**PASTA, SFIDA GLOBALE: 6 CAPITALI MONDIALI DOVE SI GIOCA**

**IL FUTURO (SOSTENIBILE) DELLA PASTA ITALIANA**

*Buona, sana, accessibile a tutti, sostenibile… e italiana. Oggi un piatti di pasta su 4 mangiati nel mondo è prodotto da pastifici italiani. Sono 2 milioni le tonnellate di pasta made in Italy destinate ai mercati esteri, il 57% della produzione totale. A testimoniare che la pasta ha un futuro (ma anche un presente) globale, in occasione del World Pasta Day 2015 AIDEPI racconta 6 capitali (e 5 continenti) simbolo della pasta nel mondo, per altrettanti modi di approcciarsi al nostro piatto nazionale.*

*Da New York a Pechino, da Rio de Janeiro a Tokyo, passando per Berlino e Addis Abeba, un viaggio tra tendenze, nuovi stili di consumo e le strategie degli industriali italiani per far crescere l’export di questo prodotto, ambasciatore nel mondo del modello alimentare italiano.*

Dici pasta, pensi Italia. Non solo, con un consumo pro capite di circa 25 chili annui, ne siamo i più grandi consumatori al mondo. Ma siamo anche primi per produzione, potenzialità produttiva ed esportazioni: grazie a un tasso di crescita del +25% negli ultimi 10 anni, oggi, ogni 4 piatti di pasta serviti nel pianeta, uno parla italiano. Addirittura 7 su 10 in Europa. E ormai è possibile trovare un pacco di pasta prodotto da un pastificio italiano nelle dispense e sugli scaffali dei supermercati di ben 188 Paesi, contro i 140 del 1991.

Non c’è da stupirsi, allora, se il 57% della produzione nazionale di spaghetti, penne e fusilli (circa 2 milioni di tonnellate, secondo uno studio di AIDEPI) è destinata al mercato estero, contro il 54% di 5 anni fa, il 48% del 2000... e il 5% del 1955. E quota 60% non è così lontana, anche se già ci sono pastai italiani che esportano oltre il 90% della produzione…

Questa fetta importante del made in Italy, che porta oltre 2 miliardi di euro di fatturato e traina il consumo di prodotti tipici del primo piatto all’italiana come pomodoro, olio e formaggio, nel suo adattarsi a tante latitudini e stili di vita, finisce anche per incontrare tanti modi diversi di proporre, pensare e cucinare la pasta.

E così, accanto a chi (cottura al dente, condimenti mediterranei) nel piacere di un buon piatto di pasta cerca di riprodurre il “segreto” dello stile italiano, si sono affermate anche tante variazioni sul tema che possono far sorridere il purista. Ma che per il pastaio rappresentano una sfida culturale, oltre che economica.

Perché, come spiega Paolo Barilla, presidente di AIDEPI, “*Riuscire a proporre un prodotto che abbini il saper fare italiano alle esigenze locali* *è la chiave di volta per entrare da protagonisti in un mercato strategico. E per dare un futuro globale alla pasta. Anche se questo significa rimodellarla, adattandola a gusti, stili di consumo e abitudini alimentari del tutto eterogenei. Se non lo facciamo noi lo faranno altri. Conquistando a nostro discapito quote di mercato.”*

Come dimostra questo viaggio virtuale attraverso 6 città non italiane che, a buon diritto, possono fregiarsi del titolo di “capitali” della pasta.

**NEW YORK (USA), UN PIATTO DI PASTA CONTRO L’OBESITA’**

**CONSUMI PRO CAPITE**

8,8 Kg, circa il doppio rispetto agli anni ’80.

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

Gli USA si attestano al 4° posto complessivo, ma 1° tra i Paesi extraeuropei, per gradimento della pasta italiana. Ne importano 151 mila tonnellate, pari al 7,7% in volume e al 9,5% in valore della nostra torta dell’export.

