**FOCUS**

**10 PERCHÉ LA PASTA È UN ALIMENTO SEMPRE PIÙ AMATO IN TUTTO IL MONDO**

Nel 1998 si festeggiava, a Napoli, la prima Giornata Mondiale della Pasta, con l’intento di raccontare questo cibo buono, salutare, nutriente, accessibile e sostenibile, celebrando la sua storia e auspicando il suo ruolo di protagonista nell’alimentazione mondiale del futuro. In questi 24 anni è cambiata la percezione che il mondo ha della pasta e dei carboidrati. Ecco 10 storie che raccontano la dimensione sempre più globale della pasta e i motivi per cui è adatta a nutrire in modo sano, gustoso e sostenibile il Pianeta.

1. **La produzione mondiale di pasta è quasi raddoppiata –** In 20 anni, è passata da 9,1 a quasi 17 milioni di tonnellate. Secondo i dati di IPO (International Pasta Organisation) sono 40 i Paesi che ne producono in quantità superiori alle 20.000 tonnellate. Allora come oggi, l’Italia guida questo mercato. E 1 piatto di pasta su 4 mangiato nel mondo– è fatto con pasta italiana.
2. **Sono quasi raddoppiati (54 oggi contro i 30 di allora) i Paesi dove si consuma più di 1 kg pro capite di pasta all’anno –** In Italia il consumo pro capite è di 23 chilogrammi, contro i 17 kg della Tunisia, seconda in questa speciale classifica. Seguono Venezuela (15 kg), Grecia (12,2 kg), Perù (9,9 kg) Cile (9,6 kg), Stati Uniti (8,8 kg), Turchia (8,7 kg), Iran (8,5 kg), Francia (8,3 kg) e Germania (7,9 kg).
3. **Rispetto al 1996 fa il mondo mangia sempre più pasta italiana, la migliore al mondo –** Secondo elaborazioni di Unione Italiana Food, sono aumentati i Paesi destinatari (oggi quasi 200, +42%) ed è più che raddoppiata la quota export, da 740mila a oltre 2 milioni di tonnellate, il 61% della produzione. Germania, UK, Francia, USA e Giappone si confermano i Paesi più ricettivi verso la pasta italiana.
4. **Nel 2010 l’UNESCO ha dichiarato la Dieta Mediterranea patrimonio comune immateriale dell’umanità –** E la pasta, in questa dieta, ha un ruolo d’elezione. Modello alimentare sano, equilibrato e sostenibile, fondato prevalentemente su cibi di origine vegetale e sul loro consumo diversificato e bilanciato, come hanno dimostrato diversi studi scientifici, aiuta a prevenire le principali malattie croniche come patologie cardiovascolari, diabete, bulimia e obesità, tumori. Negli anni, complici anche gli appelli di nutrizionisti e autorità sanitarie per una alimentazione più sana e consapevole, la frugalità e la semplicità della pasta secca sono diventati un incentivo al consumo.
5. **L’innovazione di prodotto ha garantito a tutti un piatto di pasta –** Come se non bastassero centinaia di formati, i pastai stanno rispondendo alle nuove esigenze del consumatore globale puntando su innovazione e diversificazione dell’offerta: pasta integrale, gluten free, bio, fortificate, con farine di legumi e superfoods, con grani antichi, etc.
6. **È un piatto sempre più sostenibile –** L’innovazione più importante è quella che non si vede nel piatto. In questi anni, grazie al miglioramento dei processi e a contratti di coltivazione che puntano sulla sostenibilità e buone pratiche agricole, i pastai hanno ridotto sensibilmente i consumi d’acqua e emissioni di CO2eq connessi alla produzione di pasta. Questo alimento ha un impatto ambientale estremamente basso (l’impronta ecologica per porzione di 1 m² globale). Inoltre, a tavola è protagonista di tanti piatti anti spreco che valorizzano gli avanzi in piatti sostanziosi e prelibati. Infine, che sia in cartone o in film plastico, il suo packaging permette un recupero al 100% dei materiali di imballaggio.
7. **È di casa nei ristoranti di tutto il mondo –** C’era una volta Gualtiero Marchesi e la sua visionaria “Insalata di pasta”. Oggi una generazione di cuochi che guardano al futuro puntando su semplicità, genuinità e tradizione mediterranea, hanno trovato nella pasta l’ideale punto di contatto tra diverse cucine e territori, per di più senza controindicazioni culturali e religiose.
8. **Nel 2006 nasce l’ONU della Pasta –** È l’IPO, International Pasta Organisation, che ha come missione raccontare al mondo i plus, anche nutrizionali, di un’alimentazione basata sulla pasta. E ha dato una spinta decisiva alla realizzazione del documento di Consenso Scientifico “Healthy Pasta Meal” sottoscritto da nutrizionisti di tutto il mondo che incorpora le più recenti evidenze sull’importanza della dieta Mediterranea e sul ruolo che gioca la pasta al suo interno.
9. **È il cibo preferito al mondo - Nel 2011, pochi mesi dopo l’annuncio a Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO, uno studio della Ong OXFAM, realizzato su 16mila persone in 17 paesi, ha eletto la pasta a cibo preferito dal mondo globalizzato. E nel 2019, l’Economist ha pubblicato i risultati di uno studio dell’Università del Minnesota, che incorona la cucina italiana come “la più influente al mondo”, davanti a quella giapponese e francese.**
10. **Ha contribuito ad archiviare l’ingiustificata demonizzazione dei carboidrati – Dal 2002, anno in cui il New York Times conia il neologismo “carbophobia” e circa 26 milioni di americani abbandonano del tutto pasta, pane e patate, sono cambiate molte cose:** le Linee Guida per l’alimentazione 2020-2025 del Governo Americano consigliano di non seguire una dieta low-carb né di ridurre il consumo di carboidrati. E una ricerca della National Pasta Association rivela che l’86% degli americani mangia pasta almeno una volta a settimana.

**Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIANA FOOD c/o 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.calo@inc-comunicazione.it

**Responsabile Comunicazione Unione Italiana Food**

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