**IL WORLD PASTA DAY 2016 A MOSCA**

**LA PASTA CONQUISTA LA RUSSIA: LA MANGIANO 9 RUSSI SU 10**

**A MOSCA E’ UNO STATUS SYMBOL ALLA PORTATA DI TUTTI**

**ITALIA LEADER DELL’EXPORT, NONOSTANTE L’EMBARGO**

*Conosciuta nell’Ottocento grazie al commercio del grano duro russo con i pastai italiani, poi piatto povero e nutriente della marina sovietica, oggi la pasta in Russia vive la sua età dell’oro. Ormai la consuma il 94% della popolazione, che la considera uno status symbol accessibile a tutti e preferisce di gran lunga quella fatta con il grano duro. E mentre nei ristoranti italiani e nelle Università si insegna come preparare la pasta a regola d’arte, anche le imprese locali puntano sulla qualità. L’Italia, principale fornitore di pasta, continua a puntare sulla Russia anche aprendo impianti sul territorio, nonostante l’embargo e la svalutazione del rublo*

*frenino un mercato altrimenti in piena crescita.*

*In occasione del World Pasta Day 2016 che il 25 ottobre si festeggerà a Mosca, AIDEPI realizza un dossier sull’evoluzione dei consumi di pasta all’ombra del Cremlino e sul legame che ha unito Italia e Russia*

*nel segno della pasta da quasi due secoli: da O’ Sole Mio, ispirata da un tramonto sulle rive del Mar Nero,*

*alle canzonette di Rita Pavone che hanno fatto innamorare i russi della pasta,*

*passando per le pennette alla vodka (che in realtà i russi non conoscono).*

Dossier per i media a cura di AIDEPI

**Pasta, sulle tavole di 9 russi su 10 (specie d’estate). Gli spaghetti il formato preferito**

La pasta parla (anche) russo. Secondo i dati di **IPO - International Pasta Organisation la Russia è il quinto paese produttore** (oltre 1 milione di tonnellate e circa 150 aziende produttrici di pasta) **e il quarto per quanto riguarda il consumo di fusilli e maccheroni** in valori assoluti. Nel 2015 in Russia sono state mangiate 1.106.000 tonnellate di pasta, per un **consumo pro capite di 7,8 kg annui**. Un recente studio di ROMIR Monitoring[[1]](#endnote-1) completa il quadro di un vero e proprio fenomeno pasta: **il 94% dei russi la consumano abitualmente**, 8 su 10 (79%) preferiscono quella di grano duro, mentre il resto (21%) la predilige di grano tenero. Tra i formati, vincono gli **spaghetti, i preferiti da 6 russi su 10 (63%)**, davanti a riccioli (37%), spirali (35%) e tubetti (31%).

Uno scenario sorprendente, se consideriamo che per l’affermazione della pasta a Mosca ci sono voluti oltre 120 anni. E, secondo un rapporto del 2015 dell’ICE[[2]](#endnote-2) ancora molto si può fare, perché **la pasta in Russia è percepita come un prodotto stagionale**, con un picco dei consumi che arriva all’inizio dell’estate, per poi stabilizzarsi in autunno, quando viene sostituita da altri prodotti che arrivano sul mercato a settembre. Il perché è semplice: nella cucina russa la pasta viene proposta soprattutto come contorno, generalmente molto cotta, dei piatti di carne… e non è inusuale trovarla condita con il ketchup.

**La pasta in Russia: la leggenda dei pastai italiani sul Mar Nero (e di quelli russi sul Volga)**

**La cucina russa vanta un’antica tradizione di pasta fresca o ripiena,** con tanti piatti tipici parenti alla lontana dei nostri tortellini (**pel’meni,** **varenyki**), ravioli e gnocchi (**Manty,** **kletski),** ma né la Russia zarista prima, né l’Unione Sovietica poi, sono mai riuscite a sviluppare un’industria pastaia proporzionata alle dimensioni del paese.

Eppure qualcosa si era mosso già a metà dell’Ottocento. E per merito dei pastai italiani. Altrove nel mondo (Europa, Nord e Sudamerica) la pasta è arrivata nelle valigie dei nostri emigranti, ma la Russia l’ha conosciuta grazie ai nostri imprenditori. Che, scoperta la qualità del **pregiato grano duro locale** **ottimo per la pastificazione** (con le qualità *Berdianka, Rodostof, Taganrog*), hanno avviato **un intenso scambio commerciale tra i porti del Mar Nero e quelli di Napoli e Imperia (v. focus 1)**. Così intenso da convincere alcuni italiani a impiantare delle fabbriche di pasta (una decina in tutto) proprio nei dintorni del porto di Taganrog, in società con imprenditori locali.

