**UNITI DALLA PASTA: FOTOGRAFIA, OLTRE GLI STEREOTIPI,**

**DELL’EUROPA CHE MANGIA SEMPRE PIU’ SPAGHETTI (ITALIANI)**

*Dici pasta, pensi Italia. Oggi, ogni 4 piatti di pasta serviti nel pianeta, uno parla italiano. Addirittura 7 su 10 in Europa. AIDEPI mette a confronto numeri, abitudini di consumo e tendenze collegate alla pasta (e all’alimentazione) dei primi 3 paesi destinatari dell’export dei nostri spaghetti: Germania, Regno Unito e Francia. Dove si mangiano oltre 1 miliardo di porzioni l’anno e la passione per l’Italian food è segno di una trasformazione delle abitudini e dei valori associati al cibo, nel segno di gusto, benessere e sostenibilità.*

Dossier per i media a cura di AIDEPI – Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane

**FRANCIA: 9 FRANCESI SU 10 MANGIANO SPAGHETTI. E I MILLENNIALS LA SANNO CUCINARE AL DENTE**

Per convivialità e ritualità del cibo la Francia è il Paese forse più vicino all’Italia. E da 20 anni lo è sempre di più. Oltralpe è in atto una trasformazione delle abitudini alimentari e la pasta ne è protagonista. Nel paese del foie gras, del boeuf bourguignon e della blanquette de veau, il consumo di carne è in calo da almeno 25 anni. Di contro, ci sono sempre più spaghetti sulle tavole dei francesi. **Negli ultimi 40 anni il consumo di pasta in Francia è più che raddoppiato**, fino a superare le 510mila tonnellate nel 2017, per un **consumo procapite di circa 8 kg all’anno**. Merito soprattutto della nostra pasta: **nel 2017 sono state esportate in Francia 245mila tonnellate di pasta italiana**. In pratica, circa 1 piatto di pasta su 2 mangiati dai transalpini è stato fabbricato in un pastificio italiano.

A cosa si deve questo exploit? In passato la percezione della pasta come “piatto povero” è stata un ostacolo: solo la pasta ripiena aveva lo status di piatto a sé stante, mentre spaghetti e penne venivano quasi sempre proposti come contorno, assieme o in alternativa alle verdure. Negli anni, complici anche gli appelli di nutrizionisti e autorità sanitarie per una alimentazione più consapevole e una sempre maggiore attenzione della popolazione agli aspetti sostenibili e ambientali legati alla produzione del cibo, la frugalità e la semplicità della pasta secca sono diventati un incentivo al suo consumo, con il primato di formato più venduto che va agli spaghetti, forti di un 86% del mercato.

Una ricerca del Syndicat des Industriels Fabricants de Pâtes Alimentaires de France mostra come la pasta sia ormai parte integrante dei menù transalpini. **9 francesi su 10 (l’87%) sono consumatori abituali** e la mangiano almeno una volta a settimana. Il 49% arriva a sceglierla anche più spesso, 2-3 volte a settimana, con punte tra teenagers e giovani adulti: **il 61% dei ragazzi tra i 16 e i 24 anni la consumano circa 2-3 volte a settimana**. A loro la pasta piace perché è un alimento economico, facile da preparare, e, per 8 giovani su 10, perché è salutare e nutriente. E infatti la pasta permette di aver pronto in soli 15 minuti un pasto salutare, il suo consumo è incoraggiato da esperti e nutrizionisti, il suo costo è accessibile a tutte le categorie sociali, non ha controindicazioni religiose o culturali e ha una impronta ecologica di solo 1m2 a porzione.

La frequenza di consumo ha migliorato anche la dimestichezza con il prodotto: solo 2 francesi su 10 continuano a mangiare la pasta come contorno, come si faceva 20 o 30 anni fa. Non solo sempre più pasta è consumata “all’italiana”, come primo piatto, ma **4 giovani francesi su 5 dichiarano di non avere alcuna difficoltà a cuocerla al dente**.

I Millennials sono anche i più curiosi e aperti alle novità di prodotto: secondo uno studio di Mintel Global Research, il 45% di questa fascia d’età si dice interessato a sperimentare paste “alternative”, arricchite di superfoods o di ingredienti particolari nell’impasto. E 1 su 3 afferma di provare nuove e più complesse ricette a base di pasta accanto a quelle più tradizionali.

