



**ECCO LE 6 TENDENZE  
CHE CI AIUTANO A CAPIRE  
COME SARA' LA PASTA NEL 2050**

————— UNION FOOD 2019 —————

## PASTA BOOT CAMP: IL PROGETTO

---

Unione Italiana Food, nell'ambito delle iniziative programmate per il World Pasta Day 2019, ha riunito un panel di professionisti (professori universitari, esperti in sostenibilità, giornalisti, medici nutrizionisti, pastai, designer, chef, food blogger, esperti di scenari futuri dell'alimentazione) – guidati e coordinati dal prof. Carlo Alberto Pratesi, docente di Marketing Innovazione e Sostenibilità all'università Roma Tre - per una full immersion di una giornata dalla quale sono emerse le conclusioni che seguono e l'indicazione delle principali tendenze che caratterizzeranno il futuro della pasta, da qui al 2050.

## LO SCENARIO DI RIFERIMENTO: COME CAMBIERA' IL MONDO?

---

Fare previsioni è difficile. Soprattutto in un contesto di cambiamenti così repentini e veloci, caratteristico dell'epoca in cui viviamo.

Utilizzando la metodologia del design thinking - quella messa a punto dalla DSchool dell'Università di Stanford - il lavoro ha preso avvio mettendo a disposizione dei partecipanti 40 schede ognuna delle quali rappresentativa di un "indizio" di possibili tendenze evolutive in atto in un determinato ambito, sia esso economico, tecnologico, socio-demografico, politico-normativo o ambientale. A ciascuno gruppo di lavoro (in totale 5) è stato chiesto di selezionare gli indizi che, a loro parere, meglio descrivevano lo scenario del 2050. Sulla base di questi elementi sono stati proposti 5 diversi scenari possibili:

1. i cambiamenti climatici in corso e la mutata sensibilità delle giovani generazioni porteranno la sostenibilità in primo piano. L'impatto (ridotto) in termini di emissioni di CO2 guiderà gli acquisti.
2. assisteremo a fenomeni di migrazione di massa, legati a cause climatiche e politiche, che porteranno, anche in virtù di una tendenza all'aumento della popolazione (nel 2050 il Pianeta avrà quasi 10 miliardi di abitanti), allo sviluppo di vere e proprie megalopoli. Circa il 66% delle persone vivrà in immense città che si allargheranno a dismisura.
3. l'agricoltura dovrà allearsi sempre di più con la tecnologia (intelligenza artificiale, droni, satelliti) per trovare risposte in grado di garantire sicurezza e qualità nella produzione di un cibo in quantità sufficienti per tutti ma anche amico dell'ambiente (e delle comunità che lo producono).
4. la tendenza a mettere la salute e il benessere personale al primo posto crescerà ulteriormente, sia per l'invecchiamento della popolazione (e la conseguente necessità di prevenire e curare le malattie legate all'alimentazione, migliorando la qualità di una vita in media sempre più lunga) che per l'abitudine di una fetta più grande del Pianeta a adottare stili di vita più salutari (come la dieta mediterranea, che amplierà il proprio raggio d'influenza nel mondo).
5. la vita sarà sempre più frenetica e potremo arrivare ad avere case senza cucina, visto che il cibo dovrà essere disponibile quando serve in maniera semplice e immediata. Il food delivery sarà una dimensione molto più diffusa e anche la logistica di distribuzione del cibo (con consegne in tempi oggi inimmaginabili) potrà vivere cambiamenti epocali.

## LE TENDENZE FOOD CHE NE CONSEGUONO: COME MANGEREMO NEL 2050

---

Alla luce di questi possibili scenari, si è discusso (prima nei gruppi e poi in plenaria) come potrebbe evolversi il modo di mangiare. Probabilmente i nostri stili alimentari saranno caratterizzati da una commistione di culture e atteggiamenti che, in molti casi, caratterizzeranno uno stesso consumatore, che di fatto adotterà più stili contemporaneamente.

Alla fine del confronto sono 6 le tendenze emerse, anche avvalendosi di precedenti studi e analisi sul tema del futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale.

Le raccontiamo, puntualmente, nelle pagine che seguono.

