**WORLD PASTA DAY 2015, I PASTAI ITALIANI INCONTRANO PAPA FRANCESCO**

**UN PIATTO DI PASTA PER COMBATTERE FAME E MALNUTRIZIONE**

*Presentato un progetto in collaborazione con i pastai di AIDEPI per la creazione di un pastificio nel carcere minorile di Casal del Marmo (Roma). Il 25 ottobre inizia a Expo la manifestazione che vuole proporre la pasta come alternativa sana e sostenibile per nutrire il pianeta.*

Roma, 14 ottobre 2015- La **Giornata Mondiale della Pasta si avvicina (25 ottobre, Expo Milano 2015)** e oggi si è presentata una prima occasione di riflessione su come questo alimento può nutrire il pianeta in modo sostenibile, con l'incontro tra **i pastai italiani di AIDEPI** (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) **e il Santo Padre** durante l’Udienza Generale del mercoledì in Vaticano.

Assieme alla **delegazione dei pastai, guidata dal presidente di AIDEPI Paolo Barilla**, ha partecipato all’incontro anche **Padre Gaetano Greco, Cappellano del Centro di detenzione Minorile di Casal del Marmo a Roma** e fondatore della Casa accoglienza per giovani ex detenuti Borgo Amigò. Padre Greco ha presentato a Papa Francesco **il progetto “Le Mani in Pasta”**, che porterà alla realizzazione, con il supporto di AIDEPI, di un pastificio all’interno del carcere minorile romano. Obiettivo dell’iniziativa - che si inserisce nella scia di altri progetti che hanno portato il mondo della cucina e della ristorazione in varie carceri italiane - è insegnare ai detenuti l’antico mestiere della pasta, familiarizzando con uno degli alimenti simbolo della dieta mediterranea nel mondo e dando loro una formazione professionale che potrebbe essere utile al loro reinserimento.

Nell’occasione, sono stati anticipati a Papa Francesco i temi al centro del prossimo **World Pasta Day & Congress (25-27 ottobre)**, che vuole proporre la pasta come alimento ideale per nutrire il pianeta e combattere fame e malnutrizione, una vera e propria “festa della pasta” cui parteciperanno oltre 300 tra produttori, scienziati della nutrizione, opinion leader, economisti, Istituzioni e media di tutto il mondo.

Nel 2014 sono state prodotte ben 14,5 milioni di tonnellate di pasta e parla italiano un piatto di pasta su 4 consumati sulle tavole di tutto il mondo.

1. **E’ BUONA**

Pochi altri alimenti al mondo riscuotono tanto successo come la pasta. Semola, acqua, passione e competenza del pastaio danno vita ad **uno degli alimenti migliori al mondo dal punto di vista organolettico**. E’ unica perché sa essere umile, con un gusto amato da tutti nelle preparazioni più semplici. È consumata in tutto il mondo ed è accogliente nel saper riunire tutti intorno alla tavola.

1. **E’ SANA E ADATTA A QUALSIASI STILE DI VITA**

Da tempo i nutrizionisti concordano sul fatto che **la pasta sia un alimento sano e che i suoi carboidrati complessi siano indispensabili in ogni dieta.** Specie quando la abbiniamo ad altri cibi salutari (verdure, ortaggi e olio di oliva) della **dieta mediterranea.** La digeribilità della pasta e delle sue varianti - come quella integrale - ne fanno un alimento versatile, adatto ad ogni età e alle esigenze di chi segue, per scelta o per necessità, regimi alimentari particolari.

1. **E’ ACCESSIBILE**

Oggi il costo medio di un piatto di pasta è veramente ragionevole: **con 45 centesimi di euro ci si può preparare una porzione di spaghetti al pomodoro** conditi con una generosa spolverata di parmigiano. Basti pensare che un sms costa in media 15 centesimi. O che con la spesa di un pieno di benzina, circa 70 euro, un italiano ha un piatto di pasta assicurato per 6-8 mesi...

1. **E’ PRATICA**

Grazie alla pasta, in 15 minuti circa possiamo preparare e mangiare un ottimo primo piatto, con un condimento semplice e sano. Inoltre è comoda da trasportare e conservare perché non ha bisogno del frigo, occupa poco spazio, è leggera, non soffre il caldo ne' il freddo.

1. **È SOSTENIBILE**

Mangiare pasta è anche **una scelta sostenibile**. Non solo è **protagonista di tanti piatti anti spreco che valorizzano gli avanzi**, ma l’impronta ecologica\* di una porzione di pasta (80 grammi) è minima: 1 m² globale). Inoltre, che sia in cartone o in film plastico, il suo packaging permette un recupero al 100% dei materiali d’imballaggio.

*\* L'impronta ecologica è un indice statistico utilizzato per misurare la richiesta umana nei confronti della natura. Essa mette in relazione il consumo umano di risorse naturali con la capacità della Terra di rigenerarle.*

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Gramegna Tel. 373 5515109 – [f.gramegna@inc-comunicazione.it](mailto:f.gramegna@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)