AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PASTA: CONSUMO RADDOPPIATO IN 10 ANNI, DA USA A CINA CHEF ITALIANI PRESENTANO 130 RICETTE

15 Ottobre 2019



ROMA – Mai senza. La pasta è un punto fermo sulla tavola degli italiani: 9 italiani su 10 (88%) mangiano spaghetti&co. regolarmente, e 1 su 3 (36%) la porta in tavola tutti i giorni. Mentre cresce il suo successo globale al punto che nel mondo in 10 anni il consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15 milioni di tonnellate.

In vista della Giornata mondiale della Pasta che si celebra il 25 ottobre, i pastai italiani di Unione Italiana Food promuovono, come annunciato oggi a Milano, la tradizione italiana in quattro continenti per la prima volta in una kermesse internazionale: "Al Dente".

Per sette giorni, dal 18 al 25 ottobre, sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d'autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay.

In 130 ristoranti in Italia e nel mondo il menu evidenzierà un piatto di pasta ispirato al tema #pasta2050, esplorando le sei principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni. Tra gli autori delle ricette visionarie anche "pesi massimi" della cucina come Heinz Beck, i Fratelli Alajmo, Rosanna Marziale.

Pastai e professionisti della ristorazione vogliono così sottolineare che la pastasciutta è un vero piatto tipico italiano, sazia ed è simbolo della gustosa e sana Dieta Mediterranea. E accendere i riflettori su un settore simbolo del made in Italy (1 piatto di pasta su 4 consumati al mondo proviene dall'Italia) che rappresenta 120 aziende, vale quasi 5 miliardi di euro e da' occupazione a circa 7500 addetti.

"Il consumo di pasta nel mondo è raddoppiato in 10 anni perché – afferma Paolo Barilla, Presidente International Pasta Organisation – piace a tutti, ma c'è molto altro. Parliamo di un cibo accessibile e con un basso impatto ambientale. Un prodotto semplice e quotidiano che unisce le persone, versatile per come sa unirsi agli ingredienti tradizionali di ogni cucina del mondo e di aggiungere a qualunque piatto il sapore e i benefici della Dieta Mediterranea, il miglior stile di vita al mondo. Con il World Pasta Day rinnoviamo da 21 anni la responsabilità di proiettare verso il futuro questo alimento antichissimo eppure, ancora oggi, rivoluzionario nel suo essere buono per il palato, per il Pianeta e per la salute di chi lo abita".

L'Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale.

Secondo i dati elaborati dai Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, nel 2018 i nostri pastifici ne hanno prodotto 3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017). Siamo il Paese che ne consuma di più (con 23 kg di pasta pro capite) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana.

I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli