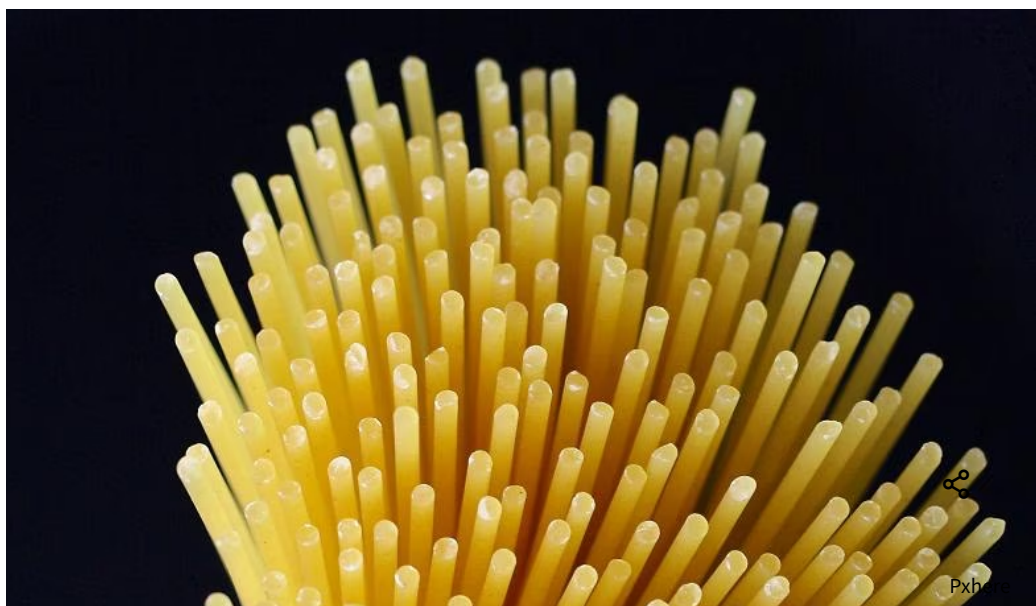


Edizioni Tgr Rai News 24 • LIVE (/notizia/rainews24)
(<https://www.facebook.com/rainews.it>) (<https://twitter.com/RaiNews>)
Aspettando il World Pasta Day
(<https://www.instagram.com/rainewsofficial/?hl=it>) (/rss)

Eventi, manifestazioni, ricette ma anche Cinema e nomi noti: tutto il mondo ama la pasta italiana

78 milioni di porzioni della nostra pasta finiscono sulle tavole mondiali e l'indagine Coldiretti, diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi, la annovera come cibo sostenibile

28/09/2023 Vanessa Quinto



sta - spaghetti

“**La vita è una combinazione di pasta e magia**” diceva Federico Fellini, come riporta Charlotte Chandler in *Fellini*, 1995 e se l'affermazione è valida, **ormai non lo è più solo per gli italiani**.

Il **25 ottobre** si terrà l'edizione 2023 del **World Pasta Day** e la manifestazione, ideata e curata dai pastai di Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organization, **celebra il piatto simbolo della convivialità italiana** e si propone di raccontare l'universo della pasta, da sempre icona di una buona e sana alimentazione.

Aspettando la sua Giornata Mondiale, intanto sono molte le iniziative per parlare di pasta lungo tutto lo Stivale: già domani, venerdì 29 settembre, due appuntamenti importanti: la VII edizione del **“PASTARIA FESTIVAL Sharing know-how on pasta manufacturing” a Parma** e **“Primi d'Italia” a Foligno**, con il campione Antonio Cabrini come *testimonial*.

Gli eventi sono ricchi di **convegni, laboratori, cene con chef stellati, incontri tra associazioni, ordini professionali, università, aziende**, per

condividere sapere e competenze sull'attività di produzione della pasta e vogliono essere l'occasione per ribadire **il ruolo di spicco di questo piatto italiano nel mondo** e per continuare a promuovere **la tradizione di uno dei prodotti più rappresentativi dell'eccellenza Made in Italy.**



