

## L'Expo Universale di Shanghai ha riunito infatti i protagonisti della filiera produttiva del prodotto italiano di qualità insieme a esperti, nutrizionisti e chef.

Si è 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 qualità: "**Pastatrend Shanghai** - spiega Antonio Marcello Brundu, Direttore commerciale del Pastificio sardo Brundu - è 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 qualità, di affacciarsi a nuovi e grandi mercati che apprezzano sempre più il Made in Italy nelle sue migliori espressioni. Il primo pensiero che viene alla mente - prosegue - osservando il mercato cinese sono le grandi potenzialità. Questo per una serie di motivi: prima fra tutte le dimensioni. Si notano consumi in costante crescita, specie per i prodotti di qualità. L'Italia con le sue eccellenze può soddisfare questa nuova domanda in particolare nel settore alimentare e la pasta, in questo incontro fra le nostre realtà, sarebbe un assente ingiustificato proprio per la sua capacità di rappresentare al meglio il nostro paese".

Un mercato, quello cinese, in forte espansione, ma che per il versante cerealicoltura, deve testare la capacità di soddisfare le caratteristiche principali, come proteine, glutine, resistenza, che dovrebbe avere una pasta di qualità. "Siamo stati in Cina con **PastaTrend** anche per questo - spiega Roberto Ranieri, Amministratore Unico Open Fields srl Parma -. Occorrerà sviluppare una filiera produttiva, capire quali sono le varietà di grano duro più 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 sarà 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 è 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, unicità del gusto, leggerezza e quindi digeribilità".

Caratteristiche che fanno della pasta italiana una garanzia di genuinità e salubrità. Una tematica importante per un consumatore sempre più esigente, discussa in occasione del Workshop internazionale 'Stili di vita e Salute: la prevenzione delle malattie cardiovascolari tramite la Dieta mediterranea', moderato da Giuseppe Neri, Vice Presidente Società Italiana dei Neurologi, Neurochirurghi e Neuroradiologi Ospedalieri.

**continua>>**

segue>>

"Interessante l'esperimento di utilizzare la pasta come base di ricette tradizionali cinesi e valutarne gusto e valore nutrizionale", commenta Alessandro Pinto, Esperto di Scienze dell'Alimentazione e Docente alla facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università "La Sapienza" di Roma in merito alle iniziative di **PastaTrend a Shanghai**. Che però precisa: "Le tradizioni alimentari e gastronomiche, a tutela della biodiversità sotto il profilo alimentare, nutrizionale e salutistico sono un patrimonio che non può e non dev'essere sacrificato". Dunque è necessario promuovere la "cultura" della dieta mediterranea. "Occorre informare - prosegue - sul ruolo che un determinato cibo può avere nel contesto della dieta tradizionale, laddove questo cibo vada ad incontrare i gusti e le scelte del consumatore. Va da sé che in questo senso nutrizione e gastronomia devono realizzare il proprio matrimonio: per esempio può essere interessante l'esperimento di utilizzare la pasta come base di ricette tradizionali cinesi e valutarne gusto e valore nutrizionale. Quindi è auspicabile una integrazione del modello alimentare cinese con la dieta mediterranea, piuttosto che una sostituzione".

E in questo la pasta italiana può davvero fare la differenza: "Grazie alle nostre materie prime di qualità, ai nostri metodi di produzione ed essiccazione - spiega Enrico Roda, Direttore della Scuola di specializzazione di gastroenterologia dell'Università di Bologna e Responsabile dell'Unità operativa di gastroenterologia del Policlinico Sant'Orsola - la pasta italiana possiede un indice glicemico migliore rispetto alle paste cinesi, rallentando l'assorbimento dello zucchero da parte dell'intestino e riducendo il rischio di diabete".

Concorde Alfio Amato, del Dipartimento Cardiovascolare del Policlinico S. Orsola Malpighi di Bologna "In Cina, la cucina italiana potrebbe essere introdotta nella dieta come cibo esotico e la pasta potrebbe essere certamente apprezzata, non solo perché buona e gustosa, ma anche salutare per la linea. Per il sistema cardiocircolatorio e per gli organi intestinali, questo alimento sarebbe addirittura da preferire al riso". E aggiunge: "Il riso mostra indice e carico glicemico elevati ed è certamente meno adatto della pasta di grano duro nella prevenzione o riduzione delle patologie cardiache e vascolari, assomigliando in particolare agli alimenti costituiti da farine raffinate".

In quest'ottica Pastatrend Shanghai ha offerto una particolare dimostrazione sul campo, durante l'Italian Pasta Festival svoltosi il 13 settembre. Protagonista Bruno Ruffini, uno dei più importanti chef di Alma - la Scuola internazionale di cucina di Colorno, che, in collaborazione con alcuni cuochi cinesi, ha preparato e presentato un menù a base di pasta per studenti, accademici e ospiti della mensa dell'Università Tongj di Shanghai. "Guardiamo alle potenzialità del prodotto pasta e alle analogie tra le tradizioni culinarie italiana e cinese - esorta Ruffini -. La pasta ha un sapore neutro, facilmente abbinabile a molti ingredienti e sughi, anche cinesi. Loro stessi utilizzano in cucina molte verdure. Un vantaggio in più che permette alla nostra pasta di sposarsi bene con le varie salse, garantendo allo stesso tempo unicità e qualità del piatto. I ristoranti che fanno pasta davvero al Made in Italy sono molti - prosegue - e questo è un fattore importante, perché sta a significare come il popolo orientale sia riuscito a sposare al meglio la pasta italiana. Facendo una selezione dei ristoranti, nella maggior parte dei casi, si trovano chef francesi e italiani, proprio perché l'arte della cucina nasce da queste due nazioni. Se poi andiamo in fondo alla cosa, i cinesi si avvicinano molto di più alla cucina italiana, perché priva di grassi e ricca di prodotti tipici della terra da dove provengono.

continua>>

# chefdicucina MAGAZINE

**segue>>**

Inoltre la reazione del popolo cinese davanti alla nostra cucina è stata positiva, anche perchè la loro cucina è molto vicina alla nostra. Se prendiamo in considerazione la loro salsa agrodolce, tipicamente usata per accompagnare varie loro pietanze, sappiamo che veniva usata dai romani in passato, per accompagnare altrettanti piatti e renderli unici e saporiti. Questo è un esempio per spiegare già come in passato si poteva trovare un connubio tra il nostro popolo e la cultura orientale".