

ALIMENTARE: LA CINA HA SCOPERTO LA PASTA ITALIANA

(AGI) - Roma, 20 sett. - Italia e Cina per quattro giorni sono state unite dal gusto per la pasta. L'Expo Universale di Shanghai ha riunito infatti i protagonisti della filiera produttiva del prodotto italiano di qualita' insieme a esperti, nutrizionisti e chef.

Si e' trattato di un assaggio dell'eccellenza del Made in Italy e dell'occasione per incontrare il pubblico cinese, aprendo le porte a un nuovo mercato. Lo sanno bene i tanti produttori italiani presenti, pronti a promuovere la pasta come vessillo di qualita': "**Pastatrend Shanghai** - spiega Antonio Marcello Brundu, Direttore commerciale del Pastificio sardo Brundu - e' stato un importante veicolo per l'immagine della pasta italiana, indiscusso simbolo del lifestyle nostrano, che permette soprattutto alle piccole e medie imprese che hanno puntato verso una produzione di qualita', di affacciarsi a nuovi e grandi mercati che apprezzano sempre piu' il Made in Italy nelle sue migliori espressioni. Il primo pensiero che viene alla mente - prosegue - osservando il mercato cinese sono le grandi potenzialita'. Questo per una serie di motivi: prima fra tutte le dimensioni. Si notano consumi in costante crescita, specie per i prodotti di qualita'. L'Italia con le sue eccellenze puo' soddisfare questa nuova domanda in particolare nel settore alimentare e la pasta, in questo incontro fra le nostre realta', sarebbe un assente ingiustificato proprio per la sua capacita' di rappresentare al meglio il nostro paese". "Siamo stati in Cina con **PastaTrend** anche per questo - spiega Roberto Ranieri, Amministratore Unico Open Fields srl Parma -. Occorrera' sviluppare una filiera produttiva, capire quali sono le varietati di grano duro piu' adatte alla coltivazione, iniziare programmi di breeding, fare investimenti sul settore molitorio e su quello della pastificazione. Per sviluppare una filiera occorrono anni, ma se non si incomincia, non sara' mai possibile produrre la pasta Italian-style in Cina". Una sfida interessante che cammina di pari passo con il rispetto della tradizione italiana, in tutti gli anelli della filiera produttiva. "Questo e' il segreto nel nostro successo in tutto il mondo - spiega Luca Da Corte Croera, Presidente Produttori Pasta Fresca -. L'amore con cui questa antica tradizione viene rispettata nei nostri laboratori, la pazienza profusa nella lavorazione che conferisce al prodotto resa nella cottura, unicita' del gusto, leggerezza e quindi digeribilita'". Caratteristiche che fanno della pasta italiana una garanzia di genuinita' e salubrita'.(AGI) Bru (Segue)