

FOCUS 5

PASTA, ECCO COME TI MANGEREMO NEL 2050

Ispirazione di chef e pasta lovers che parteciperanno alla prima edizione di “Al Dente” (<http://aldente.worldpastaday.org>), ecco le 6 principali tendenze che caratterizzeranno la pasta da qui al 2050.

Le ha tracciate Unione Italiana Food, che ha riunito per una full immersion di una giornata un panel di professionisti (professori universitari, esperti in sostenibilità, sociologi, giornalisti, medici nutrizionisti, pastai, designer, chef, food blogger, esperti di scenari futuri dell'alimentazione in un confronto sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, provando a immaginare quali saranno le tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento tanto amato in tutto il mondo nei prossimi decenni.

1. IO MANGIO CLASSICO, LA PASTA AL POMODORO, PORTABANDIERA DELLA DIETA MEDITERRANEA NEL MONDO

I Millennials italiani l'hanno già definita la pasta del futuro. Gli spaghetti al pomodoro sono il cibo della convivialità e dell'*eater-tainment*, la voglia di divertirsi mangiando: molto più di un semplice piatto sono uno stile di vita che l'Italia continuerà a esportare in tutto il mondo, insieme all'unicità e alla qualità della pasta di grano duro.

2. IO MANGIO ETICO, PASTA, VERDURE E SOSTENIBILITÀ

Alimento sostenibile per eccellenza, la pasta incontrerà sempre più i prodotti dell'orto, all'insegna di un nuovo gusto “verde”. Molte ricette tradizionali – dal ragù alla Carbonara – nell'arco di poche decine di anni lasceranno il posto a nuovi classici a base di vegetali. Saranno ricette bio e anti-spreco, per un approccio più responsabile e sostenibile, a vantaggio dell'ambiente e della salute.

3. IO MANGIO GLOBALE, PASTA FUSION, UN MONDO DI CONTAMINAZIONI

Versatile e glocal. Se c'è un alimento in grado di adattarsi alle diverse tradizioni culturali ed enogastronomiche nel mondo è sicuramente la pasta che sempre di più dovrà accettare le sfide della globalizzazione del gusto e dell'Ego Food. Smetteremo di stupirci se nei Paesi Arabi non utilizzano il guanciale per la Carbonara ma in ogni caso continueremo a preferirla “al dente”, caratteristica irrinunciabile a ogni latitudine

4. IO MANGIO DIVERSO, PASTA CON INGREDIENTI TUTTI DA SCOPRIRE

In principio fu la pasta integrale. Poi sono arrivate le paste con semole di legumi (piselli, fave, ceci), al farro, al kamut. Ma il futuro è un'altra cosa - parola di esperti - e c'è chi vede già tagliatelle alla spirulina o pennette agli insetti, magari stampate in 3D. In uno scenario dove l'innovazione corre veloce quel che è certo è che anche la pasta, nei prossimi decenni, dovrà fare i conti con richieste di consumo sempre meno standardizzabili ed evolute.

5. IO MANGIO SEMPLICE, LA PASTA SEMPRE PIÙ ESSENZIALE E SALUTARE

Less is more. Dalla riduzione delle porzioni alla lista corta degli ingredienti, il futuro sarà all'insegna della semplicità. Un nuovo equilibrio fra gusto, salute e competenze in cucina rivoluzionerà i nostri modelli alimentari. E il salutare vincerà sul gourmet: sughi semplici ed elementari, pasti per diverse occasioni di consumo, espressi e salutari.



WE LOVE PASTA

WORLD
PASTA
DAY2019

al DENTE

6. IO MANGIO CONSAPEVOLE, LA SFIDA DELLA CORRETTA INFORMAZIONE PER RIBADIRE CHE LA PASTA È BUONA, SICURA E SOSTENIBILE

Il futuro della pasta passa anche attraverso la corretta informazione. 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; dall'altra però esiste un flusso continuo e incontrollato di fake news che confondono il consumatore. Perché la pasta possa continuare a svolgere il suo ruolo cruciale per l'alimentazione del pianeta sarà necessario fare chiarezza su quello che è davvero e su quello che non è.

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