**RICETTE PREFERITE**

**Baked ziti**. Si tratta di una sorta di pasta pasticciata presente nelle case e nei ristoranti americani da molti anni. Gli ziti spezzati sono gratinati in forno in una pirofila dopo essere stati conditi con varie salse tipiche della cucina italo americana. Un esempio? Ziti con pomodoro, formaggio, salsicce, funghi, cipolle, e chi più ne ha più ne metta. In generale, il formato preferito sono senza dubbio **gli spaghetti (40%)**, seguiti da spaghettini, gomiti, rotelle e penne. **Mentre la salsa più gettonata è quella ai formaggi (37%)**. Seguono sughi a base di carne (32%), verdure (31%) e pesce (20%).

**CARATTERISTICHE DEI CONSUMI**

Anche se il primo “pastaio” d’America è stato Thomas Jefferson, la rincorsa della pasta a bagel, hamburger e tacchino come “confort food” degli americani è stata lunga. Ma oggi una ricerca della National Pasta Association certifica che la pasta batte perfino il cioccolato (56% vs 44%) tra i cibi a cui non potrebbero mai rinunciare gli americani. La Grande Mela condivide con le altre grandi metropoli del Nordest del Paese il primato di prima capitale della pasta al di fuori dell’Italia: sulla East Coast l’84% degli americani la mangia almeno una volta a settimana. Dato che nel resto del Paese si attesta comunque a un rilevante **77%, con punte del 33% della popolazione che la mangia fino a 3 volte a settimana.** E all’alimento principe della dieta mediterranea non si rinuncia nemmeno a dieta, tanto che il **42%** di chi ha tentato una **dieta low-carb l’ha dovuta abbandonare perché non riusciva a rinunciare alla pasta**. Merito della sua accessibilità ̶ è tra i prodotti meno costosi per il 78% della popolazione - versatilità (secondo il 78%) e del fatto che è un cibo amato da tutti (72%). E in effetti, considerando il costo medio di un pacco di pasta da una libbra (pari a 1,45 dollari per poco meno di 500 gr) **una famiglia americana di 4 persone può mangiare un piatto di pasta al pomodoro e formaggio** spendendo l’equivalente di 1 hamburger acquistato al fast food (3,54 dollari).

**CURIOSITA’**

A partire da [uno storico articolo](http://www.nytimes.com/2009/02/25/dining/25curi.html?pagewanted=all&_r=0) del New York Times in America si va affermando **la tendenza a utilizzare sempre meno acqua per cuocere la pasta**, anche mezzo litro per 100 grammi di spaghetti. E hanno preso piede le cotture (o le rifiniture di cottura) “a risotto”, direttamente in padella, nel sugo. **Michelle Obama**, è tra i primi fan della pasta, della dieta mediterranea e delle cotture innovative, tanto da farsi immortalare dal TIME [con un piatto di spaghetti](http://www.timeinc.com/wp-content/uploads/2015/02/Cooking-Light-March-2015-cover.jpg) per raccontare i risultati della campagna anti obesità “Let’s Move!” e proporre **la sua ricetta ecologica di pasta:** **gli “spaghetti pomodoro e spinaci risottati in pentola”**. Ma **Lady Obama** è andata oltre: a giugno ha fatto visita a Expo2015dove ha elogiato un classico della nostra cucina, la pasta “al pomodoro e basilico”. Anche se la ricetta del cuore della coppia Obama sono gli **stringozzi alla carbonara “presidenziali”, con uova di quaglia, carciofi e tartufo**.

Le aziende italiane che operano negli USA hanno anche pensato a una variante “fast” della cottura risottata**: troppo pigro per utilizzare due pentole**, una per bollire la pasta, l’altra per preparare il condimento? *Et voilà* la pasta pronta: da mettere cruda nella pentola assieme al condimento, ricoprire di poca acqua fredda e scaldare sul fuoco. Si fa come il riso, non si scola e si cuoce in pochi minuti.

