilografo: 65g (BU)	627	632	587	611	725	721
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	87.3/2339	87.3/2233	87.1/2189	87.2/2232	88.0/2448	78.8/2161
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1616/2507	1434/2323	1452/2279	1475/2336	1721/2662	1712/2543
Danno amido (%)	7.3	7.1	6.7	7.0	6.4	6.3
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	73/120	73/123	74/124	73/123	69/116	71/121
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	142/106	151/106	160/104	153/105	157/95	151/101
Indice di resa del glutine (GPI)	0.63	0.66	0.70	0.67	0.74	0.68
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:						
Farinografo: Tempo di picco (min)	5.8	7.3	8.9	7.8	8.0	8.5
Stabilità (min)	12.0	13.4	13.7	13.3	14.7	14.0
Assorbimento (%)	62.6	64.1	65.9	64.7	62.3	62.8
Alveografo: P (mm)	105	97	94	97	93	90
L (mm)	102	138	148	136	129	132
Rapporto P/L	1.03	0.70	0.64	0.71	0.72	0.69
W (10 ⁻⁴ J)	377	438	454	434	422	401
Estensografo (45/135 min.): Resistenza (BU)	355/518	320/558	310/601	322/570	—	—
Resistenza massima (BU)	568/852	531/857	552/943	547/895	532/950	554/1034
Estensibilità (cm)	17.0/14.9	18.9/14.9	19.3/16.4	18.7/15.6	17.5/15.1	15.8/13.0
Area (cm ²)	124/156	130/160	136/181	132/169	114/168	113/166
Rapporto R ₅₀ /E	20.9/34.8	16.9/37.4	16.1/36.6	17.3/36.6	—	—
Rapporto R massima/E	33.4/57.2	28.1/57.5	28.6/57.5	29.3/57.4	—	—
VALUTAZIONE IN COTTURA:						
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	64.6	66.5	68.2	66.9	64.9	67.4
Volume della pagnotta (cc)	865	933	1073	985	965	962
Volume specifico (cc/g)	6.8	7.2	8.3	7.6	7.9	—
VALUTAZIONI SUGLI SPAGHETTI:						
Colore: L*	57.4	56.7	56.0	56.5	59.1	58.6
a*	5.1	5.1	5.3	5.2	3.7	4.6
b*	26.5	26.6	26.0	26.3	29.6	28.4
Peso dopo la cottura (gr)	31.9	31.9	32.3	32.1	29.2	31.0
Perdita in cottura (%)	6.5	6.4	6.5	6.5	5.2	6.4
Compattezza dopo la cottura (g*cm)	7.0	7.0	7.0	7.0	5.9	4.1
% DI CAMPIONE:	9	18	22	49		

¹Gamma proteica: Basso, <13,5%; Medio, 13,5 - 14,5%; Alto, >14,5%.

SOFT WHITE



Coltivato principalmente nel Pacifico nord-occidentale (PNO) e spedito dai porti del Pacifico, all'incirca l'80% di Soft White (SW) viene esportato. Ha un basso contenuto proteico, che va dall'8,5% al 10,5% (12% mb), un livello di umidità basso e un glutine debole. Esiste una varietà invernale e una primaverile, che ampliano la gamma proteica e la funzionalità all'interno della classe.

In molitura presenta risultati eccellenti. Arrivando alla molitura con una media di umidità inferiore al 10%, un peso specifico medio superiore a 79 ettolitri e un basso contenuto di crusca, la varietà SW garantisce un'estrazione elevata. Nel temperaggio il basso contenuto di umidità consente di temperare il grano a un livello di umidità più basso ottimizzando l'estrazione della farina oltre che le dimensioni e il colore delle particelle.

Nella panificazione le dimensioni più ridotte delle particelle possono incrementare il tasso di assorbimento dell'acqua, diminuendo i tempi di mescolatura e migliorando le efficienze di produzione. Grazie alle dimensioni più piccole delle particelle e alle caratteristiche dell'amido, la farina SW crea una consistenza unica e soffice per molti prodotti finali.



APPLICAZIONI

Dai prodotti speciali, come il pan di Spagna o i noodles asiatici fino alla miscelazione con la varietà HRS per migliorare il colore del pane, la farina di grano SW ha la versatilità giusta per migliorare la qualità di un'ampia gamma di prodotti.

Tra le applicazioni si annoverano:

- Biscotti/cookies
- Torte
- Muffin
- Pasticceria
- Wafer/coni per gelato
- Cereali e barrette di cereali
- Cracker
- Merendine
- Involtini primavera fritti
- Pani veloci
- Pane azzimo
- Pane al vapore
- Pastella per tempura
- Farine (per torte, dolci e con lievito aggiunto)
- Altri dolci



SCANNERIZZARE
QUESTO CODICE
QR per accedere
ai metodi di analisi
qualitative sul
raccolto.

METODOLOGIA DELLO STUDIO

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE

Test e analisi sono stati condotti da Wheat Marketing Center (WMC). Il Federal Grain Inspection Service (FGIS) ha determinato il grado e ha svolto i test sul contenuto proteico del grano.

TEST DEL CAMPIONE

Sono stati determinati per ciascun campione il grado ufficiale e il contenuto proteico del grano. Gli altri test sono stati condotti su tre campioni composti, categorizzati per gamma di proteine <9,0%, da 9,0% a 10,5%, >10,5% e un composto di tutti i campioni di White Club (Club). I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

411

CAMPIONI DI
SOFT WHITE

38

CAMPIONI DI
WHITE CLUB

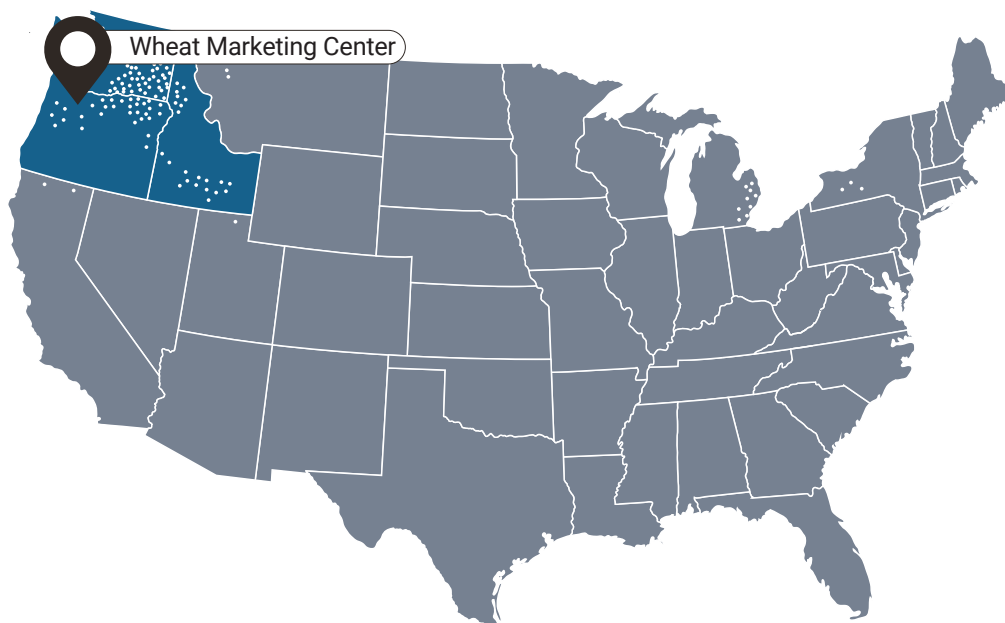
raccolti da agenzie statali e private
addette ai controlli, operatori
commerciali nel comparto del grano

3

STATI OGGETTO DELLO
STUDIO

95%

DELLA PRODUZIONE
TOTALE DI SW



PRODUZIONE DI SOFT WHITE

PER PRINCIPALI STATI PRODUTTORI (MTM)

	2025		2024		2023		2022		2021	
	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB
Washington	3.4	0.1	3.4	0.1	2.6	0.1	3.3	0.3	1.9	0.1
Oregon	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0	0.8	0.0
Idaho	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0	1.4	0.0
Totale di 3 Stati	6.5	0.1	6.4	0.1	5.1	0.2	6.3	0.3	4.1	0.2
Totale di 3 Stati, SW	6.6		6.5		5.3		6.6		4.3	
Produzione totale di SW	7.0		6.7		5.8		6.9		4.8	

In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

STUDIO SUL RACCOLTO

Il raccolto di Soft White (SW) del 2025 nell'area del Pacifico nord-occidentale (PNO) ha beneficiato di condizioni umide e di temperature moderate nel corso della prima parte della stagione vegetativa. Successivamente le condizioni si sono fatte più secche, determinando una distribuzione proteica tipica della varietà. Il raccolto di quest'anno ha una forza del glutine che va da media a forte ed è adatto per prodotti finiti con caratteristiche da accettabili a buone. Il grano SW viene usato per produrre torte, pasticceria, biscotti e merendine. La porzione di SW con un contenuto proteico più elevato può essere usata in miscele di farina per produrre cracker, noodles asiatici, pane al vapore, pane azzimo e pane in cassetta. La varietà Club, che ha una forza del glutine molto bassa, viene generalmente miscelata con varietà di Western White per produrre torte e pasticceria a pasta fine.

CONDIZIONI CLIMATICHE E RACCOLTO

Le condizioni della **SEMINA** in inverno sono state significativamente migliori rispetto all'anno precedente: l'umidità è stata copiosa e ha favorito il radicamento. L'umidità invernale e le temperature miti hanno inoltre supportato lo sviluppo del grano dopo il periodo di dormienza.

La **SEMINA** primaverile ha goduto di una buona umidità del terreno, supportata dalla pioggia e dalle temperature fresche.

Nella fase di **SVILUPPO DEL RACCOLTO**, il prolungato periodo caldo ha stressato i campi seminati in primavera, influenzando sulle rese, mentre i campi seminati in inverno, ormai più maturi, hanno risentito in misura minore. Le operazioni di raccolto si sono svolte nei tempi per l'area PNO con rese che vanno da un livello medio a un livello sopra la media.

Nel 2025 la **PRODUZIONE** di SW, stando alle stime, è di 7 MTM, evidenziando un incremento del 5% rispetto all'anno scorso.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: il grado complessivo del raccolto di SW del 2025 è U.S. No. 1.

PESO SPECIFICO: i valori del peso specifico quest'anno si sono rivelati in genere più elevati rispetto all'anno scorso e tutti i campioni proteici composti si sono attestati al di sopra di 60 lb/bu (78,9 kg/hl).

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO (12% mb): le medie del contenuto proteico sono state leggermente più elevate rispetto all'anno scorso a causa della minore umidità alla fine della stagione vegetativa; i valori rimangono nella norma.

CENERI DEL GRANO (14% mb): il livello di ceneri è significativamente più basso rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni, probabilmente in ragione delle condizioni più secche alla fine della stagione di crescita.

NUMERO DI CADUTA: le medie sono state superiori a 300 secondi. I valori sono lievemente inferiori rispetto alla media degli ultimi 5 anni a causa delle gelate verificatesi a livello locale nella fase di riempimento della cariosside.

IMPIANTO DI LABORATORIO BUHLER: le estrazioni delle farine raffinate segnano un incremento per la varietà SW con un contenuto di ceneri leggermente più basso. La varietà

mostra valori L* più bassi e un danno amido più elevato rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni. I raffronti sull'estrazione rispetto alla media degli ultimi 5 anni non è applicabile in quanto è stato adottato un altro metodo di calcolo nel 2023.

GLUTINE UMIDO: il glutine umido della farina SW è leggermente superiore rispetto al 2024, indicando un contenuto proteico leggermente più alto.

