**25 OTTOBRE - WORLD PASTA DAY**

**ALL’ESTERO OGNI GIORNO 75 MILIONI DI PORZIONI DI PASTA MADE IN ITALY**

**ADDIO PASTA SCOTTA E PIATTI FAKE, IL MONDO VUOLE COTTURA AL DENTE E RICETTE REGIONALI ITALIANE**

* *Nel 2021 il mondo ha consumato quasi 17 milioni di tonnellate di pasta, il doppio di 10 anni fa. Italiano un piatto su quattro. Nei primi 6 mesi del 2022 export a +9%. Germania, UK, Francia e USA al top, Colombia, Olanda e Arabia Saudita sugli scudi.*
* *Una ricerca internazionale di Unionfood, FIC e ITA rivela come la pasta viene servita nel mondo. Consumi di pasta in crescita per 8 ristoranti italiani all’estero su 10. Dove la si cucina e propone e all’insegna della tradizione regionale e mediterranea, sempre più al dente e con porzioni generose.*
* *La pasta fa tendenza sui social: nel 2022, l’hashtag #pasta ha coinvolto 100 milioni di persone.*
* *Pasta alimento anticrisi, con poco più di 2 euro un piatto gustoso ed equilibrato per una famiglia di 4 persone.*

*Roma, 19 ottobre 2022-* Il mondo che ne ha sempre più voglia (raddoppiati in 10 anni i consumi totali, da 9 a quasi 17 milioni di tonnellate) la chiama noodle, nudel, pâte, massa, fideos, macarrão… ma dappertutto se mangi pasta pensi Italia. Ne siamo i più grandi consumatori, con circa 23 chili annui pro-capite, ma anche quelli che più di tutti, producendola nei nostri pastifici o preparandola nelle cucine dei ristoranti di 5 continenti (oltre 2000 i locali certificati, secondo Fipe), la fanno conoscere al resto del mondo: **nel 2021 il 61% della produzione nazionale di penne, fusilli &co è stata destinata all’estero. Parliamo di 2,2 milioni di tonnellate**, in pratica **75 milioni di porzioni** di pasta italiana che ogni giorno sono state proposte nelle case e nei ristoranti di **quasi 200 Paesi**. Ma sarà poi vero che all’estero non la sanno cucinare?

In occasione del **World Pasta Day** 2022 (**25** **ottobre**), una ricerca di **Unione Italiana Food** entra nei ristoranti italiani all’estero per mostrare l’anima del pasta lover globale attraverso lo sguardo di chi gli serve pasta quotidianamente. Sfatando alcuni pregiudizi e falsi miti, dall’extra-cottura alle ricette che non troveremmo mai nei menù dello Stivale.

Prima della pandemia, l’**Economist**, incoronava la cucina italiana (di cui la pasta è principe) come “la più influente al mondo”, davanti alla giapponese e a quella francese. Nel 2022 ci sono ben 10 ricette di pasta nella Top 30 della **CNN** sui “piatti italiani che tutti dovrebbero provare almeno una volta nelle vita”. E oggi **la ricerca di Unione Italiana Food**, realizzata in collaborazione con FIC – Federazione Italiana Cuochi e ITA - Italian Trade Agency, **rivela come la pasta italiana viene proposta nel mondo**, intervistando 60 cuochi e ristoratori italiani attivi in Germania, Francia, UK, USA, Giappone ed Emirati Arabi Uniti, tutti Paesi che rappresentano la spina dorsale e il futuro dell’export di pasta italiana.

**Pasta, consumi in crescita per 8 ristoranti all’estero su 10. in francia le porzioni più generose**

Secondo la ricerca di Unione Italiana Food, per **l’82% dei ristorati interpellati, (le punte più alte in Giappone e Francia), il consumo di pasta è aumentato**, confermando una tendenza che avevamo già visto attiva nei consumi casalinghi, durante e dopo il lockdown). E infatti **la pasta è** **molto importante nel determinare il successo del locale** per il 67% dei ristoratori (addirittura l’80% in Francia e Germania). Il **50%** dei consumi di pasta nei ristoranti è coperto da **pasta secca lunga**, come spaghetti, linguine, bucatini e **soprattutto liscia.**

Si cucina seguendo il **modello consueto** (**67%,** con aficionados soprattutto in Francia e in Giappone), con acqua che bolle e fuoco acceso fino al raggiungimento dei tempi previsti, poi scolata a condita o al massimo **(30%) risottandola** (cioè cuocendola in padella con il condimento). Praticamente sconosciuta **– 2%** solo negli USA - la **cottura cosiddetta passiva** (pochi minuti di bollore poi fino a quando viene scolata a fuoco spento). Curiosità: **il 22% dei ristoratori serve maxi-porzioni oltre i 100** **grammi** (addirittura il 60% nell’insospettabile Francia).

**8 ristoranti su 10 la servono al dente. e le vere ricette regionali battono quelle “adattate”…**

**In compenso, la filosofia della pasta al dente, che è di fatto sinonimo di approccio italiano alla pasta, si è affermata anche all’estero.** Lo afferma l’82% dei cuochi interpellati. In Francia e USA la pasta è al dente praticamente in tutti i ristoranti**.** Mentre il 18% - con punte del 40% in Giappone - si “piega” al gusto locale che a volte la preferisce stracotta.

