

In dieci anni i consumi di pasta sono raddoppiati. Oggi il World Pasta Day

lunedì 25 ottobre 2021

Dal 2010 al 2020 i consumi di pasta sono raddoppiati, passando da quasi 9 a circa 17 milioni di tonnellate annue. In cima alla classifica l'Italia, seguita da Tunisia, Venezuela e Grecia

Numeri da

record per i consumi di pasta, uno dei piatti più amati, e non solo in Italia. In dieci anni (2010-2020), infatti, il consumo è raddoppiato da quasi 9 a circa 17 milioni di tonnellate annue. È quanto emerge da un'indagine di Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, presentata in occasione del World Pasta Day, che ricorre oggi.

L'Italia resta

il punto di riferimento per produzione (3,9 milioni di tonnellate), export (2,4 milioni di tonnellate) e consumi, pari a oltre 23 kg all'anno a testa. Seguono Tunisia, con 17 kg, Venezuela con 15 kg e Grecia, 12,2 kg. Il 2020, in particolare, ha consolidato questa tendenza, portando nelle dispense dei consumatori italiani 50 milioni di confezioni di pasta in più.

La pasta,

dunque, fa il giro del mondo. Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Francia e Giappone sono i Paesi in cui esportiamo di più, mentre quelli che mostrano le performance più importanti del 2020 sono Cina, Canada, Spagna e Arabia Saudita.

La pasta, un piatto contro lo spreco alimentare

“La pasta è, da sempre, una scelta sostenibile e antispreco”, lo affermano i pastai di Unione Italiana Food.

Tale piatto,

infatti, ha un impatto ambientale (dalla produzione alla trasformazione fino al consumo) di 1 mq globale per porzione (vale a dire la misura dell'area biologicamente produttiva di mare e di terra necessaria a rigenerare le risorse consumate durante la produzione), con una impronta ecologica di 150 grammi di CO2 equivalente.

Inoltre –

prosegue Unione Italiana Food – il suo packaging permette un recupero al 100% dei materiali d'imballaggio.

I pastai

consigliano, dunque, di ricorrere a modi ecosostenibili per cuocerla al dente, che permettono a ogni persona di consumare 80-100 litri di acqua in meno all'anno. Con la cottura “passiva”- ossia la cottura indiretta, a fuoco spento – o in pentola a pressione – dove la pasta cuoce assieme al suo sugo -, si risparmia anche su gas e energia elettrica.

Nuove tendenze

Con

l'emergenza Covid più di quattro famiglie su dieci (41%) sono tornate a cimentarsi nella preparazione casalinga della pasta. È quanto emerge da una indagine Coldiretti/Ixe' divulgata in occasione del World Pasta Day.

Dalle

tagliatelle ai tortellini, dalle lasagne ai ravioli, fare la pasta in casa è una attività gratificante, magari con il coinvolgimento appassionato dei più piccoli. La passione, infatti, si sta diffondendo anche tra i più giovani e tra persone che non conoscono le tecniche di preparazione, grazie alle nuove tecnologie che hanno registrato un boom di vendite durante la pandemia.

Non solo il

ritorno alla pasta fatta in casa e una rinnovata attenzione alla scelta delle farine, l'ultimo anno porta anche nuovi esperimenti culinari. Nasce, infatti, la versione dolce dei tipici "spaghetti al pomodoro", ideati dal giovane chef Valerio Braschi.

Il piatto a

prima vista appare identico al grande classico salato, e anche gli ingredienti principali sono gli stessi, ma, sono la preparazione e l'aggiunta di alcuni dettagli a trasformarlo in una portata ideale per il fine pasto. Infatti, la pasta è cotta in acqua dolce, il pomodoro caramellato e il basilico servito come gelato, il tutto sotto un'abbondante spolverata di cocco rapé al posto del formaggio.

Tra le nuove

tendenze troviamo anche la pasta "senza glutine", ricercata su Google 79.200 volte l'anno, al pari della integrale, secondo una ricerca di Avantgrade.com. A seguire, quella di grano saraceno, cercata 78.000 volte, e quella di legumi con 52.800. Molto cliccata anche la pasta di Kamut, con 38.400 ricerche negli ultimi 12 mesi.

World Pasta Day, una iniziativa
solidale

Scade proprio

oggi l'iniziativa #Haveagoodpasta, con la quale i pastai italiani si rivolgono agli amanti di questa pietanza per donare un piatto a chi ne ha bisogno.

Per

partecipare basterà postare sui propri canali social lo scatto di un piatto di pasta con l'hashtag #Haveagoodpasta. Ogni foto condivisa verrà inserita sul sito dedicato "Al Dente", contribuendo a "caricare" un contatore online fino al raggiungimento di 300mila piatti di pasta, che i pastai italiani doneranno alle mense Caritas di quattro grandi città italiane: Milano, Roma, Napoli e Palermo.

Una iniziativa

con grandi potenzialità: in 10 mesi, da gennaio a ottobre 2021, sui social media quasi 700mila conversazioni con l'hashtag #pasta hanno coinvolto una platea di circa 140 milioni di persone.

Fonte HelpConsumatori