



WE LOVE PASTA

WORLD
PASTA
DAY 2019

AL DENTE

#PASTA2050, 130 RICETTE DEL FUTURO AL CENTRO DEL WORLD PASTA DAY 2019 1 ITALIANO SU 3 LA MANGIA TUTTI I GIORNI, INCURIOSITO DALLE NOVITÀ SUL MERCATO IL MONDO NE CONSUMA 15 MILIONI DI TONNELLATE, IL DOPPIO DI 10 ANNI FA

È il vero piatto tipico italiano, sazia ed è simbolo della buona e sana Dieta Mediterranea: questi i valori positivi attribuiti alla pasta, che per gli italiani resta sempre una certezza: 9 su 10 la consumano regolarmente e 1 su 3 la mangia tutti i giorni. In occasione del World Pasta Day 2019 (25 ottobre), i pastai italiani di Unione Italiana Food celebrano l'Italian way of pasta con la kermesse internazionale "Al Dente": per 7 giorni, dal 18 al 25 ottobre, 130 ristoranti nel mondo proporranno una ricetta ispirata al futuro della pasta.

E con l'hashtag #pasta2050 la sfida è lanciata anche agli appassionati di tutto il mondo: il 25 ottobre, un social pasta party abbraccerà i 5 continenti in una spaghetтата virtuale.

Cosa mangeremo tra 30 anni? Quasi sicuramente un piatto di pasta. Nel mondo il suo crescente successo è un dato di fatto - in 10 anni il suo consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15 milioni di tonnellate. E in Italia, dove la pasta è solida tradizione, il nostro rapporto con fusilli e maccheroni non mostra cedimenti. **9 italiani su 10 (88%)** mangiano pasta regolarmente e **1 su 3 (36%)** la porta in tavola tutti i giorni, nel segno di un approccio curioso verso le novità del mercato - il **10% degli italiani cambia pasta** e passa a sperimentare quella **integrale, al farro, al kamut, con farine di legumi**, anche se la pasta "gialla" continua a vincere alla prova del gusto e della preparazione. Ma c'è di più: secondo la ricerca **"Il futuro della pasta"**, commissionata da **Unione Italiana Food** (già AIDEPI) a Eumetra, per gli italiani la pasta è **"il vero piatto tipico italiano"**, **"sazia"** ed è **"simbolo della buona e sana dieta mediterranea"**.

Per questo la Giornata della Pasta 2019 regala ai pasta lovers di tutto il mondo un appuntamento imperdibile: la kermesse **"Al Dente – The Italian way of Pasta"** offrirà l'occasione di sperimentare per una settimana (**18-25 ottobre**) gusti e consistenze della pasta del futuro. **130 ristoranti** in Italia e nel mondo proporranno in menù un piatto di pasta ispirato al tema **#pasta2050**, esplorando le **6 principali tendenze** che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni. Gli appassionati che desiderano sperimentare l'interpretazione d'autore del piatto potranno consultare la lista dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa sulla piattaforma digitale <http://aldente.worldpastaaday.org>, che fin dal nome racconta la passione italiana per la cottura perfetta.

Giunto alla sua **21ma edizione**, il **World Pasta Day**, manifestazione ideata e curata da **Unione Italiana Food** (già AIDEPI) e **IPO – International Pasta Organisation**, ogni **25 ottobre** celebra il piatto simbolo della **Dieta Mediterranea**. E quest'anno si concentra su gusto, creatività, attenzione al benessere e passione per il buon cibo che contraddistinguono il modo tutto italiano di mangiarla e condividerla.

PASTA, ECCO COME TI MANGEREMO NEL 2050: LE 6 TENDENZE SECONDO GLI ESPERTI

Da un momento di confronto di un panel interdisciplinare di esperti sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, Unione Italiana Food ha identificato **6 tendenze** che caratterizzeranno il consumo di pasta nei prossimi decenni (v. [Focus 5](#)): **lo Mangio Classico** (La pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo), **lo Mangio Etico** (pasta, verdure e sostenibilità), **lo Mangio Globale** (Pasta fusion, un mondo di contaminazioni), **lo Mangio Diverso** (Pasta con ingredienti tutti da scoprire), **lo Mangio Semplice** (La pasta sempre più essenziale e salutare), **lo Mangio Consapevole** (La sfida della corretta informazione). Le tendenze sono state la mappa che gli chef hanno preso come riferimento per interpretare ai fornelli il tema **#pasta2050**.



WE LOVE PASTA

WORLD
PASTA
DAY 2019

AL DENTE

RICCARDO FELICETTI: “CON LA PASTA, ECCO COME LA TRADIZIONE MEDITERRANEA SFIDA LE TAVOLE DI DOMANI”

“Tendiamo a immaginare la pasta come un prodotto immutabile, in realtà questo piatto ha accompagnato nel tempo il cambiamento dei nostri stili di vita – spiega **Riccardo Felicetti, presidente dei pastai di Unione Italiana Food**. Se pensiamo a come mangiavamo la pasta 30 o 60 anni fa ci rendiamo conto di quanto siano cambiate ricette, occasioni di consumo, formati e porzioni. La fortuna della pasta nel mondo è dovuta proprio a come riesce a intercettare tendenze alimentari, culturali e sociali. Allo stesso tempo, si è evoluto anche il suo processo produttivo, con una crescente attenzione all'impatto ambientale e ai trend salutistici. Per questo abbiamo cercato di tracciare il futuro di questo alimento da qui al 2050, chiedendo a chef e appassionati di interpretarlo”.