Se la pasta ha conquistato la Grande Mela si deve anche alle testimonianze **dei numerosi divi** che hanno dichiarato la loro smisurata passione per la pasta. **Madonna**, nella sua recente “toccata e fuga” italiana, non ha mancato di mangiare ben 3 piatti di pasta e di [raccontare questa esperienza nei suoi tweet](https://twitter.com/Madonna/status/572154741507149825/photo/1). Mentre **Robert De Niro**, **Scarlett Johansson**, **Quentin Tarantino** e **Halle Berry** pagano fino a 10mila euro per “affittare” un personal pasta chef che inventi la magia di una cena Italian style.

Cosa manca agli americani per essere promossi pasta lover a tutti gli effetti? Anche se il tempo degli *spaghetti with meatballs* è al tramonto, c’è ancora da lavorare (e tanto) sul senso della misura. Come ha rivelato **Mario** **Batali**, **chef stellato in visita con Michelle Obama a Expo 2015**, “*a differenza di voi italiani, in America ancora pensiamo che 500 grammi sia la porzione o la doppia porzione di pasta… Non appena gli americani capiranno che la ‘taglia giusta’ per un piatto di pasta sono 70 grammi e che per un condimento che unisca gusto e salute bisognerebbe privilegiare quelli con verdure, magari riducendo o eliminando del tutto le proteine dal sugo, allora vedremo un cambiamento significativo!*”.

**PECHINO, SE LA PASTA INCONTRA IL WOK (E CI SI TROVA BENE)**

**CONSUMI PRO CAPITE**

Quanta pasta mangiano i cinesi? Difficile fare una stima su una popolazione di 1,3 miliardi di persone. Considerando solo i noodles a cottura istantanea, ogni anno i cinesi ne mangiano 40 miliardi di confezioni, circa la metà del consumo mondiale di questo prodotto. Ma anche in questo mercato in cui entra da outsider, la pasta di grano duro italiana è in costante crescita. Solo negli ultimi 5 anni, l’export di pasta italiana in Cina è praticamente quadruplicato (+ 427%), passando da meno di 3 mila tonnellate nel 2009 alle 6 mila circa del 2011 fino a superare quota 15 mila a fine 2014.

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

Nel 2014 la Cina è al 21mo posto tra i consumatori di pasta made in Italy, con 15.500 tonnellate importate (+38% rispetto al 2013), per un valore di 13,3 milioni di Euro.

**RICETTE PREFERITE**

Nell’universo degli spaghetti cinesi (di riso, soia, fagioli, grano), i mian sono quelli più simili alla nostra pasta, ma rispetto ai nostri spaghetti sono fatti con farina di grano tenero. Ci sono quelli gialli (per spessore simili ai bucatini, ma con una tonalità più gialla e una consistenza quasi pastosa), abitualmente serviti con salse e condimenti importanti, come carne e verdure. Mentre i noodles bianchi, più sottili, si usano prevalentemente per le zuppe, specie quelle con carne di manzo, uova e verdure. Una ricetta tipica di Pechino? I noodles in salsa bruna di maiale, dove la pasta si accompagna a una salsa di Pancetta a cubetti, brodo di anatra, cetrioli la cui preparazione dura circa 50 minuti.

**CURIOSITA’**

Diciamolo subito: la teoria secondo cui gli spaghetti sarebbero stati inventati in Cina e importati in Italia da Marco Polo nel 1295 è una bufala. Lo dimostrano alcuni documenti degli inizi del XII secolo, che citano una pasta secca a forma di fili, denominata “*itriyya*” e prodotta nella colonia araba di Palermo.

Paese che vai, usanze (gastronomiche) che trovi: **Roma e Pechino sono agli antipodi quanto a bon ton della pasta lunga.** Da noi arrotoliamo spaghetti e tagliatelle attorno alla forchetta per mangiarli in un colpo solo (e guai a tagliarli e farli ricadere nel piatto!), in Oriente è buona norma portarli alla bocca aspirandoli rumorosamente. Mangiare la pasta silenziosamente è considerato maleducazione verso l’ospite o il cuoco.

