

cerca  tutto il sito  Cosa hai in frigo?  modifica la tua ricetta

PRODOTTI

STAMPA  CONDIVIDI

## La pasta vince la sfida globale

13 milioni di tonnellate prodotti al mondo, 45 Paesi produttori, 500 formati disponibili e un consumo pro-capite che oscilla tra i 5 e i 6 kg (ma in Italia sono 26). In occasione del World Pasta Day 2011 a Roma, si apre una riflessione sul suo ruolo nel futuro dell'alimentazione mondiale. Tra iniziative a favore della Caritas, un libro che è stato donato al presidente Napolitano e le ricette di grandi chef italiani

ANNUNCI

Vini La Delizia  
Vini la Delizia, Produzione Vendita vini e Spumanti, Casarsa della delizia

Davenia  
Specializzati nella produzione di vini, olio, conserve alimentari e commercializzazione di prodotti pugliesi da oltre 40 anni

La Bottega dell'arte del vino  
Enoteca con grande selezione di Vini Italiani, Spumanti e Champagne Grappe, Cognac, Armagnac, Whisky, Specialità Gastronomiche Consegne a domicilio

Latteria "La Grande"  
Vendita diretta di PARMIGIANO REGGIANO, BURRO, RICOTTA E SALUMI TIPICI EMILIANI.

ARGOMENTI: **PASTA**

Il primo World Pasta Day è un ricordo del 1998, quando si scelse Napoli per celebrare il nostro alimento simbolo. In quell'anno, ci dicono le statistiche, nel mondo si produceva meno della metà di pasta di adesso (6,4 milioni di tonnellate contro le 13,1 milioni del 2010). Nello stesso periodo i Paesi produttori sono passati da 27 a 45 (+66%). E sono ormai 50 (erano 29 appena 13 anni fa) i Paesi in cui si consuma almeno 1kg di pasta pro-capite all'anno.

Dopo le feste degli anni seguenti, festeggiate in città internazionali (New York, Barcellona, Città del Messico, Rio de Janeiro, solo per citarne alcune) il Pasta Day torna in Italia. A Roma, dove Ipo (International Pasta Organisation), Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana) e l'ong Oldways hanno convocato oltre 300 tra produttori, nutrizionisti, economisti e media di tutto il mondo. Si partirà da questo scenario per fare il punto sul tema "Pasta sfida globale. Nuovi mercati e nuovi consumatori per l'alimento che sta conquistando le tavole del mondo".

Il tema però affascina quando non è solo teorico: ecco perché sarà interpretato da tre grandi chef italiani - Antonello Colonna, Ciccio Sultano e Mauro Uliassi - che dimostreranno a tavola la **versatilità** della pasta.

In occasione della Cena di Gala all'Open Colonna che chiuderà il World Pasta Day, saranno infatti presentati tre piatti simbolo che esplorano le nuove frontiere di un alimento capace di rinnovarsi e mantenersi allo stesso tempo legato alle sue radici.

Si tratta della *Bagna càuda di Carbonara con tartufo bianco d'Alba* di Colonna (di cui ancora non esiste una foto perché si tratta di un'anteprima assoluta), dei *Patrinnostri con zuppa e pesce nobile di scoglio*, *"maccu" di fave secche e zucca gialla* di Ciccio Sultano e degli *Spaghetti affumicati con vongole e pendolini grigliati* di Mauro Uliassi.

Intanto ieri una delegazione di pastai guidata da Riccardo Felicetti, presidente Aidepi, e con Giuseppe di Martino e Paolo Barilla, ha incontrato il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano per rendere onore alla pasta, alimento che, nel suo essere ormai globale, resta uno dei simboli del made in Italy alimentare.

"L'incontro col Presidente Napolitano - racconta Felicetti - è stato particolarmente interessante. Non solo perché per un pastai è motivo di grande orgoglio sapere che il Presidente ama questo prodotto, ma anche per il suo essersi interessato ai diversi problemi dell'universo pasta, in primis la questione, su cui non c'è abbastanza chiarezza, della provenienza dei grani".

Napolitano ha inoltre molto apprezzato "Un capolavoro chiamato pasta. Uno stile alimentare globale", il volume edito da Alinari (pp. 222, Euro 45,00), e presentato proprio oggi in occasione del WPD. L'opera ricostruisce dalle origini la storia della pasta, l'universo dei grandi e piccoli produttori di ieri e di oggi, le sue virtù nutrizionali, le sue citazioni nella letteratura, nel cinema e nella pubblicità. Il tutto corredato da una selezione di immagini d'epoca e non che testimoniano quanto questo alimento ormai globale sia intimamente intrecciato con la nostra storia e cultura.

Intanto, come se non bastasse dire che è buona per farla apprezzare, ulteriori conferme arrivano dalla ricerca internazionale GROW 2011, condotta in 17 Paesi dalla Ong Oxfam su oltre 16mila persone di età superiore ai 16 anni. Lo studio rivela che la pasta è, a livello mondiale, il prodotto alimentare più presente sulle tavole globalizzate. Prima anche di carne e riso. Secondo lo studio, la pasta è il cibo più

SULLO STESSO TEMA

LEGENDA

- Articolo
- Contenuto multimediale
- Ricetta d'autore
- Ricetta di un utente

amato in Brasile (dove al terzo posto, peraltro, sono citate le lasagne), Sudafrica, Germania e Olanda; è al secondo posto in Gran Bretagna e in Spagna, dove la batte solo l'intoccabile paella. Ma è comunque citata a ogni latitudine e longitudine.

Al di là dell'aspetto di costume, la ricerca evidenzia quanto stia cambiando il nostro modo di nutrirci. Il 50% della popolazione mondiale ha dichiarato che negli ultimi 2 anni ha dovuto rinunciare a determinati alimenti. Di questi, il 39% afferma che la causa è stata l'aumento dei prezzi. Il fattore prezzo è di gran lunga (66%) la preoccupazione maggiore associata al cibo per la maggioranza degli intervistati, subito davanti (43%) alla salubrità e al valore nutrizionale degli alimenti.

*(25 ottobre 2011)*

Pagina 1 di 2 [1](#) [2](#) [successiva](#)