## #1

### IO MANGIO CLASSICO

#### LA PASTA AL POMODORO, PORTABANDIERA DELLA DIETA MEDITERRANEA NEL MONDO

Quasi tutti gli esperti sono concordi. Nell'arco dei prossimi 30 anni lo scenario alimentare non cambierà così velocemente da spazzare via tutto quello che c'è sostituendolo, con qualcosa di totalmente nuovo.

Se è vero che ogni tradizione è una innovazione (di molti anni prima) che ha avuto successo<sup>1</sup>, allora vuol dire che prima che venga superata, del tutto, ci vogliono tempi lunghissimi. Nell'ordine dei secoli.

E in ogni caso la pasta così come la conosciamo oggi – con le sue ricette apprezzate in tutto il mondo – continuerà a essere un "classico" esattamente come accade oggi con oggetti vintage (una borsa Fendi, un foulard di Hermes, una cravatta Marinella) che tutti ostentano con orgoglio e di cui si parla con grande considerazione e rispetto.

La pasta di semola di grano duro avrà un ruolo importante nell'alimentazione del pianeta, portando avanti la bandiera della tradizione e della dieta mediterranea<sup>2</sup>.

L'Italia sta infatti esportando, da anni, insieme alla pasta, ai pomodori e al parmigiano uno stile di vita che il mondo intero comincia a comprendere, valutandone la superiorità in termini di salute, benessere e qualità della vita. Inclusa un'attitudine alla convivialità (qualcuno la chiama eater-tainment<sup>3</sup>, voglia di divertirsi mangiando) che i consumatori di tutto il mondo impareranno ad apprezzare anche all'interno di quelle culture alimentari che oggi sono meno inclini a pensare il cibo in un'ottica di socializzazione e condivisione di esperienze

Gli spaghetti con il pomodoro sono stati decretati pasta del futuro dai Millennials in una ricerca Doxa del 2016<sup>4</sup>. E la pasta con il pomodoro era stata indicata come "pasta del futuro" da un'altra ricerca realizzata, pensate un po', nel 1999 dai pastai italiani (allora, UNIPI).

E' un piatto adatto a vincere la sfida globale perché democratico, poco costoso, facilmente conservabile, facile da preparare, accettato, senza proibizioni, da tutte le religioni. E, last but not least, buono.

Visto che la dimensione del gusto continuerà a essere un driver di successo dell'alimentazione anche tra 30 anni. Insomma, un futuro senza la pasta di semola di grano duro che conosciamo oggi, non è davvero immaginabile.

## #2

### IO MANGIO ETICO

#### PASTA, VERDURE E SOSTENIBILITA'

Il futuro sarà sempre più dominato da un interesse per le diete a base vegetale<sup>5</sup>. E la pasta verrà certamente "contaminata" da questa tendenza.

Le ragioni di questa evoluzione sono legate certamente al crescente desiderio di stare bene e pensare di più alla nostra salute, ma fanno riferimento anche all'approccio più responsabile delle giovani generazioni che mettono la sostenibilità (agricoltura attenta all'ambiente, bio, meno pesticidi, conservazione della biodiversità, rispetto delle comunità di agricoltori) in testa alle loro scelte di vita.

Pasta&verdure è e sempre di più sarà una scelta anche etica<sup>6</sup>, in un'epoca in cui i consumi non etici, probabilmente... diventeranno non consumi.

La pasta con le verdure interpreta molto bene l'etica dei Millennials.

E probabilmente, per questo, sarà una delle "tradizioni" delle famiglie italiane di domani.

La pasta, alimento sostenibile per eccellenza<sup>7</sup>, incontrerà sempre più i prodotti dell'orto, all'insegna di un nuovo gusto "verde" che rivoluzionerà, nel corso dei decenni, i condimenti che hanno fino a oggi accompagnato la pasta. Molti dei sughi classici – dal ragù, alla carbonara, alla amatriciana – mettono la carne, e i suoi derivati, al primo posto. Ci vorrà del tempo, ma tra 30-50 anni esisteranno, molto probabilmente, dei grandi classici con piselli, carote, cipolle, zucchine, carciofi come ingredienti principali.

Il piatto simbolo di questa tendenza? Gli esperti del nostro Boot Camp lo hanno immaginato così: un fusillo integrale con zucchine croccanti a cottura rapida (per ridurre l'impatto ambientale della preparazione), un filo di olio extravergine d'oliva e due riccioli di ricotta salata.