Pasta - spaghetti

In riferimento all'evento di Parma, **Margherita Mastromauro, Presidente dei pastai italiani di Unione Italiana Food**, ha detto alla stampa: *“Questa è un’opportunità per raccontare tutta la professionalità, l’innovazione e la tecnica che si cela dietro ad un piatto di pasta. Manca pochissimo al prossimo World Pasta Day l’incontro è propizio per avvicinarci alla Giornata Mondiale e celebrare l’importanza della tradizione culinaria di un alimento simbolo di italianità nel mondo”.*

Il binomio Italia-pasta è inscindibile: **se si pensa alla pasta, si pensa all’Italia e gli abitanti dello Stivale ne sono effettivamente i maggiori consumatori**, ma il piatto ora è diffuso e apprezzato lungo tutto il Pianeta (o quasi). Secondo le informazioni raccolte dall’**International Pasta Organization**, un’associazione di produttori, **il Bel Paese registra un consumo pro capite di 23,5 kg all’anno**, (corrispondenti a circa 3,5 tonnellate di prodotto), seguito dalla **Tunisia: 17 kg, dal Venezuela: 15 kg, dalla Grecia: 12,2 kg e dal Perù: 9,9 kg.**

Il 62% della pasta prodotta in Italia è destinata al mercato estero e oggi nel mondo un piatto di pasta su quattro è fatto con il prodotto italiano.

I formati sono tantissimi (circa 300) così come le ricette e le tecniche di cottura. **Ma anche la semola può variare:**

Aldo Fabrizi scrisse: “Se si scoprisse chi è stato il primo a mettere insieme l’acqua e la farina, bisognerebbe **dedicargli più monumenti che a**

Garibaldi”, ma sulle origini della pasta, che ha una lunga storia, **esistono molte leggende, come quella fantasiosa secondo cui sarebbe stata portata in Europa da Marco Polo.**

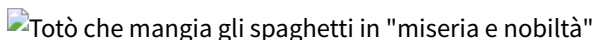
Ciò che si sa è che **la pasta nacque nel mondo mediterraneo e, in maniera del tutto indipendente, in Cina: la pasta cinese è attestata sin dal II secolo a. C.** e le sue tecniche di produzione e parte delle materie prime sono differenti rispetto a quelle del mondo occidentale, **mentre quella nostrana esisteva già diversi secoli prima di Cristo, soprattutto nella Magna Grecia e in Etruria**, prima di raggiungere Roma e il suo Impero.

La pasta del mondo antico, però, era esclusivamente fresca e la cottura avveniva solo nei forni ed era confezionata in larghe sfoglie, con le quali si preparavano una sorta di involtini, in genere ripieni di verdura.

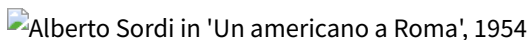
Dopo la caduta dell’Impero romano, la crisi e lo spopolamento, il consumo di pasta diminuì, per poi ritornare a crescere nel Medioevo e, **nella Sicilia dominata dagli arabi dall’anno 827 al 1091, fu introdotta una grande innovazione: l’essiccazione, novità che consentì la produzione di pasta secca.**

Nel ‘600, la “casa madre” della pasta passò dalla Sicilia a Napoli, dove ne aumentarono considerevolmente sia il consumo sia la produzione, dato che iniziavano a scarseggiare verdura e carne ed erano state introdotte **migliorie tecniche per la produzione, come il torchio meccanico.**

E’ facile ipotizzare che da allora **la pasta sia diventata talmente iconografica da non poter mancare né sulle tavole né nell’immaginario collettivo degli italiani**, diventando anche simbolo, nei secoli a venire, di benessere e di italianità come il **Cinema ha poi spesso raccontato nei secoli successivi.**

 Wikipedia
Totò che mangia gli spaghetti in "miseria e nobiltà"

Tra la fine dell’Ottocento e i primi decenni del Novecento, si affermò lo stereotipo degli italiani “**mangiamaccheroni**”, vocabolo inizialmente dedicato **solo ai napoletani**. Questo avvenne sia perché **l’unità nazionale, piano piano, aveva uniformato le abitudini alimentari degli italiani**, sia perché la grande emigrazione verso l’America **stigmatizzò lo stereotipico: gli abitanti della “Little Italy” di New York, dato il loro menù, vennero identificati come “mangiamaccheroni”.**

 Courtesy Everett Collection/Contrasto
Alberto Sordi in 'Un americano a Roma', 1954