Uno scambio reciproco: il grano russo contribuiva alla nascita del mito della pasta italiana (il 70% del totale arrivava dall’Ucraina, allora in territorio Russo, a differenza del 30-40% complessivo di oggi) e l’arte pastaria italiana si diffondeva sulle rive del Volga. Tanto che una relazione dell’esposizione di Parigi del 1878 cita l’interesse suscitato da tale **Varaskin, pastaio di Kazan**: i suoi vermicelli e maccheroni, prodotti con il pregiato grano taganrog, “rivelano una buona fabbricazione secondo il procedimento italiano”[[3]](#endnote-3).

Potenzialità che però non sbocciano: nel 1929 ci sono solo 10 pastifici[[4]](#endnote-4), meno che in Lussemburgo. E bisognerà aspettare altri 70 anni, per la modernizzazione degli impianti e l’incremento delle capacità produttiva dei pastifici locali.

**La pasta che sfamava la marina sovietica**

Ma anche in questi anni “bui” i russi la pasta la mangiano, eccome. Soprattutto nelle città portuali, che concentravano i più alti livelli di consumo. **La ricetta più conosciuta era una pasta al ragù di carne conosciuta come “pasta della marina” (Makaronnyye po-flotsky**[[5]](#endnote-5)), presenza fissa nei pasti sulle navi sovietiche ma evidentemente popolare anche sulla terraferma. Il motivo è semplice: la durevolezza e praticità dei due ingredienti principali (pasta secca e carne in scatola) la rendevano ideale per la cambusa di bordo. Altri indizi sul ruolo della pasta nell’alimentazione dei russi arriva dal “Libro dei cibi sani e gustosi”, un ricettario del 1952 che riporta ben 6 ricette di pasta e vermicelli. Tra le altre, pasta con il formaggio, con salsa al pomodoro, funghi e prosciutto, timballi e paste al forno.

**Pasta lost in translation: il dilemma dei Makaronnyye… risolto da Rita Pavone**

A frenare prima (e rilanciare poi) il consumo di pasta in Russia ci si mettono anche lingua e cultura popolare. **“Makaronnyye” è il termine russo per pasta, ma per lungo tempo è stato anche sinonimo di cibo povero e poco nutriente**. La svolta arriva a fine anni ‘60, grazie a… Rita Pavone. Allora la musica leggera italiana andava per la maggiore anche a Mosca (il Festival di Sanremo era tra i pochi programmi internazionali trasmessi dalla televisione sovietica). In particolare, **“Viva la pappa col pomodoro”**, hit del film Gian Burrasca, viene tradotta anche in russo. [La cover del 1968, interpretata da Emil Gorovets](https://youtu.be/hGhNSRgzii0) diventa un successo anche oltre cortina, con il titolo (e quindi il ritornello tormentone) che un illuminato traduttore modifica in “Io amo la pasta”. Proprio quello che ci voleva per ridare la giusta dignità a spaghetti & co… e su **Youtube si trova anche una versione più moderna** [(con videoclip](https://youtu.be/Qz1mkiyW4Z4)) di Andrej Makarevich.

**Spaghetti al caviale e pennette alla vodka, negli anni ‘80 la pasta italiana impara il russo**

Poi sono arrivati gli anni ‘80 e Italia e Russia si sono di nuovo incontrate davanti a un piatto di pasta, anzi due, che hanno fatto epoca. Da un lato le pennette alla vodka, piatto simbolo della cucina “di rottura” di allora. Dall’altro l’insalata di spaghetti al caviale di Gualtiero Marchesi, che in una recente intervista[[6]](#endnote-6) il maestro ricorda come il suo piatto preferito: servita fredda e con erba cipollina, ha rivoluzionato il modo con cui la cucina d’autore vedeva la pasta secca, aprendole le porte dei grandi ristoranti.