In **Cina, è tradizione mangiare spaghetti in occasioni speciali, come il compleanno.** Dove la lunghezza dello spaghetto assume il valore simbolico (e augurale) di lunga vita.

**In Cina il salto culturale per la pasta italiana è molto ampio**, perché anche se a prima vista noodles e spaghetti sembrano simili, il concetto base di “bollire e scolare” occidentale mal si sposa con gli utensili e l’architettura della cucina asiatica. Sarà per questo che i cinesi non amano cucinare la pasta all’italiana, con la tipica salsa di pomodoro o il basilico, ma preferiscono adattarla ai prodotti della cucina orientale, preparandola nel wok e scegliendo condimenti come miele, yogurt o soia. Per superare questo gap, le aziende italiane hanno realizzato **una variazione sul tema pasta più vicina culturalmente ai noodles asiatici** e appositamente pensata per essere preparata nel wok: si tratta di un piatto pronto confezionato con il suo sugo liofilizzato. Basta versare tutto direttamente in padella, aggiungere l’acqua, mescolare per un minuto ed il gioco è fatto.

**RIO DE JANEIRO, LA PASTA DEL SURFISTA SAZIA E PREVIENE L’ANEMIA**

**CONSUMI PRO CAPITE**

Con 6,3 kg sono il 16mo Paese consumatore ma, secondo l’Associazione brasiliana dei produttori di pasta, primo produttore di questo alimento in tutto il Sudamerica.

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

19mo, con oltre 20mila tonnellate di pasta italiana importata nel 2014, per un valore di 22,7 milioni di Euro.

**RICETTE PREFERITE**

**Macarrão ao molho branco**: spaghetti, e non maccheroni, tipici del Brasile. Il **molho branco è una specie di besciamella** preparata con burro o margarina, maizena, latte o panna, sale e pepe. Questo condimento si versa sugli spaghetti senza amalgamarlo ma semplicemente adagiandolo sopra alla pasta, cotta in precedenza e lasciata a raffreddare. Al molho branco si possono aggiungere anche altri ingredienti, (formaggio grattato, bacon, salsiccia o broccoli). La pasta viene proposta come **classico primo piatto**, soprattutto al ristorante, ma “funziona” anche in versione più casual e popolare, come **contorno alternativo** al riso, per accompagnare le specialità locali, dalla *feijoada* alla *picanha*.

**CARATTERISTICHE DEI CONSUMI**

Il Brasile, pur essendo il **quarto produttore di pasta al mondo**, dopo Italia, Stati Uniti e Turchia, è un **importatore netto** del settore. Tuttavia, poiché la **produzione locale è essenzialmente di grano tenero**, le importazioni si sostanziano prevalentemente in prodotti più elaborati, come paste secche di grano duro. **L’Italia è il primo Paese fornitore di pasta per il Brasile** ed ha una quota di oltre il 70% del totale. **La pasta**  **è entrata in pianta stabile sulle tavole dei brasiliani** perché si prepara velocemente, **costa poco** ed è un alimento completo dal punto di vista nutrizionale. E il fatto che non ingrassa la rende **ideale per chi ama lo sport. In particolare il calcio e il surf**, le discipline più praticate in brasile per le quali i carboidrati a basso indice glicemico della pasta costituiscono un’ideale scorta energetica…

Lo sa bene il **Campione del mondo in carica di surf Gabriel Medina**, il cui piatto preferito è la pasta al forno preparata dalla madre, con formaggio e ragù di pollo. Ideale per ritemprare le forze dopo ore in acqua e, dichiara Medina, perfetto da condividere con gli amici: “*quando so che ci sarà la pasta a cena, le chiedo sempre di preparare una teglia extra, perché i surfisti sono sempre affamati!*”

**CURIOSITA’**

Inizialmente consumata nei quartieri italiani di Buenos Aires, Montevideo o San Paolo, **grazie ai ristoranti tipici aperti dagli immigrati, in Sudamerica la pasta è uscita dalla dimensione di prodotto “esotico”** a specialità dalla maggioranza della popolazione.

