**QUEGLI ATTACCHI ALLA PASTA MADE IN ITALY**

**CHE METTONO A RISCHIO LA LEADERSHIP DELLA PASTA ITALIANA ALL’ESTERO**

Pasta, un primato a rischio? Oggi, con 120 aziende produttrici, 7500 occupati diretti e un fatturato di 4,7 miliardi di Euro, l’Italia è leader mondiale del mercato. Ma tra 10 anni potrebbe non essere più così. Ecco perché:

1. **L’Italian sounding che colpisce anche la pasta**

Una premessa è d’obbligo. Cos’è il Made in Italy e quando è lecito apporla sui prodotti? Il “Made in Italy” non è solo un’indicazione d’origine: secondo una ricerca di KPMG, possiede lo stesso universo valoriale di un brand e, se fosse davvero un marchio, sarebbe il terzo più conosciuto al mondo dopo Coca-Cola e Visa. Per l’82% degli stranieri intervistati, comunica i valori di bellezza, lusso (72%), passione (58%) e creatività (53%). Per questo motivo sono necessari tutela e controllo. La legge internazionale in materia (regolamento CE 450/2008) stabilisce che è possibile inserire il marchio d'origine "Made in Italy" se un prodotto è stato interamente realizzato in Italia o se in Italia ha subito l'ultima trasformazione sostanziale. E nel caso della pasta questo è altresì valido, dal momento che tutte le sue fasi di lavorazione avvengono in territorio italiano. Ma scontiamo la concorrenza sleale di produttori stranieri che immettono sul mercato prodotti contraffatti che imitano il Made in Italy utilizzando denominazioni geografiche, immagini, riferimenti cromatici e marchi che evocano l’Italia… ma di italiano non hanno proprio nulla. Da decenni i pastai italiani chiedono che le Autorità competenti procedano legalmente contro gli artefici di queste frodi, ma la battaglia è lungi dall’essere conclusa.

**Cosa distingue una pasta italiana da una prodotta in un altro Paese?** Che il “Made in” vada oltre la semplice provenienza delle materie prime utilizzate lo dice la legge. E lo dice anche la storia. Non siamo un grande paese produttore di materie prime, ma siamo quelli che, al mondo, riescono a valorizzarle al meglio, trovando le migliori, selezionandole e trasformandole. Vale per caffè, cioccolata, passando per il vestito di sartoria prodotto in Italia con lana proveniente dal Kashmir… fino alla pasta, che da sempre viene prodotta dai nostri pastai con i migliori grani duri del mondo. Da 200 anni i pastai italiani cercano, scelgono e miscelano i grani migliori, combinando le diverse varietà come un pittore mescola i colori o un musicista sceglie le note, per assicurare la qualità e la salubrità della pasta italiana.

1. **Le fake news sul grano indeboliscono la pasta italiana. E i nostri competitor ne approfittano.**

Sul grano duro straniero contaminato che finirebbe nella nostra pasta sono state scritte decine di fake news. La tesi della sua non salubrità non è mai stata dimostrata e anzi è stata smentita da centinaia di migliaia di analisi che pastai, mulini, organismi terzi di controllo italiani e europei conducono quotidianamente su pasta e materie prime. Eppure questo dibattito non è rimasto circoscritto a “casa nostra” ma da circa 1-2 anni sta indebolendo la competitività globale del comparto. In Italia nessuno si sognerebbe di mangiare una pasta non prodotta dai pastai italiani, ma all’estero non è così. Lo sanno bene i nostri concorrenti, che stanno utilizzando l’allarmismo sulla sicurezza della nostra pasta per convincere buyer e consumatori di altri mercati a preferire spaghetti e penne prodotte in altri Paesi.

1. **La concorrenza aggressiva di Turchia e Egitto**

La popolarità della pasta è cresciuta di pari passo con una concorrenza internazionale sempre più agguerrita. In 20 anni la produzione globale di pasta è aumentata di quasi il 57%, passando da 9,1 a 14,3 milioni di tonnellate. Sono 48 (+77%) i paesi a produrne in quantità accettabili (oltre 1.000 tonnellate) e ben 52 (erano 30 allora) quelli che ne consumano almeno 1 kg pro capite all’anno. In particolare Paesi come **Turchia** e **Egitto**, **pur con un prodotto di qualità inferiore, stanno erodendo quote di mercato alla pasta italiana**, forti anche del supporto dei rispettivi governi e di prezzi più bassi e concorrenziali che, in molti mercati, fanno ancora la differenza. Invece in Italia il sostegno al settore della pasta da parte del Sistema Paese è stato debole ed ha sensibilmente concorso nel tempo a scavare un solco, in termini di competitività, crescita e sostegno all’export, tra l’agroindustria pastaria italiana e quella europea ed extra europea.