**L’amore per il Bel Paese sdogana la pasta nelle grandi città, grazie ai nostri chef**

E proprio al fascino della cucina italiana, tradizionale e d’autore, si deve lo sprint dei consumi di pasta in Russia negli ultimi 15 anni. L’amore per l’Italia e la nostra tradizione gastronomica, scoperta dai sempre più numerosi russi in viaggio (d0affari e di piacere) nel nostro Paese, ha trainato l’apertura di numerosi ristoranti italiani tra Mosca e San Pietroburgo, dove la pasta “all’italiana” ha contribuito ad orientare la domanda. E a educare il consumatore locale, che ha iniziato a considerare fusilli e paccheri come un piatto a sé stante.

Non si contano gli chef ambasciatori della cucina italiana in Russia: come **Cristiano Andreini**, dal 2012 executive chef di un ristorante di lusso a due passi dalla piazza Rossa, o il bresciano **Valentino Bontempi**, tra i celebrity chef più amati dai moscoviti, star di programmi televisivi e apprezzato autore di libri di cucina. Nel suo menù non mancano i grandi classici della pasta, realizzati con ingredienti italiani e locali: dagli spaghetti con le vongole veraci alle pennette all’arrabbiata, fino alle linguine capperi acciughe origano e pomodoro fresco e ai tortelloni verdi d’agnello al cacio e pepe. Uno sguardo privilegiato al rapporto tra il consumatore russo e la pasta arriva da **Nino Graziano**, che in Russia gestisce una catena di ristoranti ed è stato lo chef della nazionale russa ai Mondiali di calcio del 2014. “*I russi sono innamorati dell’Italia. Viaggiano spesso nel nostro Paese e in poco tempo hanno raggiunto una buona conoscenza della nostra cultura gastronomica.*” E cita gli spaghetti con zucchine, calamaretti, crostacei e pistacchi di Bronte, tra i piatti che mettono d’accordo tutti i suoi clienti. Gli fa eco **Uilliam Lamberti**, a Mosca dal 1996, che conosce così bene il gusto russo da essere stato Ambasciatore della Federazione Russa a Expo 2015 e ricorda che la vera sfida è “*avvicinarsi il più possibile alle tradizioni culinarie russe inserendo qualche elemento italiano*”.

Secondo **Riccardo Felicetti, Presidente dei Pastai italiani e *mondiali****, “La fama della dieta mediterranea conta molto. Oggi la pasta italiana rappresenta un prodotto di eccellenza per i consumatori russi. Una situazione molto diversa da quella degli anni Ottanta, quando sono iniziate le prime grandi esportazioni di pasta verso il mercato russo. All’epoca era considerata soltanto un alimento economico e nutriente. Ora il costo è rimasto più o meno lo stesso, ma la percezione del prodotto è molto cambiata*”.

**… E all’università corsi di penne e spaghetti per imparare l’italiano**

In Russia la pasta va anche all’università. A Samara, 1000km a est di Mosca corsi di cucina della pasta sono stati inseriti nel piano di studi della Facoltà di Lingue Romanze dove si impara la nostra lingua, grazie a un progetto [[7]](#endnote-7)avviato dal Consolato Onorario di Samara assieme all’Università Pedagogica locale, lezioni in cui **si insegna a cucinare la pasta all’italiana**, traducendo le ricette e facendo assaggiare, alla fine, piatti tipici del Belpaese.

**Nel 2015 29mila tonnellate di pasta italiana in Russia. Embargo e svalutazione bloccano però la crescita (-52,1%)**

La Russia resta un mercato strategico per la pasta italiana. Con quasi **29mila tonnellate di pasta esportate nel 2015** e un controvalore di 28,6 milioni di Euro, l’Italia resta al primo posto come esportatore di pasta in Russia, precedendo, di gran lunga, la Cina (6 milioni di tonnellate). La Russia è inoltre un “traino” per paesi limitrofi come Bielorussia, Moldovia, Kazachstan, Lettonia e Armenia, che nel 2015 hanno importato complessivamente circa 7mila ulteriori tonnellate di pasta italiana. Ma l’export dell’anno scorso è meno della metà (-52%) di quanto abbiamo esportato nel 2014 (60mila tonnellate), ultimo anno di un trend positivo costantemente a doppia cifra. Secondo i dati di AIDEPI, solo tra il 2006 e il 2010 le esportazioni italiane all’ombra del Cremlino erano aumentate del 74,5% in valore.

La frenata dello scorso anno dipende da una serie di fattori: la complessa situazione geopolitica, la svalutazione del Rublo e l’embargo Russia-UE, che ha colpito anche la pasta, pure non toccata direttamente dalle sanzioni. Trend in calo che si riconferma anche nei primi 7 mesi del 2016: erano 18mila le tonnellate di pasta italiana esportate in Russia da gennaio a luglio 2015, mentre sono state 12mila nel primo semestre di quest’anno (-31%).