CAPACITÀ DI RITENZIONE DEL SOLVENTE (SRC): l'acido lattico denota valori normali con un contenuto di glutine da debole a medio. I campioni composti di SW evidenziano profili SRC adatti per la produzione di biscotti e di cracker, con un minore contenuto di acqua e valori bassi di acido lattico. Il carbonato di sodio è lievemente più elevato, forse in ragione del danno acido che è lievemente più alto. I valori di saccarosio appaiono altresì lievemente elevati; tuttavia, è stato utilizzato un macchinario automatico per gli esami SRC di quest'anno, quindi i risultati potrebbero non essere direttamente raffrontabili a quelli degli anni precedenti.

PROPRIETÀ COLLANTI DELL'AMIDO: Le viscosità RVA e all'amilografo indicano che la varietà è adatta a prodotti in pastella con medie sovrapponibili a quelle dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: la varietà mostra proprietà dell'impasto tipiche, con una forza del glutine che va da debole a media e un basso assorbimento di acqua. Il grano mostra valori L più alti all'amilografo (estensibilità) e valori P lievemente più bassi (forza) rispetto alla media.

PAN DI SPAGNA: i volume sono simili a quelli del 2024 e alla media degli ultimi 5 anni, con una struttura leggermente più dura.

BISCOTTO: I valori del diametro del biscotto e del rapporto di spread sono più bassi rispetto all'anno scorso, forse a causa di un incremento nel contenuto proteico, nel danno amido e/o nei valori del saccarosio SRC.

PANE IN CASSETTA: l'assorbimento, il volume e i punteggi sono nella norma, in linea con il contenuto proteico e l'assorbimento in cottura. Il pane in cassetta mostra una resa migliore rispetto all'anno scorso.

DATI SUL RACCOLTO

	2025					2024		5 anni	
	CONTENUTO PROTEICO SW ¹			SW	Club	SW	Club	SW	Club
	Basso	Medio	Alto	Media	Media	Media	Media	Media	Media
DATI SUL GRADO:									
Peso specifico (lb/bu)	61.2	61.5	60.5	61.2	61.6	60.9	60.5	60.7	60.6
(kg/hl)	80.5	80.9	79.7	80.5	81.1	80.0	79.6	79.8	79.7
Cariossidi danneggiate (%)	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Corpi estranei (%)	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.6	0.6	0.8	0.6	0.9	0.5	1.0	0.6	1.1
Difetti totali (%)	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.1	0.7	1.2
Grado	1 SW	1 SW	1 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
DATI NON RELATIVI AL GRADO:									
Impurità separabili (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	1.0	0.4	1.1	0.5	0.7
Umidità (%)	9.6	9.4	9.0	9.3	9.4	9.0	8.4	9.0	8.3
Proteico (%), 12%/0% mb	8.6/9.8	9.7/11.0	11.1/12.6	9.9/11.2	9.8/11.1	9.2/10.5	9.5/10.8	10.2/11.5	10.3/11.6
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.32/1.53	1.26/1.47	1.29/1.50	1.28/1.48	1.25/1.45	1.40/1.63	1.31/1.52	1.42/1.63	1.31/1.51
Peso di 1000 chicchi (gr), 14% mb	35.2	37.3	32.1	35.8	31.2	35.7	31.2	33.6	30.1
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	88/12/00	85/15/00	76/24/00	83/17/00	72/28/00	88/12/00	79/20/01	83/16/01	72/27/01
Chicco singolo: Durezza	17.8	17.4	21.0	18.3	23.7	22.6	26.4	27.2	29.9
Peso (mg)	37.2	39.1	34.6	37.8	34.6	38.0	34.7	36.6	33.6
Diametro (mm)	2.67	2.73	2.57	2.68	2.56	2.71	2.60	2.69	2.53
Sedimentazione (cc)	9.8	13.2	17.6	13.8	8.3	11.1	7.8	16.0	10.4
Numero di caduta (sec)	313	306	352	317	330	339	332	336	336
DATI SULLA FARINA:									
Estrazione del mulino di laboratorio (%) ²	71.3	71.5	72.0	71.6	75.7	70.5	71.7	71.1	72.7
Colore: L*	92.8	92.7	92.7	92.7	92.7	93.2	93.4	93.0	93.1
a*	-2.1	-2.0	-2.0	-2.0	-1.9	-2.3	-2.2	-2.1	-2.0
b*	7.5	7.4	7.4	7.4	7.1	8.4	8.1	8.0	7.8
Proteico (%), 14%/0% mb	7.2/8.4	8.2/9.5	9.5/11.0	8.3/9.7	7.9/9.2	7.8/9.1	7.8/9.1	9.0/10.5	9.1/10.6
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.43/0.50	0.41/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.40/0.47	0.45/0.53	0.45/0.52	0.44/0.51	0.45/0.53
Glutine umido (%), 14% mb	11.3	19.3	25.9	19.7	—	18.9	—	22.7	—
Numero di caduta (sec)	336	372	370	366	347	368	379	369	371
Viscosità amilografica: 65g (BU)	453	587	516	552	475	522	500	534	512
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	82.2/2107	71.1/2444	81.5/2303	75.0/2364	71.8/2194	76.7/2291	69.4/2235	81.4/2249	74.6/2251
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1420/2746	1654/3098	1613/2978	1612/3021	1543/2883	1620/3049	1608/2970	1644/3011	1659/2989
Danno amido (%)	3.9	4.6	3.9	4.3	3.9	4.2	4.0	4.0	3.6
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	57/102	54/101	56/107	55/103	52/96	55/99	53/92	53/97	52/92
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	82/75	94/73	106/76	95/74	72/76	96/71	73/68	100/71	74/68
Indice di resa del glutine (GPI)	0.47	0.54	0.58	0.54	0.42	0.56	0.46	0.57	0.46
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:									
Farinografo: Tempo di picco (min)	—	1.2	1.4	1.2	—	1.3	—	1.8	—
Stabilità (min)	—	1.5	2.2	1.7	—	2.1	—	2.4	—
Assorbimento (%)	—	50.8	51.5	51.0	—	51.2	—	51.6	—
Alveografo: P (mm)	36	37	40	38	24	41	26	38	24
L (mm)	73	101	110	99	101	72	42	87	63
Rapporto P/L	0.49	0.37	0.36	0.38	0.24	0.59	0.62	0.46	0.45
W (10 ⁻⁴ J)	62	85	102	86	40	79	29	84	32
Extensograph (45 min): Resistance ₅₀ (BU)	—	208	207	208	—	—	—	—	—
Resistance Max (BU)	—	238	248	241	—	256	—	251	—
Extensibility (cm)	—	17.4	19.0	17.8	—	15.5	—	17.0	—
Area (cm ²)	—	63	71	65	—	60	—	64	—
R ₅₀ /E Ratio	—	1.2	1.1	1.2	—	—	—	—	—
R _{max} /E Ratio	—	1.4	1.3	1.4	—	—	—	—	—
VALUTAZIONE IN COTTURA:									
Pan di Spagna: Volume (cc)	1160	1083	1076	1092	1107	1099	1081	1105	1108
Durezza (g)	301	328	378	336	287	302	287	—	—
Biscotto: Diametro (cm)	8.2	8.2	8.0	8.1	8.4	8.5	8.4	8.4	8.7
Fattore di spread (diametro/altezza)	8.7	8.8	8.5	8.7	9.7	9.2	10.0	9.2	10.5
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	55.2	55.8	56.7	55.9	—	55.5	—	—	—
Volume della pagnotta (cc)	579	706	750	698	—	635	—	—	—
Volume specifico (cc/g)	4.2	5.0	5.3	5.0	—	4.7	—	—	—
VALUTAZIONE DEL PANE AL VAPORE DELLA CINA MERIDIONALE:									
Volume specifico (cc/g)	2.5	2.6	2.8	2.6	2.7	2.6	2.7	2.4	2.5
Durezza (g)	1905	1936	1900	1923	1802	1748	1621	—	—
% DI CAMPIONE:	14	63	23	100	100				

¹ Gamma proteica: Basso, <9,0%; Medio, 9,0% - 10,5%; Alto, >10,5%.

² Il calcolo dell'estrazione con l'impianto da laboratorio è cambiato nel 2023, quindi i valori non sono confrontabili con la media degli ultimi 5 anni. Vedi i metodi di analisi.

³ Il metodo dei cookie è cambiato nel 2023, quindi i valori non sono confrontabili con la media degli ultimi 5 anni. Vedi i metodi di analisi.

SOTTOCLASSI

Ai sensi delle norme statunitensi sugli standard cerealicoli, Official United States Standards for Grain, la varietà Soft White è suddivisa nelle seguenti sottoclassi:

SOFT WHITE (SW)

- Contiene fino al 10% di White Club.
- *Triticum estivum* (grano comune), noto anche come “Soft White comune,” ha una crusca bianca e un endosperma morbido. Il Soft White viene spesso usato come unica varietà per tutte le applicazioni tipiche e la forza del glutine è da media a bassa.

WHITE CLUB (WC, CLUB)

- Contiene fino al 10% di altre varianti Soft White.
- *Triticum compactum* (varietà Club) ha la crusca bianca e un endosperma molto morbido. È noto per essere la classe più morbida di grano statunitense. Questa varietà ha una forza del glutine molto debole e conferisce un'eccellente qualità alle torte (torta paradiso di grado elevato). Solitamente viene esportato come componente della varietà Western White, ma può anche essere acquistato separatamente.

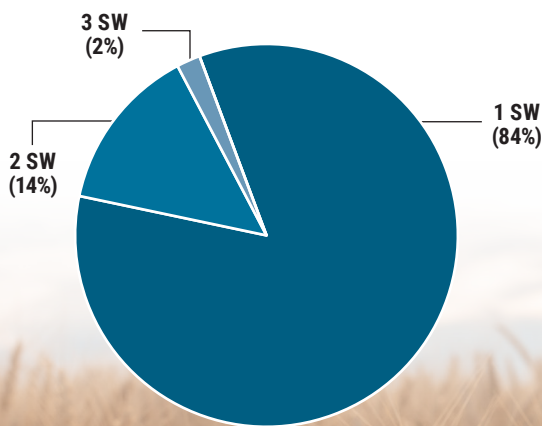
WESTERN WHITE (WW)

- Contiene oltre il 10% di White Club e oltre il 10% di altro grano Soft White.
- Alcuni clienti specificano livelli diversi nella miscela di Soft White e di White Club per sfruttare le caratteristiche di glutine debole del White Club per il pan di Spagna e altri prodotti. Il Western White è apprezzato per la qualità che conferisce in cottura alle torte.

“Quest’anno il nostro grano Soft White è stato di buona qualità con buone rese. Nonostante i crescenti costi di produzione, che rappresentano una grossa sfida per tutti gli agricoltori in questo periodo, la produzione costante ci consente di presentarci come il fornitore più affidabile del mondo per il grano di alta qualità. Incoraggiamo gli acquirenti a sfruttare il valore che creiamo – dal basso livello di umidità fino al grado U.S. no. 1.”

