

Speciale **pasta**

La **pasta**, regina indiscussa del made in Italy

I prodotti delle grandi, piccole e piccolissime aziende italiane che fanno il giro del mondo contribuiscono come pochi altri a diffondere l'immagine e la tradizione del cibo italiano più rappresentativo della nostra cultura gastronomica

L'Italia non ha rivali nel settore: il 42% degli scambi di **pasta** a livello mondiale riguarda prodotti italiani. Il *competitor* più vicino, per intenderci, è la Cina, con una quota dell'8% circa. Parliamo di un mercato esplosivo: la **pasta** piace e piace soprattutto quella tricolore. Tra il 2004 e il 2008, infatti, mentre gli scambi mondiali crescevano del 54%, le esportazioni italiane registravano un balzo del 60%. Un primato produttivo ed economico ma anche culturale: la **pasta** è uno degli ambasciatori più amati del nostro Paese, un traino importante all'immagine dell'Italia nel mondo.

A fornire lo stato dell'arte sul settore è stato **Pasta Trend**, la prima rassegna italiana e mondiale sulla **pasta** e la sua filiera (dai sughi agli abbinamenti alimentari, dalle materie prime alla tecnologia produttiva alla gastronomia) svoltasi lo scorso settembre a Bologna Fiere. In tale sede è stato presentato lo studio NOMISMA "Il comparto italiano delle paste alimentari. Rilevanza economica, leadership internazionale e relazioni di filiera".

«Nell'ultimo decennio il comparto pastario ha conosciuto una crescita esponenziale» ha spiegato Denis Pantini, responsabile Agricoltura e Industria alimentare di NOMISMA e curatore della ricerca. «Il valore della produzione nazionale è passato dai 2,5 miliardi di euro del 1997 ai 6,1 del 2007 (+144%). In quattro anni, tra il 2003-2007, è addirittura più che raddoppiato. Dietro c'è un comparto

di quasi 6.000 imprese (con alcuni grandi marchi e una gran parte di micro-aziende artigianali) e circa 30.000 occupati».

La crescita della **pasta made in Italy**, spiega la ricerca, è trainata soprattutto dalle esportazioni. Il valore dell'export italiano ha superato nel 2009 gli 1,8 miliardi di euro, il 9% di tutto l'export alimentare italiano, subito dopo il vino, le conserve vegetali e le carni lavorate.

Ma il dato economico non è sufficiente a descrivere il "fenomeno **pasta**"; i prodotti delle grandi, piccole e piccolissime aziende italiane che fanno il giro del mondo «contribuiscono come pochi altri a diffondere l'immagine e la tradizione del *made*

in Italy» sottolinea Pantini. E anche stando ai soli numeri, tra il 2004 e il 2009, all'interno dell'export alimentare italiano, «la **pasta** è il prodotto che ha registrato le *performances* migliori, con una crescita sensibilmente al di sopra dei risultati registrati per l'intera industria alimentare», si legge nel rapporto curato da NOMISMA per **Pasta Trend**.

All'estero ad apprezzare la **pasta** sono soprattutto la Germania (primo importatore col 12% del totale mondiale), la Francia (11%), gli Stati Uniti (11%), la Gran Bretagna (9%) il Giappone (5%) e il Canada (5%).

Gli inglesi, stando al **GUARDIAN**, prediligono gli spaghetti alla bolognese. In Spagna, secondo **EL MUNDO**, sono



La **pasta** è uno degli ambasciatori del nostro Paese più amati nel mondo.

segue>>

molto apprezzate le nostre lasagne. La **pasta** preferita delle forchette a stelle e strisce, invece (riferisce la *National Pasta Association*) sono gli spaghetti, seguiti da lasagne e maccheroni al formaggio.

E gli italiani? Un'altra indagine di **Pasta Trend** dice che il formato che più seduce i palati italiani — che ne mangiano almeno una volta al giorno, ma al Sud si fa il bis — sono i maccheroni, preferiti dal 56% degli intervistati. Sempre presenti sulle tavole italiane tra sughi e salse, sono apprezzati soprattutto per la loro versatilità. Seguono gli immancabili spaghetti (12,1%) scelti soprattutto dagli uomini, meglio se al sugo e al dente. E le penne (7,2) amate dai più giovani, abbinata a pesti e sughi con verdure. Poi, a ruota, fusilli, farfalle e conchiglie, come pure tortellini, linguine tagliatelle e gnocchi.



*Nell'ultimo decennio il comparto pastario ha conosciuto una crescita esponenziale trainata, secondo lo studio presentato da **Pasta Trend**, soprattutto dalle esportazioni. Ma anche in Italia continua ad aver successo in tutte le sue forme, dai maccheroni agli spaghetti a fusilli, penne, farfalle e conchiglie.*