Se l'etica di un piatto riuscirà ad andare a braccetto con la sua estetica, come in questo caso, allora il successo, nel 2050, sarà garantito.

## #3

### IO MANGIO GLOBALE

#### PASTA FUSION: UN MONDO DI CONTAMINAZIONI

La prima regola dell'evoluzione di ogni "specie" è adattarsi. La pasta – rimanendo sé stessa - dovrà però essere aperta alle contaminazioni. Non solo quando esplorerà nuovi paesi e si presenterà a nuove culture gastronomiche,

ma dovrà iniziare, presto, a farlo anche “in casa”. Qui in Italia.

Sono sempre di più – circa il 56% – gli italiani che si aprono ai cibi etnici, perché curiosi di sperimentare sapori e culture differenti. Mentre il 49% dei nostri connazionali pensa che alcune cucine etniche rappresentino una valida alternativa a quella italiana<sup>8</sup>.

Si comincia a parlare di Ego Food<sup>9</sup> per indicare quei cibi che vanno incontro a specifiche culturali del consumatore: quindi all'Ego di chi li mangia, non di chi li vende.

Solo per fare un esempio: le varie versioni di pasta “istantanea” (si cucina mettendo i vari ingredienti tutti insieme nel tegame, aggiungendo acqua calda per avere il piatto pronto in pochi minuti) con le quali alcune aziende italiane si stanno attrezzando per approcciare l'estremo oriente, sono un modo di guardare al futuro in questa ottica di apertura e disponibilità, per aprire nuovi mercati. Se la pasta non accetterà l'idea, la filosofia, della contaminazione dovrà rinunciare a viaggiare in molti angoli del mondo. Dobbiamo, come ha detto una volta lo chef Salvatore Tassa, imparare a “parlare altre lingue attraverso la pasta, che fa parte del nostro alfabeto”<sup>10</sup>.

Del resto, la pasta è da sempre, per sua natura, fusion e pronta al cambiamento. Un elemento presente nel suo DNA. Un classico come la pasta al pomodoro in realtà è la versione fusion di un nostro piatto medioevale e rinascimentale che prevedeva solo condimenti in bianco (latte, formaggio, burro), visto che il pomodoro è arrivato dall'America ed è stato impiegato per fare il sugo in Italia solo a partire da metà Ottocento.

Aperti alla contaminazione, dovremo però continuare ad affermare l'Italian way of pasta: cioè la cultura della preparazione corretta di questo piatto, a partire dal concetto di cucinarla “al dente”, per gustarla al meglio e avere i maggiori benefici sulla salute.

Una sfida (per far crescere la cultura della preparazione della pasta) nella quale, in questi ultimi anni abbiamo fatti passi da gigante. Fece scalpore, per chi lo ricorda, un editoriale del New York Times del 1983 che s'intitolava, appunto For pasta al dente<sup>11</sup>, nel quale veniva sdoganato il principio che la superiorità della “filosofia” della pasta italiana era proprio nella sua capacità di tenuta in cottura e nel suo essere - se ben cucinata - appunto, “al dente”.

## #4

### IO MANGIO DIVERSO

#### PASTA CON INGREDIENTI TUTTI DA SCOPRIRE

In futuro si consumeranno cibi dall'aspetto familiare, ma prodotti con ingredienti diversi<sup>12</sup>.

Un po' come comincia ad accadere oggi con gli hamburger vegetali...

Mai, come in questo caso, il futuro è oggi. Sul mercato della pasta c'è già tutto quello che i consumatori potrebbero mettere al centro delle proprie scelte nei prossimi decenni. E questo perché l'innovazione è da tempo uno dei driver dell'industria della pasta italiana: ogni anno i pastai italiani investono in innovazione, ricerca e sviluppo circa 500 milioni di euro, pari al 10% del fatturato del settore. Anche perché le aspettative del consumatore, su questo fronte, sono già oggi alte: secondo un'indagine IRI, 1 italiano su 2 (48%) si dice interessato a nuovi ingredienti, nuovi prodotti, nuovi tipi di pasta<sup>13</sup>.

In principio, si può dire, fu la pasta integrale. Un successo quasi immediato, che ha conquistato più per il contenuto di salute (l'integrale è un driver acquisito e di salute) che per quello di gusto. Molti italiani sono ancora disorientati dal sapore nuovo e poco capaci di gestire le diverse ricette che richiede una buona pasta integrale<sup>14</sup>. Dopo l'integrale sono arrivate le paste con semole di legumi (piselli, fave, ceci), al farro, al kamut.

