

Pasta, è boom di vendite per quella di grano made in Italy

E' boom di vendite per la pasta fatta con grano 100 per 100 italiano per la qualità del prodotto ma anche per effetto della crisi che spinge i consumatori a privilegiare scelte di acquisto sostenibili che contribuiscono al rilancio dell'economia locale. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione dell'inaugurazione del nuovo stabilimento dello storico pastificio Ghigi che è stato salvato dall'innovativo progetto di pasta con grano cento per cento italiano, con i dipendenti che sono praticamente raddoppiati insieme ad un bacino di approvvigionamento che conta su quasi settemila agricoltori.

Il marchio Ghigi, dopo aver rischiato di sparire dalle tavole italiane e da quelle di mezzo mondo a seguito del fallimento del dicembre 2007, è stato rilevato da un cordata di consorzi agrari, capeggiata dal Consorzio dell'Adriatico che, nel pieno della recessione mondiale, ha deciso di sfidare la crisi puntando su innovazione, qualità e una integrazione di filiera tra agricoltura e industria che non ha precedenti.

Puntando sulla "green economy" con l'utilizzo del grano italiano al cento per cento si è realizzato un piccolo miracolo che ha portato alla realizzazione di un nuovo stabilimento su una superficie di 65 mila metri quadrati di cui 14 mila coperti con un investimento di 29 milioni di euro. All'estero è destinato l'85 per cento della produzione di cui il 45 per cento in Francia, con il brand leader Price e Ghigi; il 25 per cento in Germania, con il brand Mamma Lucia e Ghigi; il 15% negli Stati Uniti con il brand Ghigi, Arneo, Vesuvio e Delish (biologico); il restante 15% è suddiviso tra Corea, Etiopia, Spagna, Repubblica Ceca, Libia, Malta e Giappone. Particolarmente importante è il brand biologico Delish, in crescita negli Stati Uniti dove viene venduto dalla maggiore catena di farmacie americane, la Walgreens, con 8.000 punti vendita in tutti gli stati federali.

In Italia pasta Ghigi viene distribuita per il momento in Emilia Romagna, nord Marche e Lazio, attraverso la grande distribuzione, grossisti, negozi tradizionali, punti vendita del consorzio agrario Adriatico e botteghe di Campagna Amica. "La distintività, il legame con il territorio, la nostra tradizione, e in generale l'italianità delle produzioni, rappresentano una leva competitiva straordinaria per affermare i nostri prodotti sui mercati e far tornare a crescere l'economia", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che "l'Italia costruirà il proprio futuro tornando a fare l'Italia, ovvero valorizzando al meglio quello che ha già di unico e di esclusivo, a cominciare dal cibo".

Non a caso la pasta italiana è diventata nel mondo il piatto della crisi con le esportazioni che crescono del 27 per cento in quantità e fanno registrare nel 2013 addirittura il record storico all'estero dove non sono mai stati consumati così tanti spaghetti, penne, tagliatelle, tortellini e rigatoni Made in Italy. I due terzi della pasta esportata sono finiti sulle tavole dei consumatori dell'Unione Europea dove si è registrato un incremento medio del 16 per cento, con valori che variano dal +22 per cento in Germania al + 19 per cento in Inghilterra, ma gli aumenti sono sensibili anche nel paese più in difficoltà dell'Eurozona come la Grecia (+21 per cento).

Un vero e proprio boom però si registra sul mercato statunitense, dove gli arrivi sono cresciuti del 61 per cento, e su quello canadese, con un incremento del 47 per cento. Ma, se si guarda all'intero continente, America Latina compresa, si arriva ad un +78 per cento. Export a gonfie vele anche in Asia, con un aumento complessivo del 38 per cento. Se il Giappone resta il principale acquirente (+36 per cento), la pasta Made in Italy spopola anche in Cina, dove alcuni vorrebbero siano stati inventati gli spaghetti, anche qui con un +36 per cento, e in India (+86 per cento), due mercati dalle enormi potenzialità. Ma penne e spaghetti piacciono sempre più pure in Africa, dove le esportazioni sono aumentate del 140 per cento ed in Russia dove sono più che raddoppiate (+127 per cento).