La pasta, in Brasile, è passata da una dimensione artigianale alla produzione industriale in un secondo momento rispetto ad altri Paesi dell’America Latina ad “alta densità” di immigrati italiani. Ma ha colmato questo gap in poco tempo. **Alla fine degli anni ’30, infatti, in Brasile si contano ben 330 produttori di pasta** che già **nel 1959 diventano 440,** ovvero **la metà di tutto il Sudamerica**. Non a caso, nel 2010, Rio de Janeiro ha ospitato la 13ma Giornata Mondiale della Pasta. I produttori italiani esportano in Brasile soprattutto una pasta realizzata con il grano tenero e arricchita all’uovo. Questo perché il 90% dei brasiliani è abituato da sempre a mangiare quel tipo di pasta e buona parte della popolazione non si può permettere l’acquisto di quella di grano duro. Inoltre, come altri prodotti di largo consumo**, in questo paese la pasta viene fortificata con ferro e acido folico, in osservanza delle raccomandazioni dell'OMS e di una campagna di prevenzione e educazione alimentare contro l'anemia ferropriva**, attualmente tra i principali “nodi” nutrizionali della nazione sudamericana.

A proposito di ricette alternative e innovative, tra i pastai italiani c’è anche chi lancia paste speciali con impasti arricchiti di **ingredienti particolari come bietola rossa, rosmarino, fagioli, o farina di canapa** in aggiunta alla semola, con l’obiettivo di abbinare qualità e sapore agli aspetti nutrizionali dei “superfood”, strizzando l’occhio ai consumatori over 50.

**TOKYO BLUES… E GOURMET: SPAGHETTI BOTTARGA E ALGA NORI**

**CONSUMI PRO CAPITE**

1,7 kg, 49mo posto tra i paesi consumatori

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

5° posto, con oltre 75mila tonnellate di pasta italiana importata.

**RICETTE PREFERITE**

Sono tre i tipi di **pasta tradizionale** più diffusi in Giappone. Innanzi tutto i ***ramen***, spaghetti di grano e uova serviti in una zuppa con carne e alghe crude. Si gustano anche asciutti conditi con verdure. Poi ci sono i ***soba***, spaghettini di grano saraceno da gustare caldi in brodo oppure freddi (*zaru soba*), serviti in un apposito contenitore quadrato di bambù. In questa versione si immergono in una salsa a base di soia, cipolline e uovo. Infine troviamo gli ***udon***, spaghetti di grano tenero simili ai nostri bucatini. Si servono in brodo con tofu fritto o tempura di gamberi.

**CARATTERISTICHE DEI CONSUMI**

Con una quota export del 45% e un valore di 11.146 milioni di Yen**, la pasta è al primo posto tra i prodotti italiani più apprezzati in Giappone**, insieme all’olio d’oliva e al vino. La pasta italiana ha iniziato a spopolare in Giappone negli anni ’90 assumendo nel tempo una duplice valenza: quella di **piatto ‘quotidiano’**, perfetto in pausa pranzo o da cucinare a casa, e quella di **piatto ‘sofisticato’, da prediligere la sera,** nei ristoranti italiani o in occasioni speciali.

**CURIOSITA’**

La presenza della pasta italiana nella cultura visiva giapponese (anime e manga) è la prova più evidente dell’amore ormai incondizionato di cui il nostro piatto nazionale gode nel paese del Sol Levante. E se **gli spaghetti sono ormai stati inclusi nei menù delle mense scolastiche**, nei tanti ristoranti italiani (o a tema italiano), spopolano i **formati premium della nostra tradizione, come spaghettoni, paccheri e fusilloni**, che i cuochi giapponesi, magari reduci da esperienze lavorative nelle cucine del nostro paese (dove invece il crudo e il demi-cuit all’orientale fanno sempre più tendenza), preparano nel pieno rispetto dell’ortodossia tricolore: cottura al dente e condimenti mediterranei rivisitati.