Uno studio di Harris Interactive conferma perché la pasta, alimento semplice, naturale e sostenibile, è perfettamente coerente con le istanze del consumatore francese di oggi. I francesi si ritengono dei consumatori consapevoli: 7 su 10 cercano informazioni in rete su cibo, ricette e sicurezza alimentare, 2 su 3 considerano fondamentale seguire un’alimentazione equilibrata. Gli ultimi scandali alimentari e una crescente attenzione al rispetto dell’ambiente (criterio di scelta della spesa per 4 francesi su 10) hanno cambiato le abitudini nell’*Hexagone*: si consuma meno carne (il 32%) e meno latte (27%) rispetto a 2 anni fa. Di contro, assieme agli acquisti di pasta, sono aumentati quelli di pesce (20%) e verdure (25%). E se la percentuale di vegetariani è ancora tra il 4 e il 6%, 1/3 delle famiglie è flexitariana, ha ridotto cioè sensibilmente il consumo di proteine animali.

**ADDIO FISH & CHIPS: AGLI INGLESI PIACE LA PASTA (AL PESTO).**

**E GUAI A TOCCARGLI GLI “SPAGHETTI BOLOGNAISE”**

Per la pasta italiana non c’è effetto Brexit. Da inizio anni Novanta l’export di pasta tricolore oltremanica è quadruplicato e ha contribuito in modo decisivo a fissare il consumo nel Regno Unito a 3,5 chili procapite. E **il 2017 ha segnato il record assoluto di pasta italiana esportata a Londra:** 268mila tonnellate e +1,4% rispetto all’anno precedente.

La crescita del consumo di pasta è parte di un **cambiamento sensibile delle abitudini alimentari Old British**. Lo rileva il **DEFRA** **(Department for Environment, Food and Rural Affairs)**, in un’analisi sui consumi domestici degli ultimi 40 anni che ha coinvolto 150mila famiglie. Oltremanica stanno diminuendo drasticamente il consumo di pietanze a base di carne, pane e patate e anche un classico dell’English breakfast come i fagioli stufati si porta in tavola il 20% delle volte in meno di 40 anni fa. Si ricorre sempre di più a verdure d’importazione “mediterranea”, come zucchine e melanzane, è raddoppiato il consumo di frutta, al latte intero si preferisce quello scremato e il vino guadagna punti sulla pur sempre popolare birra. Anche il tè non scampa al ribaltone: se nel 1974 ogni suddito della Regina ne sorseggiava in media 23 tazze alla settimana, oggi si arriva a stento a 8.

Forse è presto per dare l’addio a *Fish &* *Chips*, ma l’aumento dei consumi di pasta e pizza, praticamente assenti dal carrello della spesa di 40 anni fa, è il segno più eclatante diuna **“italianizzazione” dei pasti in casa**. Oggi **gli inglesi mangiano pasta una volta a settimana**: la porzione tipo è da 80 grammi e il condimento più alla moda è quello con il **pesto**, che nel Regno Unito viene venduto alla media di 40 vasetti al minuto. L’amore degli inglesi verso la pasta e la cucina italiana è confermato da un recente studio delle Guide DK: **per gli inglesi la cucina preferita è l’italiana**, quella che mangerebbero per tutta la vita, davanti a quella inglese, cinese o indiana.

Se la rincorsa della pasta verso le dispense londinesi è durata 40 anni, per educare gli inglesi al gusto di spaghetti e maccheroni ci sono voluti 200 anni. Un percorso accidentato tra le trattorie aperte dagli *expats* italiani in Gran Bretagna e l’eco dei Grand Tour in Italia e del mito Dolce Vita. **Risale al 1803 l’apertura del primo ristorante italiano a Londra** e già ad inizio Novecento il Quo Vadis, il Bertorelli’s e il Quaglino’s erano tra gli indirizzi più alla moda per cenare fuori a Londra. E, più recentemente, è stato il cuoco italiano Gennaro Contaldo, ad aver formato alla sana cucina mediterranea (e alla pasta) Jamie Oliver, lo chef che del cibo sano ha fatto una crociata e sta insegnando agli inglesi l’arte del mangiare bene. Nel mezzo ci sono stati i tanti piatti “meticci” serviti nelle trattorie italiane che dal Dopoguerra in poi hanno adattato i classici italiani al palato inglese, anche con qualche caduta di gusto.