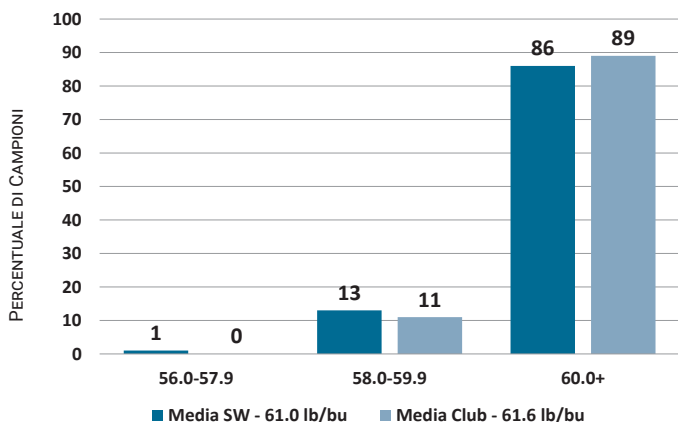
— Tyler “TJ” Hansell, coltivatore di grano, Oregon

DISTRIBUZIONE GRADI

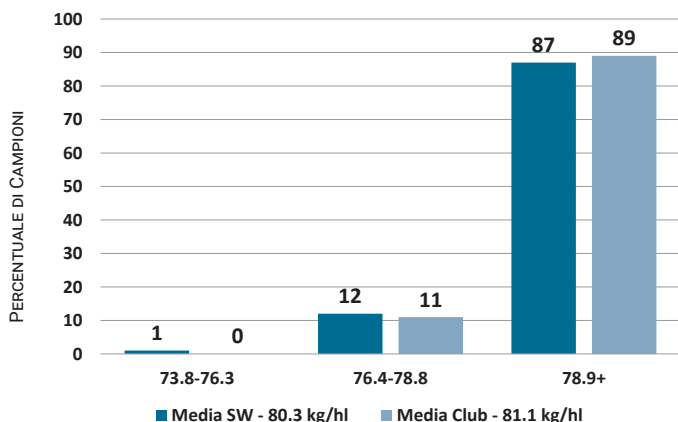


DISTRIBUZIONE

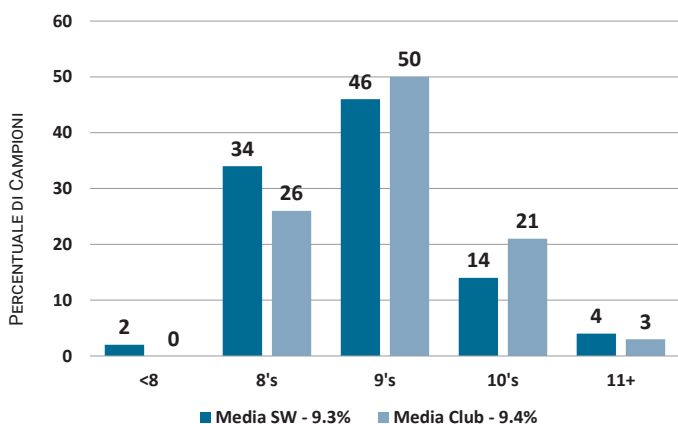
PESO SPECIFICO | Libbre/Bushel



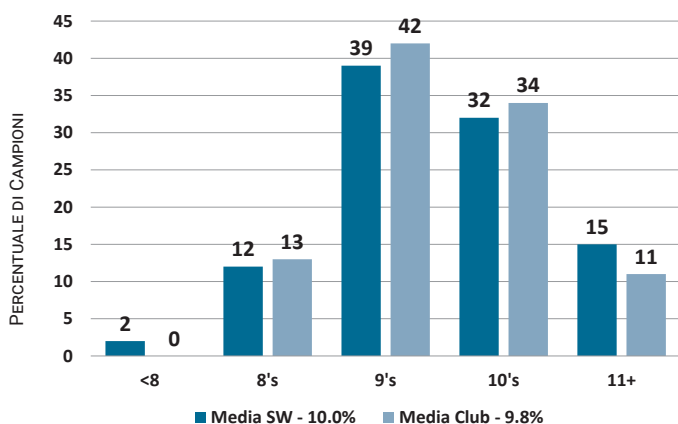
PESO SPECIFICO | Chilogrammi/Ettolitro



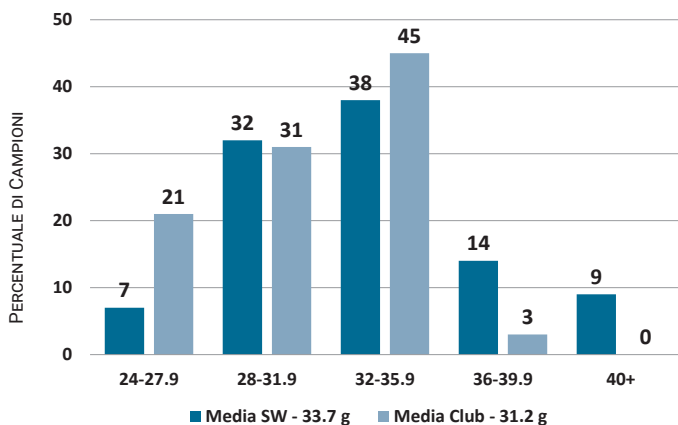
UMIDITÀ DEL GRANO | Percentuale



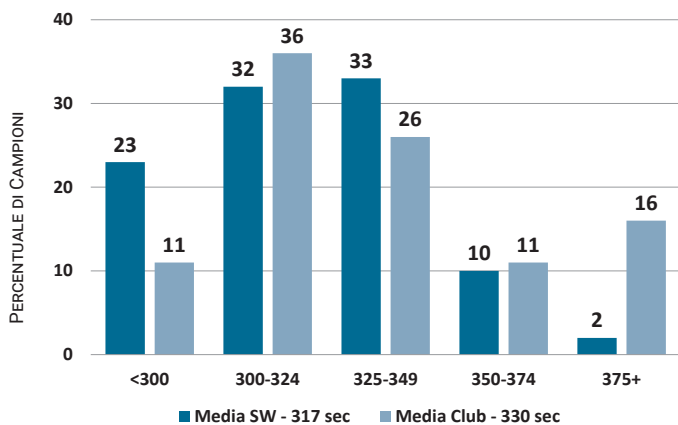
PROTEINE (12% MB) | Percentuale



PESO DI 1000 CHICCHI | Grammi



NUMERO DI CADUTA | Secondi



SOFT RED WINTER



Coltivato nella parte orientale degli Stati Uniti e spedito dai porti del Golfo del Messico, dell'Atlantico e dei Grandi Laghi, il grano Soft Red Winter (SRW) si colloca al terzo posto per diffusione negli Stati Uniti. È un grano ad alta resa con un basso contenuto proteico, tra l'8,5% e il 10,5% (12% mb), endosperma soffice, crusca rossa e glutine debole. È usato per prodotti di pasticceria, biscotti, cracker, pretzel, pane azzimo e in miscele con altre farine.

In molitura il grano SRW contribuisce a diversificare i tipi di farina destinati a migliorare la qualità di molti prodotti. L'SRW miscelato con l'HRS e l'HRW può abbassare il costo del grano macinato e migliorare la consistenza della crosta del pane o migliorare la qualità e l'aspetto di un'ampia gamma di prodotti.

Nella panificazione il basso contenuto di umidità della varietà SRW rappresenta un vantaggio, in quanto aumenta il volume dell'acqua aggiunta, mentre l'assorbimento di acqua e la qualità del prodotto per il consumatore vengono ottimizzati.



APPLICAZIONI

Il SRW, generalmente usato per prodotti speciali, come pan di Spagna, biscotti, cracker e altri prodotti di pasticceria, rappresenta un valore aggiunto in molitura e nella cottura in forno come grano da miscelazione.

Tra le applicazioni si annoverano:

- Biscotti
- Pasticceria
- Torte
- Cereali e barrette di cereali
- Cracker
- Pretzel
- Merendine
- Involcini primavera fritti
- Mooncake
- Baguette
- Empanadas
- Pane azzimo
- Farine (per torte, dolci, autolievitanti, wafer)
- Miscelazione della farina per migliorare l'estensibilità



SCANNERIZZARE
QUESTO CODICE
QR per accedere
ai metodi di analisi
qualitative sul
raccolto.

METODOLOGIA DELLO STUDIO

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE

Le analisi e i test qualitativi su farina e grano sono state condotti da Great Plains Analytical Laboratory (GPAL) di Kansas City, Missouri.

TEST DEL CAMPIONE

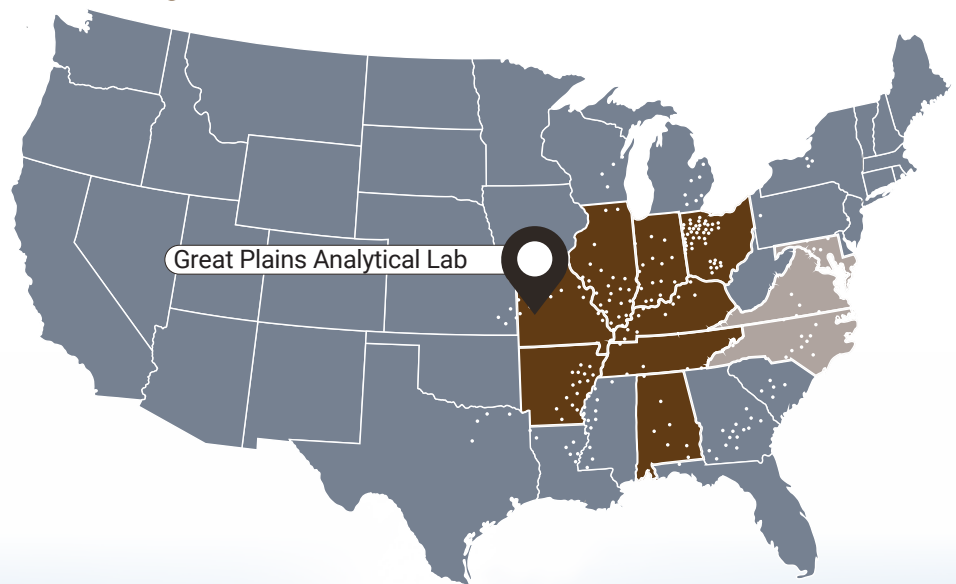
Sono stati determinati per ogni campione: il peso, l'umidità, le proteine, il peso di 1000 chicchi, le ceneri e il numero di caduta. I rimanenti test sono stati effettuati su 18 campioni compositi. I risultati sono stati ponderati per produzione stimata per ciascuna area e combinati in una media composta, valori della costa orientale e della costa occidentale. I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

219

CAMPIONI DI
SOFT RED WINTER

raccolti da silo presso 18
aree oggetto dell'analisi.

● ESPORTABILE GOLFO ● ESPORTABILE COSTA ORIENTALE



11

STATI OGGETTO DELLO
STUDIO

75%

DELLA PRODUZIONE
TOTALE DI SRW

STUDIO SUL RACCOLTO

Il grano SRW viene coltivato in una vasta area nella parte orientale degli Stati Uniti. Le abbondanti piogge primaverili hanno incrementato il potenziale di resa, innescando però preoccupazioni per la qualità in alcune zone. Nonostante le sfide meteorologiche, il raccolto mostra buone caratteristiche di molitura. Il raccolto appare versatile in termini di lavorazione e ha buone qualità per la produzione di biscotti e cracker oltre che per la miscelazione. Isolati quantitativi con attività enzimatica più elevata (rilevata nei livelli più bassi del numero di caduta) verranno ovviamente direzionati nei canali per il mangime animale, non destinati alla molitura. Nel complesso gli acquirenti potranno dirsi soddisfatti della qualità del raccolto di SRW del 2025 e si ribadisce l'invito a controllare le proprie specifiche contrattuali per garantirsi che il grano ottemperi alle proprie esigenze per la produzione di prodotti tradizionali o per la miscelazione con varietà più dure.

CONDIZIONI CLIMATICHE E RACCOLTO

La **SEMINA** è iniziata a metà settembre 2024 ed è continuata a un ritmo normale in condizioni secche. Secondo USDA, l'area seminata a SRW per il raccolto del 2025 sarebbe pari a 2,46 milioni di ettari, segnando un lieve aumento che sfiora l'1% rispetto all'anno scorso e che si attesta al 5% al di sotto della media degli ultimi 5 anni.

