

World Pasta Day, crescono le filiere che garantiscono l'origine made in Italy

Crescono le filiere della pasta che garantiscono l'origine made in Italy. Ad affermarlo è la Coldiretti in occasione del World Pasta Day, festeggiato nel Padiglione "No farmers no party" ad Expo. Negli ultimi anni, sotto la spinta dell'iniziativa del progetto di Filiera Agricola Italiana della Coldiretti (FAI), si è verificata una decisa svolta nazionalista con la nascita e la rapida proliferazione di marchi che garantiscono l'origine italiana del grano impiegato al 100%.

Un percorso che ha coinvolto alcune etichette della grande distribuzione (da Coop Italia a Iper) fino ai marchi più prestigiosi (Ghigi, Valle del grano Jolly Sgambaro, Granoro, Armando, ecc), per arrivare all'annuncio dello storico marchio napoletano "VoIELlo", che fa capo al Gruppo Barilla, che ora vende solo pasta fatta da grano italiano al 100% di varietà "aureo".

Una tendenza rivolta a garantire qualità e sostenibilità della produzione, ma favorita anche dalla volontà di sostenere il lavoro e l'economia italiana in un difficile momento del Paese che spinge i consumatori a privilegiare scelte di acquisto sostenibili che contribuiscono al rilancio del Made in Italy.

Ed i risultati sono evidenti con Il World Pasta day 2015 che festeggia con il record storico delle vendite di pasta italiana all'estero grazie all'aumento del 6 per cento nel primo semestre dell'anno con il fatturato realizzato dall'esportazioni che salirà all'importo record di 2,4 miliardi di euro nel 2015 se il trend sarà mantenuto, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat. Un risultato ottenuto grazie alla crescita nei mercati tradizionali come l'Unione Europea (+6%) e soprattutto negli Stati Uniti (+19%) ma anche su nuovi mercati come la Cina dove si è verificato un balzo del 35%.

Nonostante questo l'Italia resta il maggior consumatore di pasta con un quantitativo a persona pari a circa 26 kg all'anno, una quantità che è tre volte superiore a quella di uno statunitense, di un greco o di un francese, cinque volte superiore a quella di un tedesco o di uno spagnolo e sedici volte superiore a quella di un giapponese. Nel podio dei mangiatori di pasta si piazzano dietro all'Italia il Venezuela, con 13 chili all'anno a testa, e la Tunisia, con 12 chili all'anno pro capite. L'Italia con 3,4 milioni di tonnellate di prodotto è di gran lunga leader a livello mondiale, con un pacco di pasta su quattro che è prodotto in Italia.

Ma assieme all'export è cresciuta anche la tendenza degli italiani al ritorno in cucina, con più di una famiglia su quattro (28 per cento) che ha preparato pasta semplice o ripiena fatta in casa nel 2015. della pasta fatta in casa. Un trend confermato dal boom dei corsi di cucina negli agriturismi di Terranostra e nei mercati di Campagna Amica ma anche dal successo delle trasmissioni televisive e delle pubblicazioni dedicate.