



QUALITÀ PANARIA DEL RACCOLTO 2026

Dal punto di vista qualitativo, il raccolto 2026 si distingue da quello del 2025 per pesi all'ettolitro nuovamente molto soddisfacenti, tenori di umidità nettamente più bassi e un assorbimento d'acqua complessivamente più elevato. Le proteine restano nel complesso vicine ai valori del raccolto precedente, con lievi variazioni a seconda delle categorie e delle provenienze. Il glutine umido è stabile o leggermente superiore in diversi segmenti, mentre il valore di sedimentazione secondo Zeleny è in calo, indicando una qualità del glutine più eterogenea e una minore capacità di rigonfiamento.

Dal punto di vista reologico, l'energia dell'impasto, detta anche superficie dell'estensogramma, è inferiore a quella del 2025 nella maggior parte delle categorie (SGA, IPS, Bio, convenzionale). Il rapporto resistenza/estensibilità è variabile e tende complessivamente a essere leggermente più basso, indicando comportamenti dell'impasto differenti a seconda delle partite. I tempi di caduta e la viscosità sono nettamente più elevati, segnalando un'attività enzimatica naturale inferiore rispetto all'anno precedente. In panificazione, ciò può tradursi in una maggiore necessità di adeguare l'idratazione, controllare attentamente lo sviluppo dell'impasto e, a seconda delle ricette, adattare in modo mirato l'apporto enzimatico.

Va sottolineato che la qualità rimane eterogenea tra le diverse regioni e i diversi tipi di frumento. Le condizioni di coltivazione e di raccolta hanno determinato differenze talvolta marcate tra le

partite, in particolare per quanto riguarda l'assorbimento, l'energia dell'impasto, il rapporto resistenza/estensibilità e la qualità del glutine.

Situazione sanitaria e controllo del DON

Sulla base dei risultati attualmente disponibili e della pre-valutazione del rischio effettuata dal team di sicurezza alimentare di swiss granum, di cui GMSA è parte integrante, il rischio di contaminazione da DON per il raccolto 2026 è basso. I valori rilevati si mantengono nelle fasce inferiori per tutte le categorie analizzate. Groupe Minoteries SA mantiene comunque il proprio dispositivo di controllo abituale: la presenza di DON viene verificata su ogni partita di frumento prima dello stoccaggio e della trasformazione nei diversi siti di produzione.

Gestione della transizione al nuovo raccolto

Per garantire una transizione graduale dal vecchio al nuovo raccolto, la percentuale di frumento del raccolto 2026 viene aumentata progressivamente nelle miscele nel corso di diversi mesi. Nel 2026, tuttavia, alcune transizioni dovranno essere effettuate più rapidamente a causa delle difficoltà di approvvigionamento di determinati tipi di frumento. In base alle variazioni dei valori di laboratorio, le miscele di frumento vengono continuamente regolate per ottenere farine di qualità equilibrata e stabile. Tutte le modifiche e le correzioni vengono effettuate sotto il costante controllo delle analisi di laboratorio e delle prove di panificazione nella nostra panetteria di prova.

Differenze di qualità 2026 rispetto al 2025

In questo contesto, segnaliamo i principali cambiamenti dei parametri qualitativi:

Parametri	Evoluzione 2026 vs 2025	Valutazione qualitativa e possibile impatto
Proteine		Valori complessivamente vicini al 2025, con lievi diminuzioni o stabilità a seconda delle categorie.
Glutine umido		Valori complessivamente stabili o leggermente superiori in diversi segmenti, ma con variabilità tra le partite.
Zeleny		Capacità di rigonfiamento del glutine in calo; qualità del glutine da monitorare in funzione delle provenienze.
Assorbimento (Farino)		Maggiore fabbisogno d'acqua; si raccomanda un adeguamento progressivo dell'idratazione.
Rilasciamento (Farino)		Impasti generalmente meno soggetti al rilasciamento, ma con comportamento variabile a seconda dei tipi di farina.
Energia (Extenso)		Forza dell'impasto inferiore al 2025; Lavorare bene l'impasto e, in caso di lunghi tempi di maturazione, utilizzare all'occorrenza adiuvanti per panificazione che rafforzano il glutine. Prestare attenzione all'impiego di farine di malto enzimaticamente attive, a causa dell'azione delle proteasi.
Rapporto (Extenso)		Rapporto resistenza/estensibilità leggermente inferiore.
Viscosità (Amylo)		Attività enzimatica naturale più bassa; possibile impatto sulla colorazione e sulla freschezza della mollica.
Tempo di caduta		Attività amilasica inferiore al 2025; adeguamento mirato dei coadiuvanti di panificazione o del malto a seconda delle ricette.
Peso all'ettolitro		Livello complessivo molto buono, favorevole alla qualità tecnologica dei frumenti.

Consigli per l'utilizzo in panificazione

Temi	Raccomandazioni 2026
Agenti di trattamento della farina	L'apporto di prodotti enzimatici, malto o altri miglioratori deve essere fatto in modo mirato. I tempi di caduta e la viscosità più elevati indicano un'attività enzimatica naturale più bassa; un adeguamento può essere utile a seconda dei processi, evitando tuttavia un sovradosaggio che potrebbe produrre una mollica collosa, un'alveolatura troppo marcata o una colorazione eccessiva.
Idratazione	I tempi di impasto non devono essere modificati sistematicamente. Considerando un'energia dell'impasto più bassa e un assorbimento più elevato, si raccomanda di prestare attenzione a un impasto equilibrato: sufficiente a sviluppare correttamente la rete glutinica, ma senza eccessi che potrebbero indebolirlo.
Impasto	I tempi di impasto non devono essere modificati sistematicamente. Considerando un'energia dell'impasto più bassa e un assorbimento più elevato, si raccomanda di prestare attenzione a un impasto equilibrato: sufficiente a sviluppare correttamente la rete glutinica, ma senza eccessi che potrebbero indebolirlo.
Condotta della pasta	I parametri abituali possono generalmente essere mantenuti, ma occorre prestare particolare attenzione alla temperatura della pasta, alla tenuta e al comportamento durante la fermentazione. In caso di fermentazione lenta o controllata, una o più pieghe possono essere utili se la pasta manca di tenuta.
Cottura	Le temperature di cottura standard possono essere mantenute. La colorazione può tuttavia risultare leggermente più lenta a seconda delle ricette, in relazione a una minore attività enzimatica naturale; l'adeguamento degli enzimi o del malto deve quindi essere valutato caso per caso.



Grazie alla nostra esperienza nella selezione dei cereali panificabili e alla padronanza del processo di macinazione su impianti performanti, siamo in grado di ridurre l'impatto delle variazioni del raccolto 2026. Beneficiate così di farine regolari e affidabili, conformi agli standard abituali e che vi consentono di gestire i vostri processi di produzione in piena tranquillità.

Il nostro team tecnico è a vostra disposizione per qualsiasi domanda e per consigliarvi in base alle vostre esigenze.