Nel corso della fase **VEGETATIVA**, nella maggior parte della regione di coltivazione le condizioni meteorologiche invernali si sono mantenute generalmente miti e secche, con brevi periodi freddi. Alla fine dell'inverno le temperature fresche e le piogge hanno contribuito a migliorare l'umidità del terreno e hanno avorito lo sviluppo vegetativo. Aprile e maggio sono stati i mesi più piovosi in assoluto nella maggior parte degli Stati Uniti orientali.

Il **RACCOLTO** è iniziato a metà maggio, ma i progressi sono stati più lenti rispetto alla norma a causa dell'elevata umidità e delle piogge. All'inizio di luglio le condizioni hanno cominciato a migliorare, evidenziando solo piogge sparse. Le operazioni si sono concluse in condizioni calde e predominantemente secche. Non sono stati rilevati casi gravi di presenze parassitarie.

Nel 2025 la **PRODUZIONE** di SRW, stando alle stime, è di 9,6 MTM.

CARATTERISTICHE SALIENTE DEL RACCOLTO

GRADO: in media il grado del raccolto nella zona del Golfo è U.S. No. 2 SRW. Il grado per la costa orientale è U.S. No. 3 SRW.

PESO SPECIFICO: i valori del Golfo sono rimasti stabili; i campioni della costa orientale mostrano un calo a causa delle piogge durante le operazioni di raccolto.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO (12% MB): i valori della regione del Golfo sono stati inferiori alla media, probabilmente in ragione delle rese più elevate. Il raccolto della costa orientale mostra un contenuto proteico maggiore, verosimilmente per la maggiore produzione di amido.

NUMERO DI CADUTA DEL GRANO: i valori della regione del golfo sono leggermente inferiori rispetto alla media, indicando un'attività di amilasi minima. I valori della costa orientale sono significativamente più bassi, riflettendo un'attività di amilasi più elevata.

VOMITOSSINA (DON): la media è più alta rispetto all'anno scorso in entrambe le regioni, ma rimane al di sotto della soglia di 2.0 ppm fissata da USDA.

VISCOSITÀ ALL'AMILOGRAFO: i valori hanno registrato una lieve flessione nella regione del Golfo, mentre nella costa orientale hanno registrato un calo netto a causa dell'aumento nell'attività di amilasi.

CAPACITÀ DI RITENZIONE DEL SOLVENTE: i profili SRC in genere sono in linea con la media e confermano gli usi tradizionali, come biscotti, cracker e torte. I valori della costa orientale sono lievemente più elevate rispetto all'anno scorso, soprattutto l'acido lattico, denotando che la varietà è adatta a prodotti a basso contenuto di umidità.

PROPRIETÀ DELL'IMPASTO: i valori della regione del Golfo sono sovrapponibili a quelli dell'anno scorso e della media degli ultimi 5 anni. Sono tipici della varietà SRW. L'impasto della costa orientale mostra un contenuto proteico funzionale senza variazioni significativi nella reologia.

ALVEOGRAFO: i campioni della regione del Golfo sono stabili e sono allineati con i valori degli anni precedenti. I campioni della costa orientale dimostrano una maggiore estensibilità rispetto all'anno scorso.

BISCOTTI: i biscotti prodotti con la varietà del Golfo sono rimasti simili a quanto rilevato lo scorso anni, con un spread e aspetto congrui. I biscotti della costa orientale presentano un diametro inferiore rispetto all'anno scorso, probabilmente a causa del contenuto proteico più elevato.

PANE IN CASSETTA: nella regione del Golfo i valori sono rimasti analoghi a quelli dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni, con volumi inferiori, attribuibili a un contenuto proteico più basso, ma senza preoccupazioni funzionali significative. Il pane in cassetta della costa orientale evidenzia un assorbimento più elevato e volumi della pagnotta più bassi rispetto all'anno precedente, verosimilmente a causa di un numero di caduta inferiore e di una minore funzionalità proteica.

PAN DI SPAGNA: i campioni della regione del Golfo hanno dato risultati ottimi, con una qualità leggermente superiore in ragione del contenuto proteico più basso. Per la costa orientale il pan di Spagna ha mostrato un volume più elevato rispetto all'anno scorso.

DATI SUL RACCOLTO

	TOTALE			COSTA ORIENTALE ¹			GOLFO ¹		
	2025 Media	2024 Media	Media su 5 anni	2025 Media	2024 Media	Media su 5 anni	2025 Media	2024 Media	Media su 5 anni
DATI SUL GRADO:									
Peso specifico (lb/bu) (kg/hl)	59.0 77.7	59.2 78.0	59.8 78.7	57.7 76.0	59.5 78.3	59.4 78.1	59.2 77.9	59.2 77.9	59.9 78.8
Cariossidi danneggiate (%)	1.2	0.5	0.3	1.5	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3
Corpi estranei (%)	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.9	0.6	0.6	1.0	0.6	0.5	0.9	0.6	0.6
Difetti totali (%)	2.3	1.3	1.0	2.7	1.3	1.1	2.2	1.3	0.9
Grado	2 SRW	2 SRW	2 SRW	3 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW
DATI NON RELATIVI AL GRADO:									
Impurità separabili (%)	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3
Umidità (%)	12.8	12.9	13.1	12.8	13.2	13.5	12.8	12.9	13.0
Proteico (%), 12%/0% mb	9.3/10.5	9.8/11.1	9.5/10.8	10.2/11.6	9.8/11.1	9.6/11.0	9.1/10.4	9.8/11.1	9.4/10.7
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.21/1.41	1.41/1.64	1.39/1.61	1.22/1.41	1.39/1.62	1.34/1.55	1.21/1.40	1.41/1.64	1.40/1.63
Peso di 1000 chicchi (gr)	32.9	32.7	34.0	31.7	32.7	35.2	33.1	32.7	33.7
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	87/13/01	86/13/01	87/12/01	84/15/01	85/14/01	88/12/01	87/12/01	86/13/01	87/12/01
Chicco singolo: Durezza	23.3	25.1	24.4	20.2	22.3	24.7	23.7	25.6	24.3
Peso (mg)	33.2	33.4	34.2	30.9	33.3	35.1	33.5	33.4	34.0
Diametro (mm)	2.63	2.63	2.64	2.53	2.59	2.65	2.65	2.64	2.64
Sedimentazione (cc)	13.2	13.5	11.7	16.7	12.9	12.3	12.7	13.6	11.5
Numero di caduta (sec)	301	316	316	262	317	297	308	316	321
DON (ppm)	1.1	0.7	0.6	1.1	0.4	0.3	1.1	0.8	0.7
DATI SULLA FARINA:									
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	69.5	70.1	67.5	68.4	68.8	66.9	69.7	70.4	67.7
Colore: L*	91.5	90.8	91.1	91.5	90.9	91.0	91.4	90.8	91.1
a*	-2.2	-2.1	-2.3	-2.1	-2.1	-2.2	-2.2	-2.1	-2.3
b*	9.3	9.2	9.1	8.7	9.0	8.8	9.3	9.2	9.1
Proteico (%), 14%/0% mb	7.6/8.8	8.0/9.3	7.6/8.8	8.4/9.7	8.1/9.4	7.7/9.0	7.4/8.6	8.0/9.3	7.5/8.8
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.41/0.48	0.40/0.47	0.43/0.50	0.41/0.48
Glutine umido (%), 14% mb	19.7	22.4	20.8	22.3	23.2	21.6	19.3	22.3	20.6
Numero di caduta (sec)	291	313	312	253	320	294	297	312	316
Viscosità amilografo: 65g (BU)	438	560	597	279	605	438	462	552	637
RVA: Temp. Impasto (°C)/Visc. (cP)	80.2/2011	83.5/2452	—	80.3/1697	80.8/2429	—	80.2/2059	84.0/2456	—
Visc. impasto a caldo (cP)/Visc. finale (cP)	1241/2258	1469/2645	—	823/1574	1508/2688	—	1305/2363	1462/2638	—
Danno amido (%)	3.4	3.8	3.9	3.6	3.5	4.0	3.3	3.8	3.9
SRC: Acqua/50% saccarosio (%)	54/96	51/86	52/86	55/105	51/92	52/89	53/94	51/85	52/85
5% acido lattico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	108/72	100/69	102/71	121/75	111/69	106/72	106/72	99/69	101/70
Indice di resa del glutine (GPI)	0.64	0.65	0.65	0.67	0.68	0.66	0.64	0.64	0.65
PROPRIETÀ DELL'IMPASTO:									
Farinografo: Tempo di picco (min)	1.1	1.2	1.2	1.4	1.0	1.2	1.1	1.2	1.2
Stabilità (min)	1.4	1.9	1.7	1.7	1.4	1.7	1.4	2.0	1.7
Assorbimento (%)	53.0	52.7	52.2	53.5	52.0	52.5	52.9	52.8	52.1
Alveografo: P (mm)	45	41	41	42	40	42	45	41	41
L (mm)	75	90	74	102	97	79	71	89	73
Rapporto P/L	0.63	0.45	0.55	0.48	0.41	0.54	0.66	0.46	0.56
W (10 ⁻⁴ J)	101	98	86	113	109	93	99	96	85
Estensografo (45 min.): Resistenza (BU)	204	206	200	254	245	198	196	199	198
Resistenza massima (BU)	252	238	230	305	291	231	225	226	226
Estensibilità (cm)	14.7	14.5	15.1	15.6	15.2	16.1	14.5	14.4	15.1
Area (cm ²)	52	51	52	68	64	55	49	49	52
Rapporto R ₅₀ /E	1.5	1.4	1.3	1.7	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
VALUTAZIONE IN COTTURA:									
Biscotto: Diametro (cm)	8.9	8.9	9.0	8.8	9.1	9.0	8.9	8.9	9.0
Fattore di spread (diametro/altezza)	9.3	9.4	10.1	9.3	10.0	10.2	9.3	9.2	10.1
Pan bauletto: Assorbimento in cottura (%)	56.5	54.8	54.2	57.2	54.5	53.8	56.3	54.9	54.2
Volume della pagnotta (cc)	605	634	613	610	672	612	604	627	614
Volume specifico (cc/g)	4.0	4.6	—	4.1	4.9	—	4.0	4.5	—
Pan di Spagna: Volume (cc)	1154	1049	—	1147	1054	—	1155	1048	—
Durezza (g)	279	345	—	317	389	—	274	337	—
% DI CAMPIONE:	100	100	25	22	75	78	75	78	78

¹Costa orientale – Maryland, Virginia and North Carolina; Golfo – Alabama, Arkansas, Illinois, Indiana, Kentucky, Missouri, Ohio and Tennessee.

