

PER CONSUMI E QUALITA', IL PRIMATO DELLA PASTA E' MADE IN ITALY. BOOM PER SPAGHETTI E DINTORNI IN OR

(Olycom)

Oltre 13 milioni di tonnellate di pasta prodotti in 45 Paesi. Un consumo pro-capite mondiale che oscilla tra i 5 e i 6 kg e un primato che vede spaghetti, rigatoni e gli altri 500 formati di pasta disponibili in commercio il prodotto alimentare più presente sulle tavole del mondo e il cibo più amato in molti Paesi, dal Brasile alla Germania. Sono questi i numeri della Giornata mondiale della pasta, che oggi ha riunito a Roma Ipo (International Pasta Organisation), Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e l'ong Oldways per fare il punto sulla pasta, sui nuovi mercati e consumatori e per aprire una riflessione sul ruolo di questa icona gastronomica tricolore nel futuro dell'alimentazione. Una sfida globale in parte già vinta, almeno a leggere i dati della prima edizione del World Pasta Day del 1998, quando la produzione di pasta nel mondo si attestava "solo" sui 6,4 milioni di tonnellate (meno della metà) e i paesi produttori ancora 27.

Secondo gli ultimi dati Aidepi, l'industria italiana della pastificazione si conferma la prima al mondo, con 3.247 milioni di tonnellate prodotte. Di queste, oltre la metà (53%) è destinata ai mercati esteri: 1 piatto di pasta su 4 (7 su 10 di quelli consumati in Europa) è "made in Italy".


La Germania assorbe la quota più alta (il 19,3%). Seguono Francia (15,3), Regno Unito (14,4), Stati Uniti (7) e Giappone (4,7). Questi cinque Paesi, da soli, acquistano il 61% dell'export italiano, pari a 995 milioni di euro.

Gli scenari più interessanti si stanno però aprendo sui nuovi mercati, sempre più attratti dall'italian style anche a tavola: la Russia ha assorbito, solo nell'ultimo anno, 31.440 tonnellate di pasta (+53,9% rispetto al 2009), in Cina l'export registra un +61% in 2 anni e in India +143% negli ultimi 5 anni. Il trend più sorprendente si registra in Arabia Saudita con un +135,6% nell'importazione di pasta italiana nell'ultimo anno.

Restiamo noi, ovviamente, i primi consumatori al mondo: ogni anno mangiamo 26 chili pro-capite di pasta. Meno scontato il secondo posto del Venezuela, con 13 chili a testa, così come la Tunisia, che con 11,9 kg è al terzo posto. Gli Usa sono noni con 8,8 kg. Nella nuova geografia dei consumi alimentari cresce la Svezia, oggi sesto paese consumatore con 9 kg, ovvero un +63% rispetto al 1998. Da sottolineare anche la crescita del "pasta business" in Latinoamerica dove la produzione continentale è passata da poco più di 900mila tonnellate a oltre 3 milioni.

La pasta è in grado di esprimere non solo valori di bontà o accessibilità economica, ma anche di civiltà, salubrità e sostenibilità, come sottolinea Paolo Barilla, presidente di Aidepi: «La pasta è un cibo ancestrale, come il pane, ha solide radici che affondano in una civiltà antica ma è al tempo stesso proiettata verso il futuro. È naturalmente semplice ed è un prodotto fondamentale per un'alimentazione equilibrata. Anche il modello produttivo è efficiente dal punto di vista della gestione delle risorse naturali e pertanto con un contenuto impatto ambientale».

In occasione della giornata, diverse le iniziative in programma per celebrare la pasta. In Italia, AIDEPI, grazie al supporto dei pastai italiani, donerà circa 14 tonnellate di pasta (170mila pasti in 12 regioni) alla Caritas, mentre negli Stati Uniti un'iniziativa di educazione alimentare coinvolgerà fino a 1.200 istituti e 700mila bambini del South Carolina.

Sempre per l'occasione, la casa editrice Alinari ha presentato il volume "Un capolavoro chiamato pasta. Uno stile alimentare globale": un viaggio - anche per immagini - attraverso la storia della pasta dalle origini, l'universo produttivo, le sue virtù nutrizionali, le sue citazioni nella letteratura, nel cinema e nella pubblicità. Infine, stasera all'Open **Colonna**  Palazzo delle Esposizioni di Roma, tre grandi chef - Antonello **Colonna**, Mauro Uliassi e

Ciccio Sultano - interpreteranno in chiave gourmet la versatilità di questa icona italiana con tre ricette d'eccezione.