Vendute già da molte aziende e nei confronti delle quali sono in corso... prove tecniche di assaggio, ancora timide, da parte dei nostri connazionali.

Ma il futuro potrebbe riservarci ancora dell'altro, parola di esperti. E c'è chi comincia a proporre tagliatelle alla spirulina (un'alga) o pennette agli insetti. Intercettando 2 delle 5 tendenze (megafrutti, alghe, microproteine, meduse e insetti) che il settimanale Forbes ha indicato in un articolo in cui ragiona sull'alimentazione del futuro<sup>15</sup>. Un altro dei trend innovativi del futuro, la pasta 3D, si è presentato da due o tre anni in forma di sperimentazioni. Le prime prove tecniche di pasta “stampata” hanno stupito giornalisti e lettori<sup>16</sup>.

Chi l'ha assaggiata ha potuto fare un'esperienza di gusto nuova e interessante.

In futuro ognuno potrà ordinare la pasta adatta alle proprie esigenze, con ingredienti diversi anche in base alle patologie di cui si soffre (diabete, colesterolo alto) o semplicemente in funzione dei propri gusti. Un prodotto di largo consumo come la pasta farà i conti con un consumatore non standardizzabile e sempre più evoluto<sup>17</sup>.

## #5

### IO MANGIO SEMPLICE

#### LA PASTA SEMPRE PIÙ ESSENZIALE E SALUTARE, ALL'INSEGNA DEL LESS IS MORE

Uno dei mantra del nostro tempo - less is more<sup>18</sup> - è, in realtà, una definizione vecchia quasi di un secolo.

Del resto, uno dei segreti della salubrità della dieta mediterranea era dato proprio da un approccio frugale al

cibo (che ancora oggi sembra uno dei segreti della longevità)<sup>19</sup>. E da una semplicità, nella realizzazione delle ricette, che (semberebbe da tanti segnali) vivrà una stagione di grande successo anche nei prossimi decenni. La lista corta degli ingredienti e il *no skill*, saranno nuovi imperativi di un consumatore che cercherà un diverso equilibrio con l'alimentazione.

Il salutare vincerà sul gourmet<sup>20</sup>.

E i sughi semplici, addirittura elementari (pasta in bianco olio e parmigiano, pasta con i piselli) avranno una nuova stagione di successo. Certo si tratta di una tendenza che dovrà trovare i suoi profeti e il suo ABC, inventando ricette capaci di adattarsi anche alle esigenze del consumatore di metà millennio.

Semplicità farà anche rima, sempre di più con qualità. L'imperativo sarà lavorare il meno possibile una materia prima di altissima qualità (tendenza che sosterrà l'integrale) e accompagnare la pasta che se ne ricava con il miglior pomodoro, il miglior olio extravergine d'oliva, le migliori verdure, i migliori formaggi...

Pasti pronti per ogni momento e occasione di consumo, possibilmente espressi (il poco tempo a disposizione sarà un altro fattore che condizionerà il nostro modo di mangiare) e salutari.

Il food delivery sarà una delle frontiere su cui si giocherà il futuro della pasta: bisognerà trovare soluzioni compatibili con questo strumento, che accenterà una parte crescente dei consumi degli italiani.

Oggi la pasta non è centrale nell'offerta del delivery per le difficoltà legate alla tenuta della cottura e alla qualità del piatto sottoposto allo stress del trasporto.

Chi troverà la soluzione (anche tecnologica) a questi problemi, all'insegna della semplicità e del gusto, potrà conquistare un mercato oggi davvero inimmaginabile.

## #6

### IO MANGIO CONSAPEVOLE

#### LA PASTA ALLA SFIDA DELLA CORRETTA INFORMAZIONE: PER RIBADIRE CHE È BUONA, SICURA E SOSTENIBILE

Il futuro della pasta passa anche attraverso la corretta informazione. Oggi infatti viviamo schiacciati tra due tendenze, incoerenti fra loro ma altrettanto forti e radicate. Che si estremizzeranno (ancora di più) in futuro.

