**Focus 6**

**IL BRASILE E LA PASTA: IDENTIKIT DI UN CONSUMO**

Il 25 ottobre San Paolo del Brasile sarà la capitale del 19mo World Pasta Day. Ecco come carioca e paulistas vivono la pasta.

**PRODUZIONE NAZIONALE**

Il Brasile è il primo produttore di pasta in tutto il Sudamerica, con 1,2 milioni di tonnellate prodotte nel 2016, e un consumo pro capite di 6,1 chili (dati ABIMAPI).

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

21mo, con circa 19mila tonnellate di pasta italiana importata nel 2016, per un valore di 20,4 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, USA 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. **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.

**CURIOSITA’**

**Grazie ai ristoranti tipici aperti dagli immigrati, in Sudamerica la pasta è uscita dalla dimensione di prodotto “esotico”,** inizialmente consumato nei quartieri italiani di San Paolo, Buenos Aires, Montevideo, diventando specialità utilizzata dalla maggioranza della popolazione. In Brasile, la pasta è passata da una dimensione artigianale ad una 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, già 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.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 3248175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@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)