****

**GERMANIA, LA PASTA IN POLE POSITION.**

**BATTE LA SCHNITZEL TRA I PIATTI PREFERITI**

**E A BERLINO PARLA ITALIANO 1 PIATTO DI SPAGHETTI SU 2**

*Sebastian Vettel dichiara a margine della presentazione della nuova Ferrari che la pasta è il suo piatto preferito.*

*Ma è solo l’ultimo esempio della passione dei tedeschi per la pasta made in Italy (tra i pasta lover dichiarati anche la cancelliera Angela Merkel a Claudia Schiffer): dati AIDEPI, la Germania assorbe infatti* quasi un quinto dei consumi di pasta italiana nei 5 continenti (18,3%), confermandosi il principale mercato per l’export di settore. Tanto che *a Berlino parla italiano ben il 51% degli 8,5 kg pro capite di penne, spaghetti & co consumati annualmente.*

*Ecco perché i tedeschi preferiscono la pasta (12,1%) addirittura a un piatto tipico come la Schintzel (3,1%).*

È **la pasta a tagliare il traguardo prima di qualsiasi altro piatto** per il campione della Formula 1 **Sebastian Vettel** - il tedesco di casa Ferrari. Lo scrive sul suo profilo Twitter a ridosso della presentazione della nuova monoposto per il Mondiale di Formula 1 2016. Il piatto italiano per eccellenza è in testa alla sua classifica personale davanti a bistecca, caprese – altro piatto italiano – la tipica Schintzel e il gelato alla vaniglia. Come lui, altri vip tedeschi mettono la pasta sul podio: da **Angela Merkel**, che per questa sua passione dichiarata si è guadagnata il nomignolo di “cancelliera della pasta”, alla top model **Claudia Schiffer** che la inserisce nella sua top 3 (con vino rosso e coperte di cachemire…).

**Tipologie regionali e pasta a rapida cottura: come la pasta made in Italy sta costruendo la sua leadership**

Secondo **Aidepi (Associazione delle Industrie del dolce e della pasta)**, 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 oltre 360.000 tonnellate importate, è italiano un piatto di pasta su 2 (51%) tra quelli consumati dai tedeschi (702.000). 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.

Non stupisce, allora, che la pasta sia **la fonte di carboidrati più diffusa in Germania dopo pane e patate** e, come conferma una ricerca di Euromonitor, per la sua immagine di prodotto sano e naturale, “batte” anche altri cibi considerati etnici come riso, noodles e cous cous. Originali e varie le varianti tedesche del piatto tricolore, ottimo anche per **l’alimentazione di uno sportivo** come il fuoriclasse della Ferrari, per ritrovare la marcia in più prima di ogni gara.

**tedeschi pasta lovers: alle schintzel, preferiscono la pasta (12,1%)**

**Con 8,5 kg la Germania è all’8° posto nel mondo per consumo pro capite di pasta**. Secondo uno studio Oxfam del 2011, la pasta batte, con il 12,1% delle preferenze, pizza (6,2%), verdure (3,8%) e Schnitzel (3,7%) tra i piatti preferiti nel paese. Con gli spaghetti, indicati al quinto posto di questa classifica (3,1%), a rafforzare ulteriormente questo primato. Non è un caso quindi che **la prima donna tedesca Angela Merkel** non perda mai occasione per gustare il piatto tricolore nelle sue trasferte, di piacere o istituzionali, nel Belpaese. 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. Sono tanti i piatti che ama provare: i Paccheri con baccalà, olive e capperi in un ristorante di Castellammare di Stabia; Cacio e pepe e Amatriciana nella capitale, ospite della Comunità romana di Sant’Egidio; Paccheri con zucchine in fiore e gamberi rossi di Sicilia all'olio extra vergine di oliva gustati a Expo assieme a Matteo Renzi.

**dagli spatzle agli spaghetti-gelato, ecco come si mangia la pasta in germania**

Paese che vai, pasta che trovi: il segreto del successo della pasta è la sua adattabilità alle culture gastronomiche degli altri paesi. Abitudine tipicamente tedesca, ad esempio, è quella di **servirla insieme a carne e verdure**, considerandola contorno e non primo piatto. Nella Germania meridionale, poi, il piatto di pasta della tradizione più diffuso **sono gli spatzle** - pasta secca di grano duro all’uovo – mentre la ricetta di pasta secca preferita sono gli **spaghetti al ragù di carne**, tanto che ne esiste una versione precotta e in scatola (è quella secca, non a caso, la tipologia di pasta più consumata, coprendo quasi i ¾ del mercato). Forse perché in Germania gli **spaghetti “alla bolognese”** sono spesso 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 e al grido “Stop!” tutti devono fermarsi all’istante.

Restando in tema di “adattabilità”, le ricette “non tradizionali” di pasta non mancano nella ristorazione tedesca. **In Germania ci sono 20mila ristoranti italiani (o pseudo-italiani)**, dove la pasta è presente spesso in versione rivista: come il **Pasta Kebab** di un locale di Berlino, un piatto di spaghetti con pomodoro a pezzi e kebab affettato sopra; o la celebre **pasta alla marmellata**, in cui la pasta è una base su cui aggiungere marmellate di vari sapori, nella scia del contrasto dolce-salato tipico di tante pietanze tedesche. Da non dimenticare gli **Spaghettieis**, gli spaghetti-gelato che non sono pasta ma… lo sembrano. Inventati a Mannheim negli anni Sessanta da un pasticciere italiano, sono una base di gelato alla vaniglia (gli spaghetti), ricoperto di una salsa alle fragole (il pomodoro) e l’aggiunta di fiocchi di cocco, mandorle o cioccolato bianco (il parmigiano).

Ma nel paese dei Länder non mancano le versioni di pasta tipiche all’italiana: **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. A Colonia troviamo i Taglierini al ragù di “Marcellino pane e vino” o gli spaghetti alla chitarra con gamberi e zucchine di Ego. A Berlino si può scegliere tra gli Spaghetti aglio e olio di Marianna e le Pappardelle al ragù di cinghiale di Piccolo Mondo, mentre a Dusseldorf da non perdere i tagliolini al limone o al tartufo nero di Saittavini e a Monaco i cavatelli con ceci e vongole veraci di Lov Alta Marea.

**la pasta, ottimo alleato per la dieta degli sportivi**

E se nemmeno un numero 1 dello sport come Sebastian Vettel riesce a rinunciare alla pasta, è perché si tratta di un alimento cardine anche per la dieta di chi pratica attività fisica: *«il consumo di pasta è indicato per chi fa attività fisica e in particolare pratica sport»,* si legge nel **Documento di Consenso Scientifico “Healthy Pasta Meals”** presentato durante la Giornata Mondiale della Pasta 2015 a Expo e firmato da 20 scienziati provenienti da 9 Paesi. Nel Consensus si legge**:** *«La pasta, come altri cereali, fornisce carboidrati ed è anche una fonte di proteine. Per avere una migliore prestazione fisica, la pasta può essere consumata scondita o con poco condimento prima di un allenamento oppure insieme ad altri cibi dopo aver praticato attività sportiva. Diete ad alto contenuto proteico e con pochi carboidrati sono sconsigliate per le persone attive».*

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

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

Melania Rusciano Tel 324 8175786 – m.rusciano@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

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