E sono anche pochi i compromessi rispetto agli usi locali: **il 55% dei ristoranti serve ricette regionali italiane, il 31% ripropone la tradizione e solo il 14% ritiene che il glocal sia la strada giusta.** Anche le **ricette che hanno poco a che vedere con il Made in Italy scompaiono nel 73% dei ristoranti.**

**il modello mediterraneo, un riferimento per la maggioranza dei locali**

**Lo stile dell’approccio alla pasta,** di conseguenza, è all’insegna della **tradizione** o al massimo della **tradizione rivisitata per il 65% dei locali.** È molto limitato lo spazio per cucina creativa e all’avanguardia con protagonista la pasta**. E la tradizione per eccellenza è quella mediterranea, a cui si ispirano il 53% dei ristoratori** (e ben 9 ristoratori su 10 negli Emirati Arabi).

Per il **42%** del campione il valore per eccellenza della pasta – anche in prospettiva - è la **semplicità.** Imbattibili, in questo senso, gli spaghetti con il pomodoro. Il **33%** (80% in Francia)privilegia invece il concetto di **salute e benessere**. Solo 1 ristoratore su 10(**11%,** che sale fino al 30% negli USA)parla invece di **anima green della pasta.**

**Felicetti: “pastai e ristoratori portano il piacere e la gioia del mangiare mediterraneo nel mondo”**

Rimarca **Riccardo Felicetti, Presidente dei Pastai Italiani di Unione Italiana Food**: *“Non abbiamo la presunzione di spiegare come si deve cuocere o condire un alimento che è stato ormai adottato da tutto il mondo. Ma* *oggi oltre il 60% dei pacchi di pasta prodotti in Italia viene esportata, contro il 48% nel 2000 e il 5% nel 1955… Se la pasta italiana gode all’estero di tanto successo e ha un percepito estremamente positivo è merito del saper fare centenario dei pastai italiani. E di chi, nei ristoranti italiani nel mondo, la valorizza in piatti che trasmettono il piacere e la gioia del mangiare mediterraneo. Tra gli intervistati, un cuoco su 3 ci ha anche rivelato che ogni volta che prepara un piatto di pasta pensa agli insegnamenti della mamma o della nonna. Sarà forse questo mix di sapere e amore il segreto della pasta italiana? Di certo, oggi, anche in un presente difficile ed incerto, la pasta è un momento di felicità accessibile e quotidiano”.*

**Pasta anticrisi: con poco più di 2 euro un piatto gustoso e salutare per una famiglia di 4 persone**

A proposito di quotidianità, i contraccolpi di pandemia, geopolitica, caro prezzi ed energia mettono anche la pasta a confronto con i grandi temi globali. In Italia sono 24 milioni le persone che ancora nel 2022 sono state costrette a fare delle rinunce vivendo situazioni di disagio quotidiano (dati Rapporto Coop 2022) e, secondo l’ONU, 828 milioni di persone hanno sofferto la fame nel 2021. Protagonista di infinite ricette antispreco e del giorno dopo, la pasta si conferma un alimento accessibile anche in un momento difficile per tutti. Per esempio, **in Italia con mezzo chilo di pasta e pochi altri ingredienti** (pomodoro, un filo d’olio EVO, una spolverata di formaggio), si riesce a preparare **un pasto gustoso, nutriente e bilanciato per una famiglia di 4 persone, spendendo poco più di 2 euro**. E **negli Stati Uniti**, considerando il costo medio di un pacco di pasta da una libbra (1,36 dollari per poco meno di 500 gr), **una famiglia americana di 4 persone** può mangiare un piatto di pasta spendendo la metà o meno di quanto farebbe per acquistare un hot-dog a testa.

**italia leader della pasta, +9% export nel 2022. ecco come la mangia il mondo**

Secondo i dati di International Pasta Organisation, **l’Italia è il primo Paese produttore** di pasta (con 3,6 milioni di tonnellate, precediamo Turchia e USA), e **siamo anche i primi consumatori, con 23 kg procapite annui, davanti a Tunisia (17), Venezuela (15), Grecia (12,2)**. Se il 2021 ha registrato 2,2 milioni di tonnellate di pasta esportata, le elaborazioni di Unione Italiana Food su dati Istat rivelano nei primi sei mesi del 2022 un’ulteriore crescita (+9%). In valori assoluti, Germania, UK, Francia, USA e Giappone sono i mercati più strategici. Ma la voglia di pasta italiana registra crescite superiori al 40% verso Colombia, Paesi Bassi, Arabia Saudita.

**#pasta trending topic, nel 2022 ne hanno parlato oltre 100 milioni di persone. maratona social il 25 ottobre**

Per la Giornata Mondiale della Pasta non poteva mancare il coinvolgimento dei social: da inizio anno le conversazioni social con hashtag #pasta (non ultimo il dibattito internazionale sulla cottura passiva) hanno coinvolto oltre 100 milioni di persone in tutto il mondo. E così il 25 ottobre, i canali ufficiali di [WeLovePasta.it](http://www.welovepasta.it/) animeranno una maratona social con hashtag #**globalpasta**. Con Tweet up, eventi Facebook, foto e Instagram stories influencer e pasta lover potranno condividere anche online l’amore universale per il piatto protagonista della nostra tavola e della Dieta Mediterranea.

Giunto alla 24ma edizione, il **World Pasta Day** è promosso da **Unione Italiana Food** e **International Pasta Organisation**. Partner del 2022 sono **Italian Trade Agency**, **Federazione Italiana Cuochi** e **Pastaria**.