PRODUZIONE DI SOFT RED WINTER

PER PRINCIPALI STATI PRODUTTORI (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
<i>Alabama</i>	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
<i>Arkansas</i>	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
<i>Georgia</i>	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2
<i>Illinois</i>	1.7	1.6	1.8	1.2	1.3
<i>Indiana</i>	0.6	0.6	0.8	0.5	0.6
<i>Kentucky</i>	0.7	0.8	1.1	0.8	0.8
<i>Maryland</i>	0.3	0.4	0.5	0.4	0.3
<i>Michigan</i>	0.8	0.6	0.9	0.6	0.8
<i>Missouri</i>	1.0	1.0	1.1	0.7	0.9
<i>North Carolina</i>	0.4	0.5	0.8	0.7	0.5
<i>New York</i>	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
<i>Ohio</i>	1.2	1.1	1.4	1.0	1.2
<i>Pennsylvania</i>	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4
<i>Tennessee</i>	0.5	0.7	0.8	0.7	0.6
<i>Virginia</i>	0.1	0.2	0.3	0.3	0.2
<i>Wisconsin</i>	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Totale di 11 Stati oggetto dello studio*	6.9	7.0	9.3	6.6	7.0
Esportabile Costa Orientale	0.9	1.0	1.5	1.3	1.1
Esportabile Golfo	6.0	6.0	7.8	5.3	5.9
Totale di 16 Stati	8.9	8.8	11.4	8.5	9.1
Produzione totale di SRW	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8

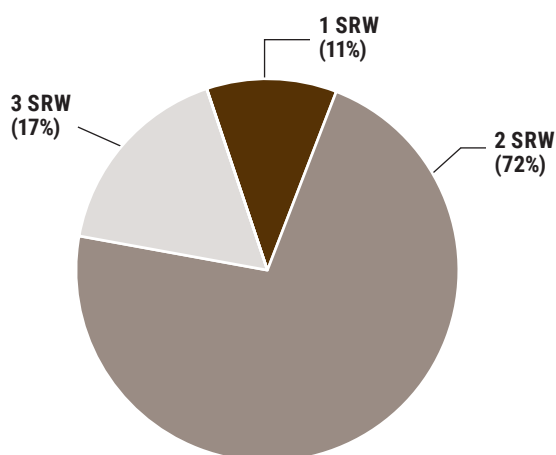
In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

*Undici Stati indicati in corsivo sono stati oggetto dello studio e rappresentano il 71% della produzione SRW del 2025.



DISTRIBUZIONE GRADI

(SULLA BASE DI 18 CAMPIONI COMPOSITI)

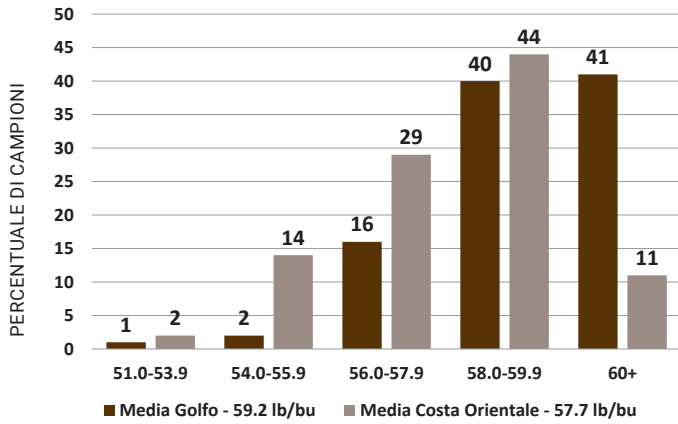


“Le rese sono state ottime – non da record, ma in linea con quanto ci aspettavamo in termini di volume e di qualità. Le medie a livello di Stato sono di 86 bu per acro. I valori del peso specifico sono variegati, come ci aspettavamo viste le condizioni. Nonostante le piogge di maggio e di giugno in Ohio, la pressione parassitaria è stata bassa e nel complesso la qualità dell’SRW viene considerata ottima.”

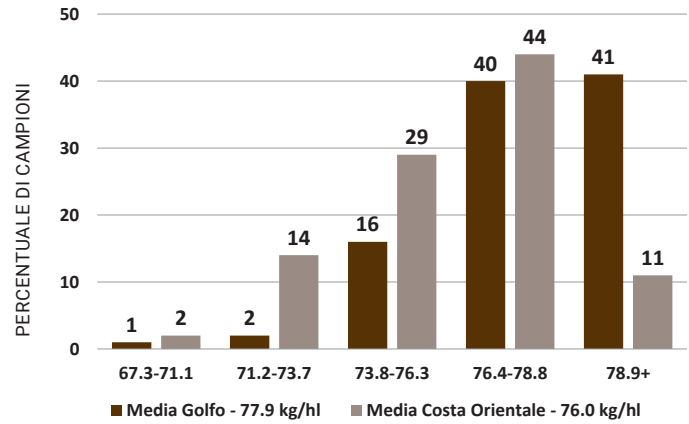
— Joe McCandlish, coltivatore di grano, Ohio

DISTRIBUZIONE

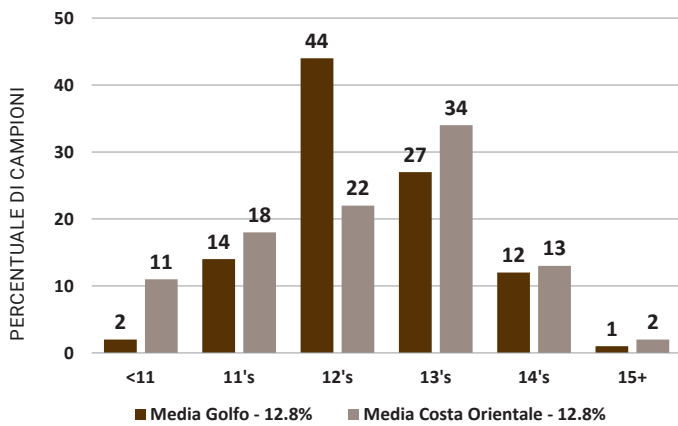
PESO SPECIFICO | Libbre/Bushel



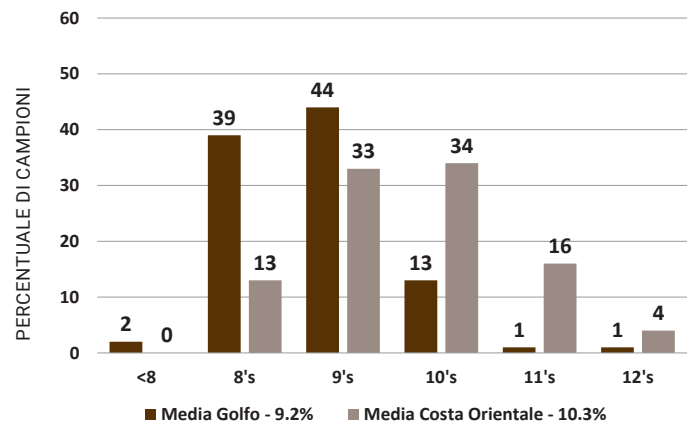
PESO SPECIFICO | Chilogrammi/Ettolitro



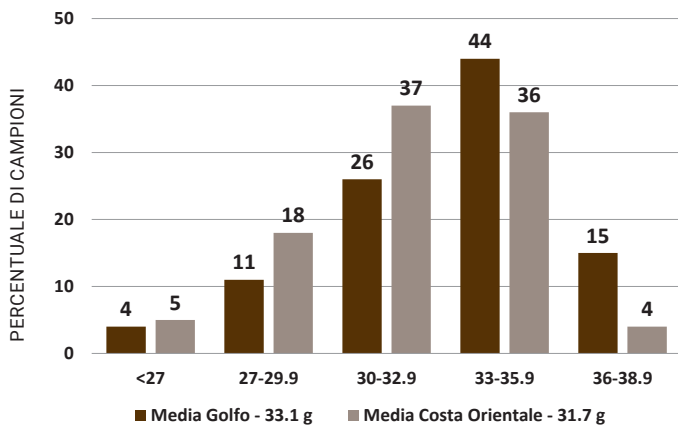
UMIDITÀ DEL GRANO | Percentuale



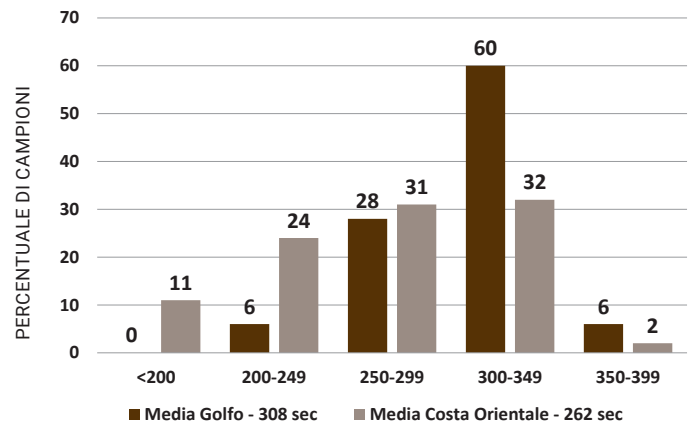
PROTEINE (12% MB) | Percentuale



PESO DI 1000 CHICCHI | Grammi



NUMERO DI CADUTA | Secondi



DURUM



La varietà Northern Durum viene coltivata principalmente nelle regione centro-settentrionale e il grano viene spedito dai porti del Golfo del Messico, Grandi Laghi e Pacifico, mentre il Desert Durum® viene coltivato nel deserto sud-occidentale (Arizona e California) e spedito dal Golfo del Messico o dalla costa occidentale. Il Durum si colloca al 5° posto tra le classi più coltivate negli Stati Uniti e ha un elevato contenuto proteico, che va dal 12% al 15% (12% mb), un colore ambrato pieno, endosperma giallo, alto contenuto proteico e crusca bianca.

Per quanto riguarda la molitura, la cariosside del Durum è di grandi dimensioni, è molto dura e può avere un'elevatissima estrazione di alta qualità, la semola ha un basso contenuto di ceneri ed è ideale per la pasta di qualità. Il Desert Durum® viene raccolto e spedito con un contenuto di umidità molto basso, un vantaggio per la molitura, in quanto si abbassano i costi di trasporto e aumenta il tasso di estrazione.

In prodotti come pasta, couscous e pani mediterranei, il Durum conferisce un colore e una consistenza eccellenti.



APPLICAZIONI

L'Hard Amber Durum (HAD) rappresenta lo standard per pasta, couscous e alcuni tipi di pane mediterraneo.

Tra le applicazioni si annoverano:

- Pasta lunga e corta di alta qualità
- Miscele (con HRS) per gli impasti per pizza
- Semola di Durum
- Couscous
- Pani mediterranei e torte



SCANNERIZZARE
QUESTO CODICE
QR per accedere
ai metodi di analisi
qualitative sul
raccolto.

METODOLOGIA DELLO STUDIO

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE DI NORTHERN DURUM

Test e analisi qualitative su farina e grano sono state condotti da Durum Quality Lab, North Dakota State University, Fargo, North Dakota.

TEST DEL CAMPIONE DI NORTHERN DURUM

Per ogni campione sono stati determinati: il grado ufficiale, il peso specifico, le cariossidi vitree, il peso delle cariossidi, il contenuto proteico e il numero di caduta. Gli altri test sono stati condotti su 6 campioni compositi, categorizzati per regione di coltivazione. I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

251

CAMPIONI DI
NORTHERN DURUM

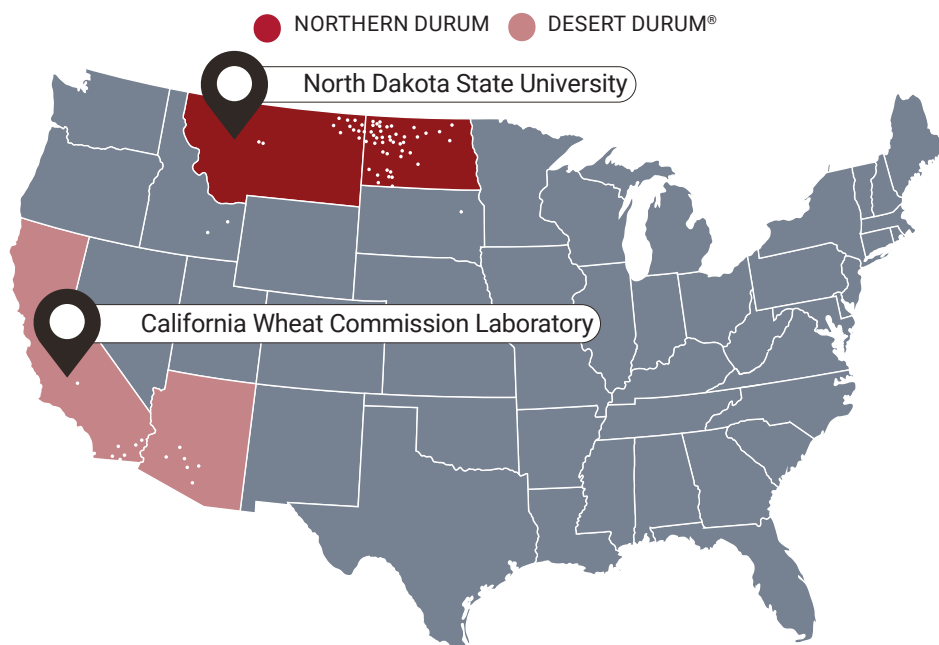
contenitori e silo presso
le fattorie dal National
Agricultural Statistics Service.