A proposito di rivisitazioni culinarie, i famosi “spaghetti alla napoletana” sono un piatto solo letteralmente italiano ma in quanto a ingredienti totalmente nipponico. Nato nelle cucine dell’Hotel New Grand a Yokoama ̶ città destinata all’approdo dei primi occidentali tra il XIX ed il XX secolo ̶ questo piatto, oltre alla pasta, include bacon, cipolla, peperoni, pomodoro simil ketchup e, volendo, wurstel o prosciutto cotto, con una spolverata di parmigiano. Ma ci sono varianti che prevedono l’aggiunta di un uovo o un’omelette…

Per un assaggio di pasta più vicino al nostro palato mediterraneo, più invitante (e semplice) appare la versione giapponese degli spaghetti con la bottarga: un condimento che si trova anche pronto in comode bustine nei supermercati di Tokyo da spolverare sulla pasta appena scolata. Basta aggiungere un po’ di alga nori a fette per un primo piatto dagli inconfondibili sapori di mare.

**ADDIS ABEBA, IN AFRICA UNA FILIERA DELLA PASTA CONTRO LA FAME**

**CONSUMI PRO CAPITE**

Il consumo di pasta in Etiopia è ancora su livelli molto bassi, ma in costante crescita tra i 90 milioni di etiopi. Il trend in corso indica prospettive di crescita fino a 5 kg pro capite nei prossimi anni, specialmente nelle aree urbanizzate, dove la pasta è perfetta per i nuovi stili di vita per il suo essere veloce e semplice da preparare, accessibile e compatibile con le abitudini alimentari del Corno d’Africa.

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

90mo, con 927 tonnellate.

**VOLUMI**

L’Africa costituisce meno del 3% dell’export di pasta italiano (sia in volume che in valore), ma rappresenta una delle sfide più intriganti per il settore. In questo continente esportiamo circa 55mila tonnellate annue (2014), che vanno ad aggiungersi alle 800mila prodotte localmente. In Etiopia, la produzione di pasta è passata in pochi anni da 500 a 15 mila tonnellate e operano circa 20 pastifici.

**RICETTE PREFERITE**

In Etiopia la pasta si fa glocal nel matrimonio con il tradizionale *berberé*: mix di spezie (peperoncino, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo, pimento, ruta comune, ajowan e pepe lungo) utilizzato in molte ricette della cucina eritrea ed etiope. E così abbiamo i classici **spaghetti con Berberé e una spolverata di formaggio *ayib*** locale, o i **“Trout spaghetti”**, che alla base di *berberé* e *ayib* aggiungono bocconcini di trota marinata e un filo d’olio d’oliva per mantecare il tutto. Difficile non trovare in questo piatto le influenze dell’occupazione italiana nel Corno d’Africa... Non manca **una reinterpretazione della carbonara**, con abbondante panna e pancetta; nella versione subsahariana, **l’uovo si serve crudo e dentro al guscio rotto, adagiato sopra il “nido” di spaghetti**. Due sono le modalità di consumo che variano in base ai gusti personali: dopo aver rovesciato l’uovo nel piatto si può mescolare tutto cercando di creare una crema, o spaccarlo grossolanamente con la forchetta senza amalgamare niente.

**CARATTERISTICHE DEI CONSUMI**

L’Etiopia e l’Africa rappresentano un laboratorio concreto per capire il ruolo della pasta nella lotta a fame e malnutrizione. In Oromia, un progetto della Cooperazione italiana in corso dal 2010 sta **puntando sul grano duro e sulla produzione di pasta per vincere le carestie** (il grano duro è resistente alla “ruggine” e alle altre malattie dei cereali che possono distruggere i raccolti). E nel resto del continente, dall’Etiopia, all’Eritrea fino all’Angola, diverse aziende pastarie italiane stanno esportando l’arte della pasta con la creazione di nuovi molini e pastifici per favorire la produzione e il consumo locale di questo piatto ecosostenibile.