Da una parte c'è il legittimo desiderio, da parte dei consumatori, di cercare e ricevere informazioni da chi produce gli alimenti e di scegliere sulla base di una migliore conoscenza del prodotto (materie prime, processi produttivi, rispetto di parametri di sostenibilità ambientale e di tutela dei lavoratori e delle comunità locali, etc.).

Dall'altra però esiste un flusso continuo e incontrollato di fake news che confondono il consumatore (si forniscono vere e proprie prescrizioni di tipo medico senza averne l'autorità, dicendo che un alimento fa bene o fa male sulla base di informazioni grossolane, spesso ideologiche, non di valore scientifico).

Perché la pasta possa continuare a svolgere il suo ruolo cruciale per l'alimentazione del pianeta sarà necessario fare chiarezza su quello che la pasta è davvero e su quello che non è.

Temi, delicati, come quello delle diete no carb, delle allergie, del beneficio per tutti della pasta senza glutine, della qualità delle materie prime utilizzate per fare la pasta dovranno essere affrontati con serenità e disponibilità da parte di tutti, nell'interesse della verità e del consumatore.

Sarà importante che chi produce la pasta si assuma la responsabilità di comunicare sempre di più che è un prodotto sano e sicuro, indicando però anche in che modo può essere consumato in maniera responsabile (istruzioni per l'uso relative scelta delle varie tipologie di pasta, alla scelta dei condimenti e alle modalità di cottura).

Anche l'enorme varietà di possibili utilizzi della pasta in contesti culturali diversi dovrà essere messa al centro di una informazione mirata a creare consapevolezza sul prodotto, di fatto compatibile con tutte le principali culture alimentari del mondo.

La cultura - corretta - di un prodotto e delle sue qualità, domani più che oggi, resterà infatti il principale driver di sviluppo dei consumi di un alimento.

## NOTE

<sup>1</sup> Tesi più volte espressa da Matteo Vignoli, Direttore scientifico del Master Food Innovation Program, promosso dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Unimore), dal Future Food Institute di Bologna (FFI), dall'Institute for the Future di Palo Alto (ITF) e supportato dalla Regione Emilia Romagna. Un tour di 15 giovani talenti, in giro per il mondo, che nell'arco di 60 giorni ha toccato 10 Paesi diversi, per "scoprire" il segreto dell'innovazione del cibo e cosa ci riserverà il futuro.

<sup>2</sup> Purtroppo questo sta accadendo nel momento in cui la dieta mediterranea sta perdendo proseliti nel nostro Paese. Uno studio (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/30020486>) pubblicato sull'European Journal of Public Health rivela infatti che il tasso di adesione a questo stile alimentare è precipitato (indice MAI, di adeguatezza mediterranea) da 3,3 all'1,6. Molti Paesi in giro per il mondo hanno un indice più alto del nostro. Nello specifico, in Italia solo il 41% della popolazione del Nord mangia mediterraneo; appena il 16,8% in Centro e il 42,1% nel Sud.

<sup>3</sup> <https://life.wired.it/news/food/2012/05/07/cibo-futuro-ricerca-spagna.html>

In questo articolo di Wired si cita una ricerca spagnola del 2012 nella quale si ipotizzavano 8 trend sul futuro del cibo e tra queste, appunto, l'Eater-tainment: "il cibo el futuro dovrà soddisfare contemporaneamente il palato e l'animo, dovrà essere in grado di fornire un'esperienza e divertire il consumatore".

<sup>4</sup> <https://www.bva-doxa.com/la-pasta-per-i-giovani-tradizione-improvvisazione-semplificata-e-convenienza/>

<sup>5</sup> <https://medium.com/s/futurehuman/the-future-of-food-goes-way-beyond-lab-grown-meat-ad67d6f64685>. In questa interessante inchiesta pubblicata su Medium nel 2018, 8 esperti di varie discipline fanno il punto sul futuro del cibo concordando – tesi espressa in particolare da Diego Rose e Kristie Lancaster, entrambi nutrizionisti - che si mangerà meno carne e più frutta e verdura, alla ricerca di un maggiore equilibrio tra consumi e sostenibilità delle produzioni.

<sup>6</sup> [https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/trend/2018/04/16/news/alimentare\\_confezionato\\_gli\\_otto\\_mega-trend\\_del\\_futuro-193860281/](https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/trend/2018/04/16/news/alimentare_confezionato_gli_otto_mega-trend_del_futuro-193860281/). Cristina Lazzati, direttore di Mark Up e GdoWeek, in questo articolo su La Repubblica, racconta

<sup>8</sup> megatrend relativi al futuro dell'alimentare confezionato, riprendendoli da un'analisi di Euromonitor.

