



WE LOVE PASTA



**#PASTA 2050, LA PASTA DEL FUTURO AL CENTRO DEL WORLD PASTA DAY 2019
I PASTAI ITALIANI LANCIANO LA KERMESSE “AL DENTE”
PER 7 GIORNI MENU’ SPECIALI CON LA PASTA NEI RISTORANTI DI TUTTO IL MONDO**

In occasione del World Pasta Day 2019 i pastai italiani tornano a celebrare l'unicità della pasta e dello stile di vita italiano con “Al Dente”, kermesse che coinvolge i migliori chef italiani e internazionali.

Per 7 giorni, dal 18 al 25 ottobre, nei menù dei ristoranti che aderiranno all'iniziativa una ricetta ispirata al tema di questa edizione: #pasta2050.

Il 25 ottobre, un social pasta party unirà il mondo in una spaghetтата virtuale.

Tradizione, menù etici, ricette glocal, ingredienti innovativi, attenzione a salute e ambiente: ecco le 6 le principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni, evidenziate da pastai, sociologi, esperti di consumi, sostenibilità e food.

Come sarà la pasta fra 30 anni? È la domanda a cui prova a dare risposta la **21ma edizione del World Pasta Day**. In un pianeta che ha sempre più fame di pasta – **in 10 anni il consumo è quasi raddoppiato, da 9 a circa 15 milioni di tonnellate annue** – **l'Italia resta il punto di riferimento per questo alimento**. Non solo è il Paese che ne produce, consuma ed esporta di più, ma, soprattutto, ha portato nel mondo un modo tutto italiano di cucinarla e mangiarla, tra **gusto, creatività, passione per il buon cibo, attenzione al benessere**. È naturale che il luogo ideale per interrogarsi sul futuro della pasta nei prossimi 30 anni sia proprio quello dove spaghetti &co. sono parte integrante di una tradizione enogastronomica riconosciuta e apprezzata ovunque.

In occasione del **World Pasta Day**, manifestazione, ideata e curata da **Unione Italiana Food (già Aidepi)** e **IPO – International Pasta Organization** che ogni **25 ottobre celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea**, i pastai italiani lanciano un'iniziativa promozionale per ristabilire la centralità di questo alimento in una buona e sana alimentazione.

Istituzioni, stakeholder, chef, ristoranti e pasta lovers verranno coinvolti nella kermesse **“Al Dente”** (<http://aldente.worldpastaday.org>), con una serie di iniziative speciali volute da **Unione Italiana Food** che da un lato omaggiano l'unicità della pasta e dello stile di vita italiano, dall'altro cercano di tracciare quali possono essere le tendenze di consumo della pasta da qui ai prossimi 30 anni.

*“Tendiamo a immaginare la pasta come un prodotto immutabile, in realtà questo piatto ha accompagnato nel tempo il cambiamento dei nostri stili di vita – spiega **Luigi Cristiano Laurenza, segretario dei pastai di Unione Italiana Food**. Se pensiamo a come mangiavamo la pasta 30 o 60 anni fa ci rendiamo conto di quanto siano cambiate ricette, occasioni di consumo, formati e porzioni. La fortuna della pasta nel mondo è dovuta proprio a come riesce a intercettare tendenze alimentari, culturali e sociali. Allo stesso tempo, si è evoluto anche il suo processo produttivo, con una crescente attenzione all'impatto ambientale e ai trend salutistici. Per questo abbiamo cercato di tracciare il futuro di questo alimento da qui al 2050 riunendo attorno a un tavolo pastai e esperti del food”.*

“AL DENTE, PER 7 GIORNI NEI MENÙ DEI RISTORANTI E SUI SOCIAL LE TENDENZE DELLA PASTA DEL FUTURO

Unione Italiana Food invita gli chef che lavorano in Italia e all'estero a raccontare in un piatto la passione tutta italiana per la pasta. I cuochi potranno esprimere la loro creatività con **un piatto di pasta ispirato al tema di questa edizione, #pasta2050, che verrà proposto al ristorante per una settimana, dal 18 al 25 ottobre.**

L'invito di Unione Italiana Food e IPO è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una **“spaghetтата virtuale”** con gli hashtag **#pasta2050** e **#WorldPastaDay**. Tutti potranno postare foto e video della



WE LOVE PASTA



loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment per celebrare il presente e il futuro della pasta.

Il “cuore” della Giornata Mondiale della Pasta 2019 sarà la **piattaforma digitale “Al Dente”** (<http://aldente.worldpastaday.org>), che fin dal nome racconta in modo immediato e evocativo la passione italiana per la cottura perfetta per antonomasia e l'eccellenza di una storia centenaria nell'arte della pasta.

Chef e ristoranti potranno **iscriversi alla kermesse fino al 30 settembre** e scaricare il kit con tutti i materiali utili, incluse le 6 tendenze della #pasta2050 che saranno il tema del **World Pasta Day 2019**. Mentre gli appassionati desiderosi di sperimentare una interpretazione d'autore del piatto, potranno consultare sul sito **la lista dei ristoranti che aderiranno all'iniziativa**.

PASTA, ECCO COME TI MANGEREMO NEL 2050

Ispirazione di chef e pasta lovers sono le **6 principali tendenze che caratterizzeranno la pasta da qui al 2050**. Le ha tracciate Unione Italiana Food, che ha riunito per una full immersion di una giornata un panel di professionisti (professori universitari, esperti in sostenibilità, sociologi, giornalisti, medici nutrizionisti, pastai, designer, chef, food blogger, esperti di scenari futuri dell'alimentazione, v. Focus 1) in un confronto sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, provando a immaginare quali saranno le tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento tanto amato in tutto il mondo nei prossimi decenni.