**CURIOSITA’**

Capita così che ad Addis Abeba la pasta si faccia status symbol: **nei ristoranti si servono spaghetti** e la pasta di grano duro (più veloce e facile da cucinare della tradizionale injera di grano tenero) occupi intere corsie **nei supermercati**. I motivi di questo successo? E’ comoda da trasportare e conservare. Non ha bisogno del frigo, occupa poco spazio, è leggera, non soffre il caldo ne' il freddo ed è facilmente trasportabile dal negozio a casa, dove può essere conservata per mesi in dispensa, senza che questo alteri le sue proprietà nutrizionali e organolettiche. **E cotture innovative, come quella in pentola a pressione** di moda in America e riproposta anche da diversi chef italiani come **Davide Scabin**, che permetterebbero di ridurre dell’83% l’utilizzo di acqua nella cottura della pasta. Scabin ha stimato che **se tutti utilizzassimo la pentola a pressione** per cucinare la pasta, in Italia ci sarebbe un **risparmio** di 224 litri d’acqua all’anno procapite (bastano infatti 200 ml di acqua invece del litro canonico), per un totale di **17 miliardi di litri d’acqua risparmiati**. Cioè più o meno l’acqua che serve a riempire 70 piscine olimpioniche.

**BERLINO, DOVE E’ ITALIANO UN PIATTO DI PASTA SU 2**

**CONSUMI PRO CAPITE**

Con 8,5 kg i tedeschi sono all’8° posto della classifica dei consumi pro capite di pasta.

**POSIZIONE TRA I PAESI CLIENTI DELLA PASTA ITALIANI**

La Germania si conferma il primo mercato di riferimento per l’export di pasta italiana. Assorbe quasi un quinto dei consumi di pasta italiana nei 5 continenti (18,3%), con un valore di 342,6 milioni di euro. Con 360.023 tonnellate importate, è italiano un piatto di pasta su 2 (51%) tra quelli consumati dai tedeschi (702.687 t).

**RICETTE PREFERITE**

**Se gli spatzle** sono il piatto di pasta della tradizione più diffuso, specie nella Germania meridionale, la ricetta di pasta secca preferita sono gli **Spaghetti al ragù di carne**, tanto che ne esiste anche una versione precotta e in scatola. Forse perché in Germania gli spaghetti “alla bolognese” sono protagonisti delle feste di compleanno dei bambini. Perché si mangiano e ci si diverte, con il famoso il gioco dello “Stop!”, versione tedesca del nostro “un, due, tre, stella!”: i bambini iniziano a mangiare velocemente gli spaghetti, guidati da un capo festa. E al grido “Stop!” tutti devono fermarsi all’istante, con risultati (e risate) immaginabili…

**CARATTERISTICHE DEI CONSUMI**

La pasta è la fonte di carboidrati più diffusa in Germania dopo pane e patate. Secondo una ricerca di Euromonitor, per la sua immagine di prodotto sano e naturale, “batte” riso, noodles e cuscus.

Dati che confermano i risultati di un’indagine di Oxfam nel 2011, per cui la pasta, con il 12,1% delle preferenza, batteva la pizza (6,2%), verdure (3,8%) e Schnitzel (3,7%) tra i piatti preferiti dai tedeschi. Con gli spaghetti, indicati al quinto posto di questa classifica (3,1%), a rafforzare ulteriormente questo primato. La tipologia di pasta più consumata è quella secca che copre quasi i ¾ del mercato.