**Un mercato che cambia… e punta sulla qualità del prodotto**

Criticità che penalizzano la cucina italiana in Russia in generale, ma che non hanno intaccato l’immagine e la qualità percepita della nostra pasta. Che ha contribuito a dividere in due la domanda e il mercato della pasta russo[[8]](#endnote-8). Da una parte, la pasta di grano duro, importata dall’Italia o di produzione nazionale, rivolta al segmento medio-alto della

domanda. Proposta nelle classiche confezioni di cartone o plastica, viene distribuita soprattutto nella ristorazione e nei supermercati dei grandi centri urbani, Mosca e San Pietroburgo in testa, accanto a passate e sughi pronti. Una pasta di qualità “premium”, status symbol salutare e gustoso, ma allo stesso tempo ancora accessibile[[9]](#endnote-9).

Dall’altra, quella di grano tenero, prodotta internamente, venduta sfusa o in film di plastica è in genere acquistata dalle altre fasce di mercato e pesa 1/3 dei volumi totali.

**Gli investimenti sul territorio dei pastai russi (e italiani)**

Qualcosa negli ultimi anni sta cambiando, con un livellamento verso l’alto della qualità della pasta che è possibile acquistare nella Federazione Russa. Tanto da spingere il **Ministro dell`Agricoltura russo Alexander Tkachev** a dichiarare all’agenzia Interfax che “***la Russia è capace di conquistare il mercato mondiale anche con la produzione di pasta*”.** La ricetta? Investimenti su trasformazione, filiera e know-how. Un’indagine di Roskachestvo, l’agenzia federale per il controllo della qualità sui prodotti nazionali venduti in Russia, ha comparato la produzione russa di spaghetti con alcuni marchi internazionali presenti sul mercato russo, mostrando che solo **4 marchi di pasta russa su 21** non hanno soddisfatto i criteri qualitativi di base.

Merito degli **investimenti realizzati negli ultimi 10-15 anni dalle aziende locali** leader di mercato, per la modernizzazione degli impianti e la selezione di materia prime di qualità. Ma anche di quelli intrapresi da diverse **aziende pastarie italiane**, che, **ormai da qualche anno,** **hanno aperto sedi produttive sul territorio russo** per meglio presidiare questo mercato strategico. Riaprendo, 140 anni dopo, le strada percorsa dai pastai napoletani di Taganrog.

**La pasta, O’ Sole Mio e quell’alba sul Mar Nero**

Una storia dimenticata che però ci ha lasciato un ricordo imperituro: l’immortale **O’ Sole Mio** sarebbe stata scritta proprio in terra (allora) russa: il suo compositore Eduardo Di Capua, a Odessa (nell’attuale Ucraina) al seguito di una delegazione di imprenditori napoletani della pasta in Russia, avrebbe trovato l’ispirazione ammirando la bellezza dei colori dell’alba sul Mar Nero…

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Melania Rusciano Tel. 3248175786 – [m.rusciano@inc-comunicazione.it](mailto:m.rusciano@inc-comunicazione.it)

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)

1. <http://itamosca.ru/_files/ice/201501_NewsletterAgroalimentariVini.pdf> [↑](#endnote-ref-1)
2. Ibid. [↑](#endnote-ref-2)
3. S. Serventi, F. Saban, “La pasta, storia e cultura di un cibo universale”, pag 216, Ed. Gius. Laterza & Figli, 2000 [↑](#endnote-ref-3)
4. Ibid. [↑](#endnote-ref-4)
5. <http://rbth.com/russian_kitchen/soviet_diet/2015/12/18/makarony-po-flotsky-the-meal-the-sustained-the-russian-navy_552369> [↑](#endnote-ref-5)
6. <http://www.huffingtonpost.it/2014/11/17/marchesi-cracco-non-mi-ricordo-come-cucina_n_6169800.html> [↑](#endnote-ref-6)
7. <http://www.avenuemedia.eu/en/russia-la-pasta-italiana-entra-alluniversita/> [↑](#endnote-ref-7)
8. <http://www.professionalpasta.it/italian-brands-conquering-russia/> [↑](#endnote-ref-8)
9. <http://www.gruppobpc.com/it/335/levoluzione-del-mercato-della-pasta-in-russia> [↑](#endnote-ref-9)