I consumi di pasta nel mondo negli ultimi dieci anni sono raddoppiati, passando da 9 a circa 17 milioni di tonnellate. Secondo un’elaborazione di **Unione Italiana Food su dati Istat**, nel 2022 sono state esportate quasi 2,4 milioni di tonnellate di pasta italiana (+5,2% sul 2021) per un valore di 3,7 miliardi di euro (+31%). **Quindi si può dire che 78 milioni di porzioni di pasta italiana finiscono sulle tavole del Pianeta.**

Riccardo Felicetti, ex Presidente dei Pastai Italiani Unione Italiana Food, ha spiegato: “*Oggi oltre il 60% dei pacchi di pasta prodotti in Italia viene esportata, contro il 48% nel 2000 e il 5% nel 1955: merito del saper fare dei*

pastai italiani", sottolinea. **"Protagonista di infinite ricette antispreco e del giorno dopo, la pasta è un alimento sostenibile, versatile,**

nutrizionalmente bilanciato e accessibile".

Infatti, **dall'indagine Coldiretti diffusa in occasione della Giornata internazionale delle Nazioni Unite sulla Consapevolezza degli Sprechi e le Perdite Alimentari**, molti dei piatti più tradizionali, hanno origine proprio dall'esigenza di non sprecare cibo come **la tipica frittata di pasta.**

 Frittata di pasta

Getty

Frittata di pasta

Quanta mangiarne? Spesso si chiede chi vuol dimagrire.

La nutrizionista Monica Germani, nota al pubblico per aver aiutato la cantante Noemi, nel 2022, a perdere 15 chili, spiega che *"la pasta viene spesso **ingiustamente demonizzata** quando si deve far pace con la bilancia, ma in realtà ciò che conta è la quantità di carboidrati che si ingerisce (quindi non solo pasta, ma anche pane, pizza, biscotti...) solo se presa in relazione allo stile di vita che si conduce".*

La buona tavola è un piacere, dà gioia e quindi benessere, l'importante è sapere quanto e cosa si mangia.

*"Se il **Ministero della Salute consiglia una porzione giornaliera di 80 grammi di pasta per una persona normopeso** – continua la Germani - si può anche scegliere di **mangiarne di più ma non tutti i giorni, per non sottrarsi al gusto di un buon piatto tradizionale e culturalmente abbondante, senza sentirsi in colpa. Anche le farine bianche non sono 'il nemico'**, come talvolta qualcuno pensa, ma basta scegliere pasta di **ottima qualità e l'industria italiana ne è piena**".*

 Pasta fresca

Toni Anzenberger/ Contrasto

Pasta fresca

*"E poi - suggerisce la dietologa - **una piccola strategia per chi litiga con il peso** può essere quella di **mangiare verdure prima e dopo la pasta** oppure quella, quando possibile, di fare **una passeggiatina di 10 minuti dopo mangiato**".*

Infondo la pasta è un amore trasversale, persino i cartoni animati ne vanno matti, come dice **Shrek (2001)**:

*"Sai cosa piace a tutti? Le lasagne. **Hai mai conosciuto qualcuno a cui dici 'Ehi, prendiamo le lasagne'**,*

e lui risponde: 'Non mi piacciono le lasagne'? No: perchè lasagne sono squisite!"

 Un piatto di lasagna

Pixabay

Un piatto di lasagna

Tag pasta (/tag/pasta%7CTag-207f013f-3e47-4e56-b95c-647cf96d1ced)

Foligno (/tag/Foligno%7CTag-9b9af956-6d11-4f3a-83a6-ed6c18daf092)

Potrebbero interessarti anche...



(/articoli/2023/08/afghanistan-la-storia-di-un-pastificio-gestito-da-donne-a-due-anni-dallarrivo-dei-talebani--56131ee3-2a0e-4a6f-9256-472c7e4d1285.html)

ESTERI

Afghanistan: la storia di un pastificio, gestito da donne, a due anni dall'arrivo dei talebani
 (/articoli/2023/08/afghanistan-la-storia-di-un-pastificio-gestito-da-donne-a-due-anni-dallarrivo-dei-talebani--56131ee3-2a0e-4a6f-9256-472c7e4d1285.html)

Dopo le difficoltà della riapertura, oggi l'attività è in crescita: dai due giorni iniziali, l'impianto è passato ad essere operativo 5 giorni la settimana