Per mantenere la leadership in un mercato maturo, dove la pasta italiana deve competere con quella a marchio privato dei discount, i produttori italiani stanno puntando su tipologie regionali e nicchie come quella integrale, senza glutine o biologica. Altra tendenza cavalcata è quella di adattare la pasta all’abitudine tedesca (e di buona parte del Nordeuropa) di servirla con carne, verdure nello stesso piatto. Se la pasta è contorno più che primo piatto, ecco **la pasta a rapida cottura, pronta dopo soli 4 minuti nell’acqua bollente**. Non è una pasta precotta, ma è ottenuta con particolari tecniche di lavorazione: è più ricca d’acqua rispetto alla pasta comune e quindi, a parità di peso, fornisce anche meno calorie.

**CURIOSITA’**

**Anche in Germania, sono tantii pasta lovers VIP**, da Sebastian **Vettel** a Clauda **Schiffer**, ma merita una menzione speciale **Angela Merkel**, che non perde occasione per “condire” le trasferte nel nostro Paese, istituzionali o di piacere, con un tocco gourmet. Habitué di Ischia, dove passa da diversi anni le vacanze di Pasqua tra arte e relax, è stata avvistata più di una volta nei ristoranti dell’isola e del Golfo di Napoli a degustare il nostro piatto nazionale, tanto da meritarsi, nel 2009, il nomignolo di **“cancelliera della pasta” affibbiatole dalla "Bild"**. Tra le varie specialità locali provate dalla Merkel nel solo 2015, i **paccheri con baccalà, olive e capperi** in un ristorante di Castellammare di Stabia, gli assaggi trasteverini di **cacio e pepe e amatriciana**, ospite della Comunità romana di Sant’Egidio, i **Paccheri con zucchine in fiore e gamberi rossi** di Sicilia all'olio extra vergine di oliva gustati a Expo assieme a Matteo Renzi.

Per quanto riguarda la ristorazione, **è tedesca la più grande catena di ristoranti italiani del mondo**: è stata fondata ad Amburgo nel 2002 e oggi conta 150 ristoranti in 29 diversi paesi, Dall’Arabia Saudita, all’Australia agli USA.

Nella sua guida alle tavole italiane nel mondo, **l’Accademia Italiana della Cucina segnala in Germania 28 locali ambasciatori del cibo italiano**, dove la pasta è protagonista e viene proposta nelle sue declinazioni ortodosse, regionali e rigorosamente al dente. Si va dai *Taglierini al ragù* di “Marcellino pane e vino” a Colonia, agli *Spaghetti aglio e olio* del berlinese Marianna, alle *Pappardelle al ragù di cinghiale* da Piccolo Mondo (Berlino). Vanno forte anche i *tagliolini*: *al limone* o *al tartufo nero* da Saittavini a Dusseldorf, mentre, sul fronte della cucina di mare, Ego a Colonia è rinomato per gli *Spaghetti alla chitarra con gamberi e zucchine* e a Monaco Lov Alta Marea propone i *Cavatelli con ceci e vongole veraci*. Oltre a queste eccellenze dell’ortodossia pastaria, **in Germania ci sono 20mila ristoranti italiani (o pseudo-italiani), dove la pasta è presente, ma spesso in versione “eretica”**. Come il **Pasta Kebab** di un locale di Berlino: un piatto di spaghetti con pomodoro a pezzi e kebab affettato sopra. Mentre può essere annoverata tra i dessert la celebre **pasta alla marmellata**, in cui la pasta è, come il pane, una base su cui aggiungere marmellate di vari sapori secondo i gusti, nella scia del contrasto dolce-salato tipico di tante pietanze tedesche. A proposito di pasta e dessert, **in Germania si possono trovare anche gli Spaghettieis, gli spaghetti-gelato** che non sono pasta ma… lo sembrano. Inventati a Mannheim negli anni Sessanta da un pasticciere (ovviamente italiano), sono una base di gelato alla vaniglia (gli spaghetti), estruso con una pressa per la pasta o un passapatate e ricoperti di una salsa alle fragole (il pomodoro) e l’aggiunta di fiocchi di cocco o mandorle o cioccolato bianco (il parmigiano).

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Gramegna Tel. 373 5515109 – f.gramegna@inc-comunicazione.it

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it