PAOLO BARILLA: “PASTA PRODOTTO ANTICHISSIMO E RIVOLUZIONARIO, FA BENE ANCHE AL PIANETA”

Secondo **Paolo Barilla, Presidente International Pasta Organisation**, “Il consumo di pasta nel mondo è raddoppiato in 10 anni perché piace a tutti, ma c'è molto altro. Parliamo di un cibo accessibile e con un basso impatto ambientale. Un prodotto semplice e quotidiano che unisce le persone, versatile per come sa unirsi agli ingredienti tradizionali di ogni cucina del mondo e di aggiungere a qualunque piatto il sapore e i benefici della Dieta Mediterranea, il miglior stile di vita al mondo. Con il World Pasta Day rinnoviamo da 21 anni la responsabilità di proiettare verso il futuro questo alimento antichissimo eppure, ancora oggi, rivoluzionario nel suo essere buono per il palato, per il Pianeta e per la salute di chi lo abita.”

IN 130 RICETTE D'AUTORE UN ASSAGGIO DEL FUTURO DELLA PASTA NEI RISTORANTI DI 4 CONTINENTI

Roma, Milano, Londra, Berlino, New York, Shanghai, Parigi, Tokyo, Dubai: sono solo alcune delle “capitali della pasta” dove per una settimana sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d'autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay. Un giro del mondo attorno allo spaghetti a cui hanno aderito molti giovani cuochi accanto a pesi massimi della cucina come **Heinz Beck**, i **Fratelli Alajmo**, **Rosanna Marziale**. A dimostrare che la “sfida della pasta tra 30 anni” piace. Con una curiosità: la maggior parte degli chef che hanno aderito a “Al Dente” crede che la tradizione sarà protagonista del futuro della pasta. E infatti tra le tendenze del futuro a cui si ispirano molti dei piatti che verranno cucinati, le reinterpretazioni di un grande “classico” come la pasta al pomodoro sono le più gettonate. (v. [Focus 2](#)).

L'invito di **Unione Italiana Food** e **IPO** è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una “spaghetтата virtuale” con gli hashtag #pasta2050 e #WorldPastaDay. Tutti potranno postare foto e video della loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment.

IL SENSO DEGLI ITALIANI PER LA PASTA: NE MANGIAMO 1,4 MILIONI DI TONNELLATE ALL'ANNO. E QUASI 2 MILIONI VANNO ALL'ESTERO

L'Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale. Secondo i dati elaborati dai **Unione Italiana Food** e **IPO – International Pasta Organisation**, nel 2018 i nostri pastifici ne hanno prodotto **3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017)**. Siamo il Paese che ne consuma di più (**con 23 kg di pasta pro capite**) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: **nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana**. I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia (v. [Focus 3](#)).



WE LOVE PASTA

WORLD
PASTA
DAY 2019

AL DENTE

*"Dopo cinquanta anni di lavoro con gli industriali pastai italiani, europei ed a livello internazionale posso affermare con assoluta convinzione che la pasta è stata e continuerà ad essere la regina della tavola - afferma **Raffaello Ragaglini, Segretario Generale International Pasta Organization e Segretario Generale Onorario Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA)**. La pasta è il prodotto che meglio interpreta una cultura alimentare salutare, sicura, consapevole e attenta alle tematiche della sostenibilità ambientale. Possiamo così riassumere la vera essenza della pasta: passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. Il grande regista Federico Fellini amava dire che la vita è una combinazione di magia e pasta. Aggiungo io che questi due elementi si portano dietro il sogno di un futuro migliore per l'intera umanità".*

PASTA, ALIMENTO IDEALE PER SFAMARE IL MONDO.

La pasta si candida a alimento ideale per sfamare un mondo sospeso tra malnutrizione e obesità. Si inserisce in questo percorso l'iniziativa benefica dei pastai italiani in favore della Comunità di Sant'Egidio, con una donazione di pasta sufficiente a garantire circa 100mila pasti caldi agli indigenti. *"Siamo grati a Unione Italiana Food per la donazione di 10 tonnellate di pasta, che verrà distribuita presso i nostri centri di aiuto, frequentati ogni giorno da famiglie in difficoltà, anziani, senza dimora",* dichiara **Roberto Zuccolini, portavoce della Comunità di Sant'Egidio**. *"Più di altre pietanze, la pasta accompagna da sempre la tavola degli italiani. E' un alimento che diventa ancora più buono, se consumato insieme, così come faremo in tante iniziative di solidarietà nei prossimi mesi".*

Per approfondire:

1. [Pasta, punto fermo di una tavola che cambia \(Ricerca Eumetra /Unione Italiana Food\)](#)
2. [Le ricette che raccontano come mangeremo la pasta tra 30 anni](#)
3. [Tutti i numeri della pasta globale](#)
4. ["Niente pasta di sera" e altri falsi miti duri a morire sfatati dalla scienza](#)
5. [Pasta 2050, ecco le 6 tendenze del futuro](#)

Per info Ufficio stampa UNIONE ITALIA FOOD

INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06 44160834 - 334 6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò 06 44160837 - 324 8175786 - i.calò@inc-comunicazione.it

Roberta Russo 06 80910724 - 342 3418400 - roberta.russo@unionfood.it