4

STATI OGGETTO DELLO
STUDIO

100%

OF TOTAL DURUM
PRODUCTION REPRESENTED



22

CAMPIONI DI
DESERT DURUM®

Raccolti da un'autorità di ispezione autorizzata
di Federal Grain Inspection Service (FGIS) o
inviati dai gestori ad un'agenzia autorizzata.

RACCOLTA E ANALISI DEL CAMPIONE DI DESERT DURUM®

Test e analisi qualitative su farina e grano sono state condotti dal laboratorio della California Wheat Commission.

TEST DEL CAMPIONE DI DESERT DURUM®

Tutti i test sono stati condotti su ciascun campione. Sono stati riportati i risultati ponderati per la produzione. L'area di produzione del Desert Durum® è evidenziata sulla cartina. I metodi sono descritti nell'opuscolo sui metodi di analisi.

PRODUZIONE DI DURUM

PER PRINCIPALI STATI PRODUTTORI (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Arizona	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1
California	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Montana	0.7	0.5	0.6	0.5	0.3
North Dakota	1.4	1.4	0.9	0.8	0.5
Totale di 4 Stati	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
Northern Durum	2.1	1.9	1.4	1.4	0.8
Desert Durum®	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2
Produzione totale Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0

In base alle stime USDA previste al 30 settembre 2025.

SOTTOCLASSI

Ai sensi delle norme statunitensi sugli standard cerealicoli, Official United States Standards for Grain, la varietà Durum è suddivisa nelle seguenti sottoclassi a seconda del contenuto delle cariossidi vitree:

HARD AMBER DURUM (HAD)

- Almeno il 75% di cariossidi dure, vitree e di colore ambrato.

AMBER DURUM (AD)

- Tra il 60% e il 74% di cariossidi dure, vitree e di colore ambrato.

DURUM (D)

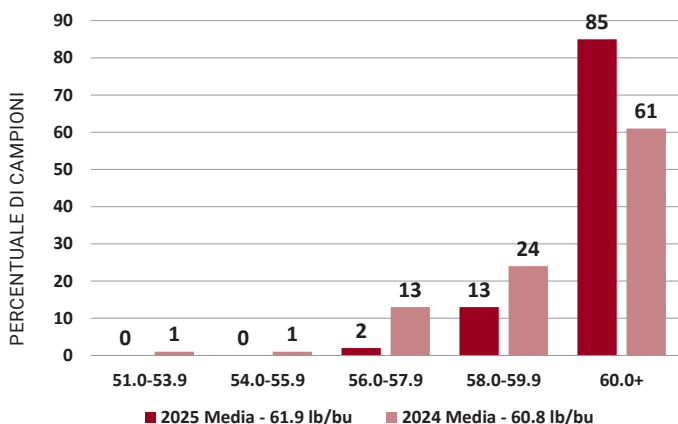
- Meno del 60% di cariossidi dure, vitree e di colore ambrato.

“La stagione vegetativa di quest’anno si è caratterizzata per le condizioni secche, eventi atmosferici estremi e forti temporali, ma il grano è rimasto di ottimo livello con rese sopra la media e, in genere, una buona qualità. La pressione parassitaria è stata minima in tutta la regione del Durum. Se le condizioni meteorologiche secche durante il raccolto hanno presentato una variabilità, possiamo garantire la qualità indicata nelle specifiche della grande maggioranza degli acquirenti.”

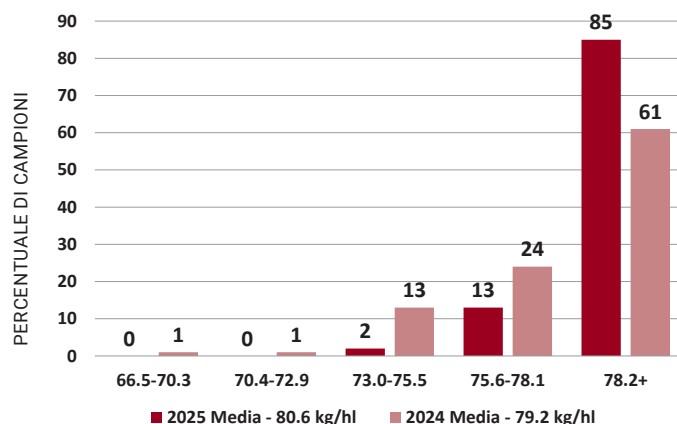
— Glendon Slaubaugh,
coltivatore di grano, North Dakota

DISTRIBUZIONE (NORTHERN DURUM)

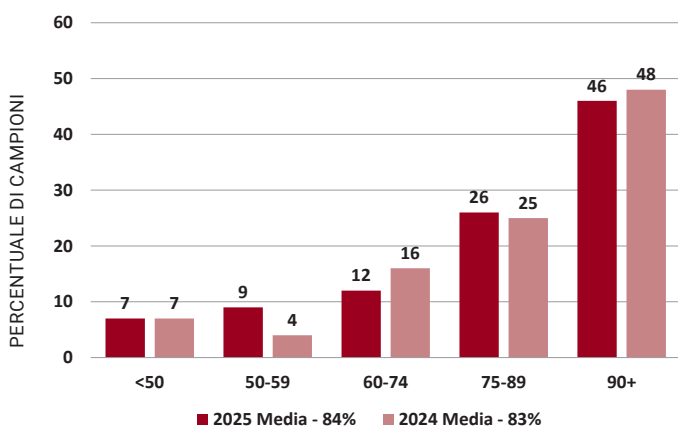
PESO SPECIFICO | Libbre/Bushel



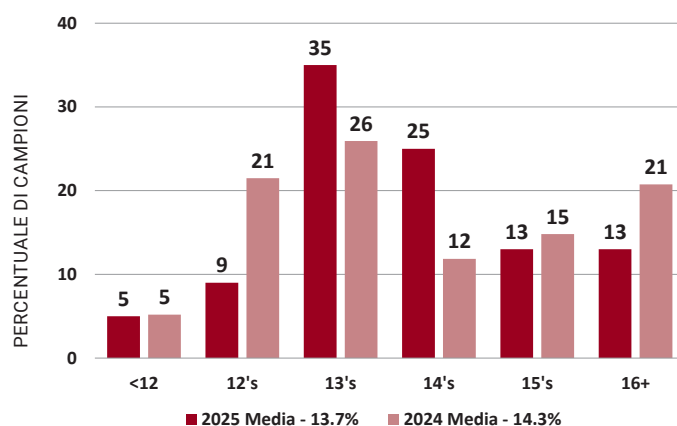
PESO SPECIFICO | Chilogrammi/Ettolitro



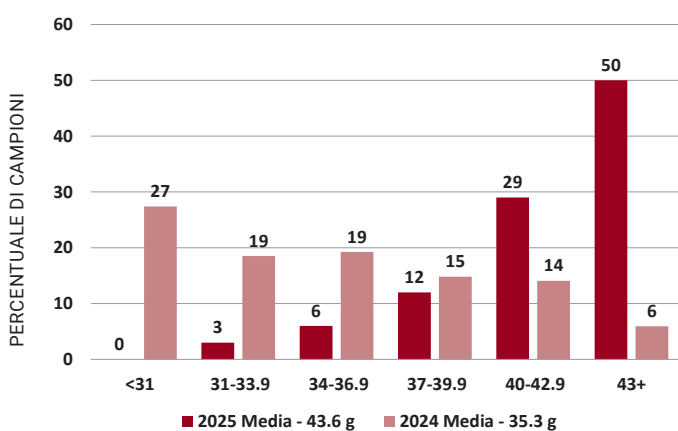
CARIOSSIDI VITREE | Percentuale



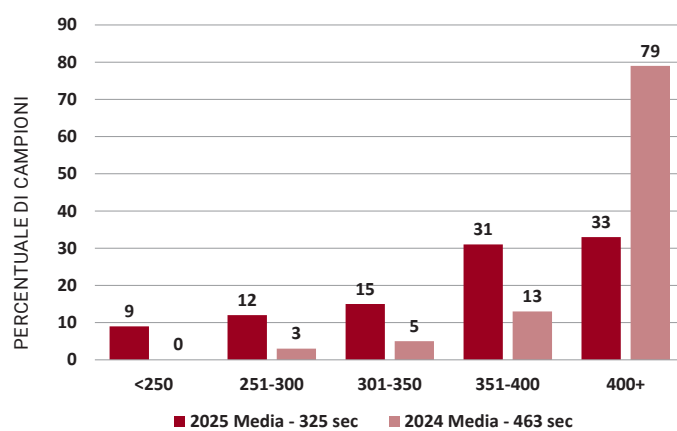
PROTEINE (12% MB) | Percentuale



PESO DI 1000 CHICCHI | Grammi



NUMERO DI CADUTA | Secondi



STUDIO SUL RACCOLTO (NORTHERN DURUM)

Nel 2025 il raccolto di Northern Durum nelle pianure settentrionali mostra molte caratteristiche positive, come un elevato contenuto proteico, un grado alto, dati molto positivi in relazione al peso specifico, al peso di 1000 chicchi e alla resa qualitative della pasta. Come per la maggior parte degli anni, gli acquirenti devono considerare la varianza rispetto ai diversi parametri di qualità, tra cui il grado, il numero di caduta, il contenuto di cariossidi vitree e il danno per poi eventualmente regolare le rispettive specifiche contrattuali. A causa dei significativi ritardi nelle operazioni di raccolto in aree localizzate, l'ultima parte del raccolto non rientra nei dati di quest'anno. Nel complesso, la resa del raccolto si allinea con la media tipica del Northern Durum e ottempera alle specifiche contrattuali dei clienti. Il fabbisogno qualitativo degli acquirenti è garantito per la produzione di pasta, couscous e pane.

CONDIZIONI CLIMATICHE E RACCOLTO

La **SEMINA** è iniziata prima del solito in ragione delle scarse nevicate e delle condizioni secche. Mentre le piogge a metà stagione hanno provocato alcuni ritardi nella semina, l'umidità ha avuto effetti positivi e la maggioranza delle operazioni sono terminate a metà giugno.

La **GERMOGLIAZIONE** inizialmente ha subito dei ritardi a causa delle temperature fresche, ma presto ha raggiunto un ritmo superiore alla norma. Le condizioni secche hanno dominato la maggior parte della stagione di crescita, ma le piogge giunte al momento opportuno nel corso della semina e nella prima parte della stagione vegetativa hanno contribuito a sostenere il raccolto. Verso la fine della fase vegetativa, la mancanza di umidità ha peggiorato le condizioni complessive, soprattutto in Montana. Nel complesso, la pressione parassitaria è stata bassa.

Il **RACCOLTO** è cominciato con lentezza per la pioggia e l'umidità. Le condizioni sono migliorate a metà agosto, velocizzando le operazioni per diverse settimane. Tuttavia, a fine stagione ha ricominciato a piovere con conseguenze sulla qualità del raccolto.