Ecco le 6 tendenze emerse da questo momento di confronto:

1. IO MANGIO CLASSICO, la pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo

I Millennials italiani l'hanno già definita la pasta del futuro. Gli spaghetti al pomodoro sono il cibo della convivialità e dell'*eater-tainment*, la voglia di divertirsi mangiando: molto più di un semplice piatto sono uno stile di vita che l'Italia continuerà a esportare in tutto il mondo, insieme all'unicità e alla qualità della pasta di grano duro.

2. IO MANGIO ETICO, pasta, verdure e sostenibilità

Alimento sostenibile per eccellenza, la pasta incontrerà sempre più i prodotti dell'orto, all'insegna di un nuovo gusto “verde”. Molte ricette tradizionali – dal ragù alla Carbonara – nell'arco di poche decine di anni lasceranno il posto a nuovi classici a base di vegetali. Saranno ricette bio e anti-spreco, per un approccio più responsabile e sostenibile, a vantaggio dell'ambiente e della salute.

3. IO MANGIO GLOBALE, pasta fusion, un mondo di contaminazioni

Versatile e global. Se c'è un alimento in grado di adattarsi alle diverse tradizioni culturali ed enogastronomiche nel mondo è sicuramente la pasta che sempre di più dovrà accettare le sfide della globalizzazione del gusto e dell'Ego Food. Smetteremo di stupirci se nei Paesi Arabi non utilizzano il guanciale per la Carbonara ma in ogni caso continueremo a preferirla “al dente”, caratteristica irrinunciabile a ogni latitudine.

4. IO MANGIO DIVERSO, pasta con ingredienti tutti da scoprire

In principio fu la pasta integrale. Poi sono arrivate le paste con semole di legumi (piselli, fave, ceci), al farro, al kamut. Ma il futuro è un'altra cosa - parola di esperti - e c'è chi vede già tagliatelle alla spirulina o pennette agli insetti, magari stampate in 3D. In uno scenario dove l'innovazione corre veloce quel che è certo è che anche la pasta, nei prossimi decenni, dovrà fare i conti con richieste di consumo sempre meno standardizzabili ed evolute.



WE LOVE PASTA



5. IO MANGIO SEMPLICE, La pasta sempre più essenziale e salutare

Less is more. Dalla riduzione delle porzioni alla lista corta degli ingredienti, il futuro sarà all'insegna della semplicità. Un nuovo equilibrio fra gusto, salute e competenze in cucina rivoluzionerà i nostri modelli alimentari. E il salutare vincerà sul gourmet: sughi semplici ed elementari, pasti per diverse occasioni di consumo, espressi e salutari.

6. IO MANGIO CONSAPEVOLE, la sfida della corretta informazione per ribadire che la pasta è buona, sicura e sostenibile

Il futuro della pasta passa anche attraverso la corretta informazione. Da una parte c'è il legittimo desiderio, da parte dei consumatori, di cercare e ricevere informazioni da chi produce gli alimenti e di scegliere sulla base di una migliore conoscenza del prodotto; dall'altra però esiste un flusso continuo e incontrollato di fake news che confondono il consumatore. Perché la pasta possa continuare a svolgere il suo ruolo cruciale per l'alimentazione del pianeta sarà necessario fare chiarezza su quello che è davvero e su quello che non è.

ITALIANO 1 PIATTO DI PASTA SU 4 MANGIATI NEL MONDO

Con 3,3 milioni di tonnellate di pasta prodotte (+0,3%), l'Italia si conferma anche nel 2018 leader mondiale del mercato della pasta, davanti a USA, Turchia e Brasile. Oggi circa 1 piatto su 4 nel mondo e 3 su 4 in Europa sono prodotti con pasta italiana.

Anche nei primi 3 mesi del 2019 i paesi dove esportiamo di più si confermano Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, ma i mercati strategici da dove arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita (+79%), Cina (+25%) e Australia (+14%).

LA PASTA E IL FUTURO DELLA DIETA MEDITERRANEA. CHE SI AFFERMA NEL MONDO MA STA SPARENDO IN ITALIA...

Promuovendo la pasta come cibo buono, sano, accessibile e sostenibile, anche attraverso manifestazioni come "Al Dente", Unione Italiana Food intende sostenere il modello alimentare mediterraneo, riconosciuto dalla comunità scientifica tra i più sani e sostenibili, di cui la pasta è elemento cardine.

Il successo globale della pasta italiana è la cartina tornasole del gradimento verso la Dieta Mediterranea. Arriva dagli Stati Uniti, patria delle diete iperproteiche, il segnale più simbolico. **L'U.S. News & World Report ha eletto la Dieta Mediterranea "migliore dieta del mondo" del 2019**, vincitrice su 41 diverse alternative con un punteggio di 4,2 su 5.

In Italia invece ci sono segnali di un progressivo allontanamento della popolazione dalla Dieta Mediterranea. solo il 41% della popolazione del Nord Italia mangia seguendo questo modello, appena il 16,8% nel Centro Italia e il 42,1% nel Sud del Paese (Fonte: European Journal of Public Health). E iniziative come "Al Dente" potrebbero invertire questo pericoloso trend.

Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD

INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06 44160834 - 334 6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò 06 44160837 - 324 8175786 - i.calò@inc-comunicazione.it

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - roberta.russo@unionfood.it