Vivere eticamente è indicato come il "vessillo della generazione X": "... l'ethical living è il megatrend più diffuso nel food, con il 30% dei consumatori che dichiara di fare acquisti con questa spinta. Piacciono gli alimenti base vegetale o quelli che utilizzano proteine vegetali, o insetti..."

<sup>7</sup> <http://www.welovepasta.it/pasta-cibo-sostenibile-che-ama-la-terra/>. In questo articolo pubblicato sul sito di pastai italiani si spiega che l'impronta ecologica di una porzione di pasta è di appena 150 grammi di CO2 equivalente. E che per produrre un chilo di pasta si consumano solo 3 litri di acqua.

<sup>8</sup> [https://www.primaonline.it/wp-content/uploads/2018/05/Nielsen\\_20180517\\_Linkontro\\_slide\\_conferenza\\_stampa-1.pdf](https://www.primaonline.it/wp-content/uploads/2018/05/Nielsen_20180517_Linkontro_slide_conferenza_stampa-1.pdf)

<sup>9</sup> <https://life.wired.it/news/food/2012/05/07/cibo-futuro-ricerca-spagna.html>

<sup>10</sup> <https://www.agrodolce.it/2016/02/17/salvatore-tassa-la-pasta-come-linguaggio-globale/>

In questa bellissima intervista lo chef Salvatore Tassa esprime con chiarezza questo concetto: "Allora, noi dobbiamo proporre la nostra interpretazione della pasta, farne una storia italiana, abbandonando però quell'atteggiamento da guardiani del faro che ci portiamo dietro. Va bene salvaguardare tradizioni legate a territori specifici e portare avanti un certo concetto di pasta legato alla nostra storia se lo facciamo in Italia, a livello regionale o al massimo europeo. Ma bisogna anche sapersi confrontare con il resto del mondo, essere pronti anche a cambiare il senso della pasta, senza timori... Bisogna scardinare le tradizioni per poter innovare la tradizione stessa. Quello che noi dobbiamo mettere in gioco, sul piatto della bilancia, è proprio la nostra capacità di parlare altre lingue attraverso la pasta, che fa parte del nostro alfabeto".

<sup>11</sup> <https://www.nytimes.com/1983/09/14/opinion/l-for-pasta-al-dente-162968.html>

<sup>12</sup> [http://www.fosan.it/notiziario/529\\_anno\\_2050\\_tendenze\\_alimentari.html](http://www.fosan.it/notiziario/529_anno_2050_tendenze_alimentari.html)

<sup>13</sup> <http://www.pastaitaliani.it/notizie/pasta-e-innovazione-mezzo-miliardo-di-euro-investiti-ogni-anno-dal-settore/>

<sup>14</sup> *Il futuro della pasta*, Eumetra, 2019 (studio inedito commissionato da Unionfood, che verrà presentato in occasione del prossimo World Pasta Day)

<sup>15</sup> <https://forbes.it/2018/01/09/i-5-boom-alimentari-del-futuro-e-il-loro-impatto-economico/>

<sup>16</sup> <https://www.gamberorosso.it/notizie/blurhapsody-la-pasta-3d-di-barilla/>

<sup>17</sup> <https://www.ilsole24ore.com/art/food/2017-09-29/barilla-pasta-futuro-sara-personalizzata-135605.shtml?uuid=AE00e2bC>

<sup>18</sup> Per la verità la definizione ha quasi un secolo e si deve al genio, anticipatore di tendenze (nel design) di Ludwig Mies van der Rohe.

<sup>19</sup> <https://www.focus.it/scienza/salute/restrizione-calorica-diete-invecchiamento>

<sup>20</sup> *Il futuro della pasta*, Eumetra, 2019 (studio inedito commissionato da Unionfood, che verrà presentato in occasione del prossimo World Pasta Day). L'attenzione nei confronti degli aspetti salutari del cibo negli ultimi anni è cresciuta per il 48% degli italiani, a fronte di una crescita dell'attenzione per gli aspetti legati al gusto da parte del 33% dei nostri connazionali.