La **PRODUZIONE** di Durum nelle pianure settentrionali degli Stati Uniti, stando alle stime, è di 2,1 MTM, evidenziando un aumento dell'11% rispetto all'anno scorso, in ragione dell'incremento della superficie seminata e delle rese.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

GRADO: il grado medio delle pianure settentrionali nel 2025 è U.S. 1 Hard Amber Durum (HAD); il 40% del raccolto è U.S. No. 1 HAD. La distribuzione del grado ha una forbice più ampia quest'anno a causa di condizioni meteorologiche localizzate.

PESO SPECIFICO: i valori sono netti con una media complessiva superiore al dato dell'anno scorso e della media degli ultimi 5 anni.

CARIOSSIDI DANNEGGIATE: il dato è più alto rispetto all'anno scorso a causa delle condizioni ambientali.

CARIOSSIDI VITREEITRE (HVAC): il contenuto è sovrapponibile a quello dell'anno scorso; alcuni campioni mostrano quantitative molto inferiori, il che può essere attribuito alle precipitazioni nella fase di maturità o nel periodo del raccolto.

CONTENUTO PROTEICO DEL GRANO (12% MB): I valori sono simili a quelli dell'anno scorso. I dati sulla distribuzione denota una gamma più uniforme tra 13% e 15%; sono un

numero esiguo di campioni supera il 15%.

PESO DI 1000 CHICCHI (TKW): la media è significativamente più elevata rispetto all'anno scorso, a causa di condizioni più favorevoli nella fase di crescita senza periodi prolungati di temperature eccessivamente elevate.

UMIDITÀ DELLA CARIOSSIDE: le medie sono state tendenzialmente più basse rispetto all'anno scorso, ma più elevate rispetto alla media degli ultimi 5 anni a causa della maggiore umidità nel periodo del raccolto.

NUMERO DI CADUTA DEL GRANO: i valori sono stati più bassi quest'anno rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni a causa delle piogge nel periodo del raccolto. I dati sulla distribuzione indicano che la maggior parte del raccolto si attesta al di sopra dei 300 secondi, con una piccola parte al di sopra dei 400 secondi. All'incirca il 21% dei campioni hanno un numero di caduta al di sotto dei 300 secondi.

DON: il livello è lievemente più elevato quest'anno in ragione di isolati fenomeni di pressione parassitaria, soprattutto nelle zone di produzione orientali. Tuttavia, la media complessiva è nettamente al di sotto della soglia convenuta a livello commerciale.

MOLITURA IN LABORATORIO: l'estrazione della semola è leggermente inferiore rispetto all'anno scorso, ma ancora al di sopra della media degli ultimi 5 anni. I campioni sono stati macinati con impianto Quadromat Junior; la molitura in laboratorio non è indicativa della resa della molitura commerciale.

CONTENUTO PROTEICO DELLA SEMOLA: il contenuto è sovrapponibile a quello dell'anno scorso e leggermente inferiore rispetto alla media degli ultimi 5 anni.

CENERI NELLA SEMOLA: il contenuto è più basso rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

MACCHIE: il conteggio è superiore a quello dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

COLORE DELLA SEMOLA: il valore b* (misura il colore giallo) è leggermente inferiore rispetto al valore dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

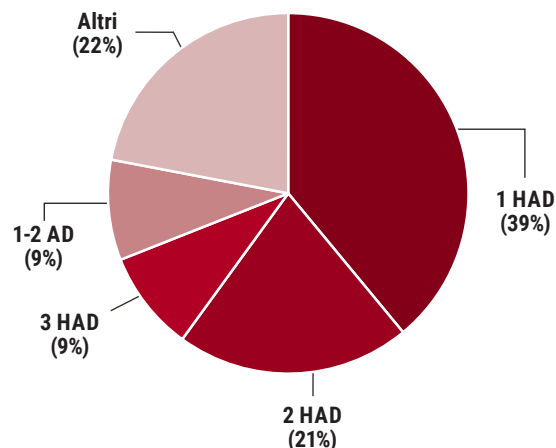
FORZA DELL'IMPASTO: i parametri mostrano una forza simile a quella dell'anno scorso e in linea con la media del Durum.

SPAGHETTI: le valutazioni sugli spaghetti asciutti denotano caratteristiche Migliori rispetto all'anno scorso con un incremento del peso in cottura, minore perdita in cottura e maggiore tenuta rispetto ai risultati dell'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

DATI SUL RACCOLTO (NORTHERN DURUM)

	2025 Media	2024 Media	5 anni Media
DATI SUL GRADO:			
Peso specifico (lb/bu)	61.9	60.8	61.3
(kg/hl)	80.6	79.2	79.8
Cariossidi danneggiate (%)	1.8	0.6	0.4
Corpi estranei (%)	0.0	0.1	0.0
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.5	0.7	0.8
Difetti totali (%)	2.3	1.4	1.2
Cariossidi vitree (%)	84	83	86
Grado	1HAD	1HAD	1HAD
DATI NON RELATIVI AL GRADO:			
Dockage (%)	0.6	0.8	0.9
Umidità (%)	11.6	12.2	11.2
Proteico (%), 12%/0% mb	14.2/16.2	14.3/16.3	14.2/16.2
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.55/1.80	1.58/1.84	1.58/1.80
Peso di 1000 chicchi (gr)	43.6	35.3	40.9
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	64/34/02	42/53/05	47/49/04
Numero di caduta (sec)	325	463	427
Sedimentazione (cc)	80	79	72
DON (ppm)	0.6	0.3	0.1
DATI SULLA SEMOLA:			
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	—	—	—
Estrazione di semola (%)	58.8	60.7	55.9
Colore: L*	80.9	81.1	83.0
a*	-3.0	-3.1	-2.6
b*	28.7	30.0	30.4
Proteico (%), 14%/0% mb	12.6/14.7	12.3/14.3	12.6/14.7
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.61/0.71	0.68/0.79	0.65/0.76
Macchie (n./10 pollici quadrati)	33	25	26
Glutine umido (%), 14% mb	34.5	31.7	33.5
Indice del glutine (%), 14% mb	82	89	81
VALUTAZIONI SUGLI SPAGHETTI:			
Colore: L*	57.7	58.9	60.3
a*	4.6	3.7	3.6
b*	40.1	41.0	44.2
Peso dopo la cottura (gr)	32.1	30.1	31.0
Perdita in cottura (%)	6.9	7.2	7.3
Compattezza dopo la cottura (g*cm)	8.4	6.7	4.7
CONTEGGIO DEL CAMPIONE:	252	251	

DISTRIBUZIONE DEL GRADO (NORTHERN DURUM)



STUDIO SUL RACCOLTO (DESERT DURUM®)

Desert Durum® è un marchio di certificazione registrato di Arizona Grain Research and Promotion Council e della California Wheat Commission, che ne autorizzano l'uso solo per designare la varietà di Durum coltivata in regime di irrigazione nelle valli e nei bassopiani dell'Arizona e della California.

La varietà Desert Durum® può essere prodotta e consegnata con "garanzia di identità" nei mercati nazionali ed esteri. In questo modo, gli acquirenti sono certi di acquistare grano con tratti di qualità in linea con le proprie esigenze di lavorazione. Il fabbisogno annuale può essere concordato contrattualmente prima della stagione della semina, in autunno-inverno, in vista del raccolto che avviene da fine maggio fino all'inizio di luglio. L'identità della varietà viene assicurata grazie all'esperienza dei coltivatori che usano sementi certificate e da distributori che immagazzinano e spediscono il grano a seconda delle tempistiche espresse dagli acquirenti.

Nel 2025 la superficie di coltivazione del Desert Durum® evidenzia una contrazione rispetto al 2024. Secondo USDA, la produzione del 2025 del Desert Durum® è di 0,2 MTM.

CARATTERISTICHE SALIENTI DEL RACCOLTO

La varietà Desert Durum® tipicamente presenta cariossidi grandi e un basso contenuto di umidità, tratti che contribuiscono ad efficientare i costi del trasporto e assicurano tassi di estrazione elevati. Il raccolto del 2025 è atto a garantire i tratti qualitativi di molitura, semola e pasta che i clienti hanno imparato ad aspettarsi e ad apprezzare.

In media il **GRADO** del campione per il raccolto di Desert Durum® del 2025 è U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD).

Il **PESO SPECIFICO** medio è su livelli alti ed è sovrapponibile sia al valore dell'anno scorso che alla media degli ultimi 5 anni, segnando una media alta, tipica del Desert Durum®.

Il contenuto medio di **CARIOSSIDI VITREE (HAVAC)** è in linea sia con i valori dello scorso anno che con la media degli ultimi 5 anni.

Le **CARIOSSIDI DANNEGGIATE** e i **DIFETTI TOTALI** mostrano entrambi valori in linea sia con quelli dell'anno scorso che con la media degli ultimi 5 anni.

L'**UMIDITÀ** permane a livelli limitati, caratteristica del Desert Durum®. Può essere aggiunta più acqua prima della molitura per incrementarne il valore in questa fase di lavorazione.

Il **CONTENUTO PROTEICO** medio è analogo a quello dell'anno scorso e della media degli ultimi 5 anni, riflettendo un livello tipico del Desert Durum®.

In media il **PESO DI 1000 CHICCHI (TKW)** si attesta sui livelli tipici ed è tipica del Desert Durum®.

I valori del **NUMERO DI CADUTA DEL GRANO** sono leggermente più alti rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni, indice di grano sano e di una media elevata, caratteristica del Desert Durum®.

Il contenuto di **CENERI NELLA SEMOLA** si è rivelato inferiore rispetto ai dati dell'anno scorso e della media degli ultimi 5 anni.

La media del **GLUTINE UMIDO** si attesta su livelli lievemente superiori rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni.

In media l'**INDICE DEL GLUTINE** è rimasto stabile e prossimo ai dati storici.

Il valore b* del **COLORE DELLA SEMOLA** (misura del colore giallo) è stato leggermente inferiore rispetto all'anno scorso e alla media degli ultimi 5 anni, il che denota un colore giallo brillante per la semola.

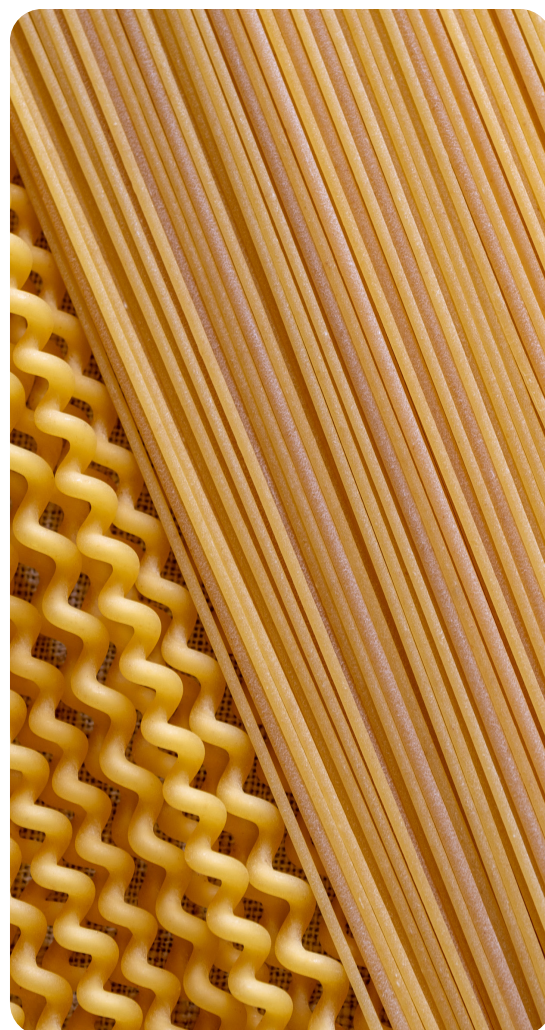
La **FERMEZZA IN COTTURA** degli spaghetti è coerente con i valori dell'anno scorso e della media degli ultimi 5 anni, indicando una buona tolleranza in cottura e buone qualità alimentari.

“Il raccolto di Desert Durum® del 2025 riflette sia la resilienza che le sfide dell'agricoltura in condizioni desertiche. In un contesto in cui la superficie seminata ha segnato un calo, mentre le rese hanno tenuto a circa 3 tonnellate per acro, i coltivatori continuano a produrre un grano di alta qualità che soddisfa la domanda mondiale, anche in presenza di condizioni mutevoli nei mercati e il calo nell'approvvigionamento idrico.”

— Richard Heiden, coltivatore di grano, Arizona

DATI SUL RACCOLTO (DESERT DURUM®)

	2025 Media	2024 Media	5 anni Media
DATI SUL GRADO:			
Peso specifico (lb/bu)	62.5	63.1	63.3
(kg/hl)	81.4	82.2	82.4
Cariossidi danneggiate (%)	0.0	0.2	0.1
Corpi estranei (%)	0.1	0.0	0.0
Cariossidi avvizzite e rotte (%)	0.5	0.5	0.4
Difetti totali (%)	0.6	0.7	0.6
Cariossidi vitree (%)	97	98	98
Grado	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DATI NON RELATIVI AL GRADO:			
Dockage (%)	0.5	0.4	0.3
Umidità (%)	7.2	7.1	7.3
Proteico (%), 12%/0% mb	13.8/16.6	13.7/16.4	13.8/15.9
Ceneri (%), 14%/0% mb	1.70/1.97	1.66/1.94	1.65/1.92
Peso di 1000 chicchi (gr)	48.2	46.3	48.7
Dimensione della cariosside (%) lg/md/sm	95/05/00	94/06/00	93/07/00
Numero di caduta (sec)	772	646	652
Sedimentazione (cc)	70	61	63
DON (ppm)	-	-	-
DATI SULLA SEMOLA:			
Estrazione del mulino di laboratorio (%)	80.7	82.1	78.9
Estrazione di semola (%)	68.9	70.7	72.3
Colore: L*	86.2	85.8	85.9
a*	-4.0	-3.8	-4.0
b*	31.6	32.2	32.2
Proteico (%), 14%/0% mb	12.7/14.7	12.5/14.6	12.9/15.1
Ceneri (%), 14%/0% mb	0.80/0.93	0.85/0.98	0.81/0.94
Macchie (n./10 pollici quadrati)	20	23	22
Glutine umido (%), 14% mb	34.8	32.8	34.3
Indice del glutine (%), 14% mb	73	72	74
VALUTAZIONI SUGLI SPAGHETTI:			
Colore: L*	56.7	56.3	56.2
a*	-0.1	-0.2	0.0
b*	43.7	43.6	43.6
Peso dopo la cottura (gr)	29.4	29.5	29.7
Perdita in cottura (%)	5.5	5.8	6.0
Compattezza dopo la cottura (g*cm)	7.4	7.3	7.2
CONTEGGIO DEL CAMPIONE:			
	22	6	7



GENTE FIDATA. GRANO SICURO.

Le aziende a conduzione familiare americane che producono grano e l'industria che lo distribuisce confermano il proprio impegno a operare in un mercato aperto e trasparente. Sono questi alcuni dei motivi per cui i clienti esteri sanno di poter contare sull'integrità della nostra catena di approvvigionamento, sulla qualità del grano statunitense e sull'affidabilità assoluta del fornitore.

IL "NEGOZIO" DEL GRANO STATUNITENSE È SEMPRE APERTO.

Ogni anno i coltivatori statunitensi si assumono rischi significativi per soddisfare la domanda interna di grano, riuscendo al contempo a destinare metà dei raccolti ai mercati di esportazione. I coltivatori e i magazzini commerciali sono in grado di immagazzinare e trasportare in maniera efficiente il grano in condizioni eccellenti per coprire la domanda dall'estero a seconda delle necessità e per tutto l'anno.

I PREZZI SONO TRASPARENTI E GARANTI.

I prezzi all'esportazione sono indicati nei contratti a termine, come specificati nei costi di base, e sono sempre resi disponibili ai clienti. Gli esportatori privati si avvalgono di strumenti di gestione dei rischi per garantire i prezzi indicati nei contratti di vendita che spesso vengono stipulati mesi prima delle operazioni di carico sulla nave.



QUALITÀ ASSICURATA.

USW pubblica relazioni settimanali nel periodo del raccolto per sintetizzare i primi risultati sulla qualità del grano. USW collabora con diverse organizzazioni e laboratori per l'analisi di centinaia di campioni di grano per tutte le sei classi di grano statunitense e pubblica tutti i risultati nella Relazione annuale sulla qualità dei raccolti. Il nostro personale, gli agricoltori e gli esperti del settore spesso viaggiano in tutto il mondo per presentare i risultati a clienti e utenti finali. Sui volumi nazionali e per l'esportazione vengono effettuati test e ispezioni alla consegna del grano che viene separato per classe a seconda della qualità per ottemperare alle indicazioni dei clienti. Il Federal Grain Inspection Service (FGIS) ispeziona in maniera indipendente il grano al momento del carico sulla nave per verificare che la qualità caricata corrisponda alle specifiche del cliente.

DIVIETO DI INTERVENTO DIRETTO DEL GOVERNO.

Sono diverse le leggi federali statunitensi che proteggono tutti i contratti sull'esportazione. L'unica eccezione è lo stato di emergenza nazionale.

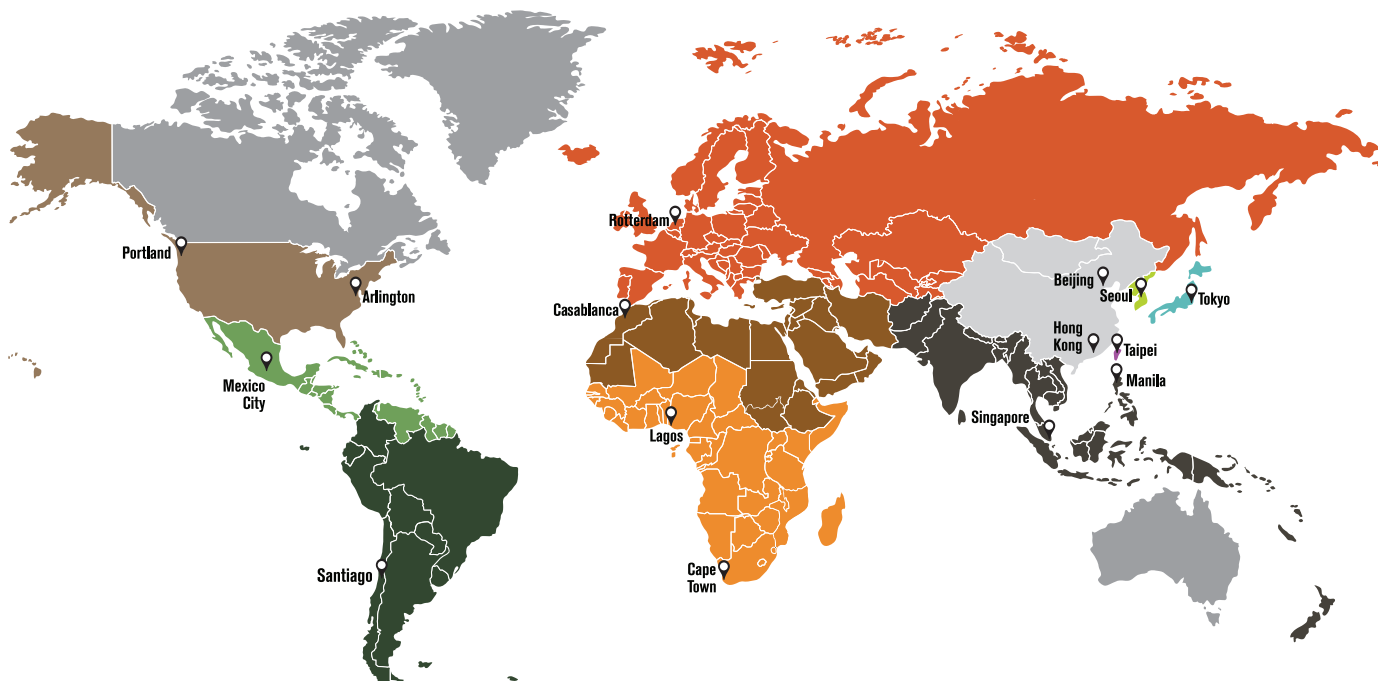
I COMPRATORI USUFRUISCONO DI UN SERVIZIO COMMERCIALE E DI UN'ASSISTENZA TECNICA SENZA PARI.

Grazie ai finanziamenti erogati U.S. Wheat, dalle aziende a conduzione familiare e dal Foreign Agricultural Service di USDA, il personale esperto e i consulenti di USW creano un grandissimo valore per tutte le classi di grano statunitense per l'esportazione.

FAVORIRE IL COMMERCIO ESTERO.

USW investe gli ingenti fondi stanziati dagli agricoltori e dai programmi federali per contribuire a superare barriere tecniche o commerciali che altrimenti impedirebbero agli utenti finali di realizzare il valore e i profitti massimi dall'impiego del grano statunitense.





SEDE

3103 10th Street, North, Suite 300,
Arlington, VA 22201

TELEFONO (202) 463-0999

FAX (703) 524-4399

EMAIL infoARL@uswheat.org

UFFICIO COSTA OCCIDENTALE, USA

World Trade Center
121 SW Salmon Street, Suite 1125
Portland, OR 97204

TELEFONO (503) 223-8123

FAX (503) 223-5026

EMAIL infoPTD@uswheat.org

U.S. Wheat Associates (USW) si adopera per sviluppare il mercato in oltre 100 paesi. La sua missione è quella di “sviluppare, mantenere ed espandere i mercati internazionali al fine di incrementare la redditività per i produttori di grano statunitensi e il valore del prodotto per i clienti. Le attività di USW sono finanziate con fondi dei produttori, gestiti dalle Wheat Commission su base statale e mediante programmi per la condivisione dei costi del Foreign Agricultural Service di USDA. Per ulteriori informazioni, visitare www.uswheat.org o contattare la Wheat Commission dello Stato di competenza.

INFORMATIVA SUL DIVIETO DI DISCRIMINAZIONE E SUI MEZZI ALTERNATIVI DI COMUNICAZIONE

In tutti i suoi programmi e attività U.S. Wheat Associates (USW) vieta le discriminazioni basate su razza, colore della pelle, religione, origine nazionale, genere, stato civile o familiare, disabilità, opinioni politiche e orientamento sessuale. Le persone che necessitano di mezzi di comunicazione alternativi per accedere alle informazioni sui programmi (Braille, caratteri grandi, registrazioni audio, traduzione in altre lingue, ecc.) sono invitate a contattare USW al +1-202-463-0999 (TDD/TTY – 800-877-8339, o, se fuori dagli Stati Uniti, +1-605-331-4923). Per segnalare eventuali discriminazioni, scrivere a: Vice President of Finance, U.S. Wheat Associates, 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201, U.S.A. o chiamare il numero +1-202-463-0999. U.S. Wheat Associates è un fornitore e un datore di lavoro che rispetta le pari opportunità. Le informazioni su USDA sono reperibili qui: <https://www.usda.gov/non-discrimination-statement> . Per segnalare discriminazioni nei programmi, deve essere compilato il Modulo AD-3027, Modulo per la segnalazione delle discriminazioni nei programmi di USDA, che è disponibile online qui: www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-program-discrimination-complaint-form.pdf