La licenza poetica più famosa è diventata un caso: **guai a criticare a Londra gli amatissimi Spaghetti Bolognaise**, o “Spag Bol”, come viene affettuosamente chiamata la versione British della pasta al ragù. Quando Antonio Carluccio, altro chef italiano trapiantato Oltremanica, ha fatto notare che questo piatto dell’originale italiano aveva poco, a cominciare dal formato di pasta sbagliato (gli spaghetti al posto delle tagliatelle) fino agli errori su ingredienti e erbe di troppo (“quando gli inglesi vogliono cucinare all’italiana aggiungono dappertutto aglio, origano, prezzemolo e basilico”), c’è stata un’orgogliosa levata di scudi a difesa dell’unica vera ricetta di pasta anglosassone. **Storici dell’alimentazione hanno teorizzato che gli “Spaghetti Bolognaise” non sarebbero stati inventati a Bologna ma in America o in Inghilterra a inizio secolo scorso**. E diversi chef stellati ne hanno proposto reinterpretazioni fantasiose, da Jaime Oliver che aggiunge alla salsa rosmarino e pomodori secchi, a Marco Pierre White, che punta su cioccolato e peperoncino, fino a Delia Smith, e al suo ragù di fegatini di pollo, o Gordon Ramsay, con aglio e alloro. Insomma l’amore è cieco, anche a tavola.

**A BERLINO, DOVE LA PASTA È IL PIATTO PREFERITO (E BATTE GLI SCHNITZEL)**

La Germania è da sempre il primo mercato di riferimento per la pasta italiana. In 25 anni l’export verso questo Paese è quasi triplicato, passando da 119mila tonnellate a 342mila e pesa oltre la metà sul consumo nazionale. In pratica, **1 piatto di pasta su 2 mangiati a Berlino o Monaco di Baviera “parla” italiano**.

A prima vista questo amore per gli spaghetti non è correlato a un cambiamento dello stile di vita, alimentare e non, dei tedeschi. Secondo [un rapporto](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Publications/green_paper.pdf?__blob=publicationFile) del Ministero Federale dell’Alimentazione e dell’Agricoltura, **in Germania si fa poca attività fisica**, in tutte le fasce anagrafiche, e 4 tedeschi su 10 sono del tutto sedentari. **Solo il 25% della popolazione segue una alimentazione equilibrata**, mentre gli altri mangiano poche verdure, frutta e fibre e troppe proteine.

Eppure qualcosa si sta muovendo e lo conferma l’ultima ricerca sulle abitudini alimentari in Germania rilasciata dal Ministero dell’Alimentazione e dell’Agricoltura. **Almeno a parole, i tedeschi di oggi hanno gusti e aspirazioni decisamente mediterranei: il piatto preferito da tedeschi è la pasta**, con il 35% delle preferenze, davanti a verdure e patate (18%), pesce (16%). Ancora meno preferenze per i classici Schnitzel, che finiscono persino dietro all’insalata. Quando dalle parole si passa ai fatti, il cibo più mangiato resta la carne (53%), ma subito dietro ci sono pasta e verdure, amate in particolare dai tedeschi dell’Est.

Quando fanno la spesa, **gusto e salute sono diventati i primi due fattori di scelta del cibo** e più della metà degli intervistati, specie le donne e i giovani, cerca soprattutto alimenti di facile e veloce preparazione. In pratica, l’identikit della pasta. E proprio dai più giovani sembra arrivare lo scatto decisivo per migliorare il modo di mangiare. In media i tedeschi passano sempre meno tempo in cucina ma i ragazzi vanno controcorrente: 9 su 10 amano stare tra i fornelli e 1 su 5 cucina tutti i giorni.

Come mangiano la pasta i tedeschi? Gli **Spatzle**, tipici gnocchetti, 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…

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 e 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. 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”**.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ufficio stampa AIDEPI** **INC** – Istituto Nazionale per la ComunicazioneIvana Calò Tel. 3248175786 – i.calo@inc-comunicazione.it Matteo de Angelis Tel. 3346788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it | **Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**Roberta Russo Tel. 3423418400 – roberta.russo@aidepi.it  |