🕒 14/08/2023

(/articoli/2023/08/il-mutamento-climatico-e-lagricoltura-la-ricerca-di-semi-resilienti-lesperienza-sul-campo-f5d2cb34-420c-40d4-9638-430cbd726fa4.html)

AMBIENTE

Il mutamento climatico e l'agricoltura: la ricerca di semi resilienti. L'esperienza sul campo
 (/articoli/2023/08/il-mutamento-climatico-e-lagricoltura-la-ricerca-di-semi-resilienti-lesperienza-sul-campo-f5d2cb34-420c-40d4-9638-430cbd726fa4.html)

Il Consorzio Marche Biologiche è una realtà che riunisce le principali cooperative leader della filiera cerealicola biologica marchigiana

🕒 05/08/2023

(/video/2023/08/daniela--bellini--tecnologa-alimentare--pasta--semola-39d6874d-fda4-44ca-b258-990bb0a55bbe.html)

AMBIENTE

Daniela Bellini tecnologa alimentare spiega i tipi di semola e di pasta
 (/video/2023/08/daniela--bellini--tecnologa-alimentare--pasta--semola-39d6874d-fda4-44ca-b258-990bb0a55bbe.html)

Proteine, glutine, umidità tra i parametri da controllare

🕒 05/08/2023

(/articoli/2023/03/adriatico-terza-ta-foligno-vince-jasf-resta-leader-della-b895-44b7-824d-e7)

CICLISMO

Tirreno-Adriatico Jasper Philips leader della corsa
 (/articoli/2023/03/tirreno-adriatico-follonica-foligiphipse-ganna-della-corsa-b644b7-824d-e7)

Dalle rive di Follonica Grosseto i ciclisti sono scesi sull'Umbria

🕒 08/03/2023

Altri articoli da Alimentazione

(/articoli/2023/07/oggi-al-via-il-summit-fao-a-roma-obiettivo-fame-zero-nel-2030-afafa6e6-315f-4526-881f-d474384ceca9.html)

CIBO ORGANICO

Vertice FAO, "Fame Zero" nel 2030. Meloni: "Ciascuno deve vivere degnamente nel proprio Paese"
 (/articoli/2023/07/oggi-al-via-il-summit-fao-a-roma-obiettivo-fame-zero-nel-2030-afafa6e6-315f-4526-881f-d474384ceca9.html)

La premier: "Mosca riveda la decisione sul grano". Cerimonia di apertura alla presenza del segretario generale dell'Onu António Guterres, 2000 partecipanti provenienti ...

🕒 24/07/2023

(/articoli/2023/07/dieta-oms-limitare-lapporto-di-grassi-al-30-privilegiare-i-carboidrati-buoni-4439aa7b-c03a-4681-bec9-99c40cf1b942.html)

ALIMENTAZIONE

Dieta, Oms: limitare l'apporto di grassi al 30%, privilegiare i carboidrati "buoni"
 (/articoli/2023/07/dieta-oms-limitare-lapporto-di-grassi-al-30-privilegiare-i-carboidrati-buoni-4439aa7b-c03a-4681-bec9-99c40cf1b942.html)

Aggiornate le linee guida da seguire per avere una alimentazione sana. Sopra i 10 anni sono consigliati almeno 400 grammi di frutta e verdura

🕒 18/07/2023

(/articoli/2023/07/laspartame-e-probabilmente-cancerogeno-lo-ha-stabilito-loms-2833bf23-e7cf-49c7-ad6e-4d84997f16d2.html)

ALIMENTAZIONE

L'aspartame è "probabilmente" cancerogeno, lo ha stabilito l'OMS
 (/articoli/2023/07/laspartame-e-probabilmente-cancerogeno-lo-ha-stabilito-loms-2833bf23-e7cf-49c7-ad6e-4d84997f16d2.html)

Nonostante la probabile pericolosità, l'OMS non propone di ridurre la quantità giornaliera consigliata. Esulta l'industria, delusi gli attivisti

🕒 14/07/2023

(/articoli/2023/07/la-vaia-giovani-63a5bd4c-cbebaa38a7f16d2.html)

ALIMENTAZIONE

I giovani, il vero protagonista della nuova rivoluzione alimentare
 (/articoli/2023/07/la-vaia-giovani-63a5bd4c-cbebaa38a7f16d2.html)

I ragazzi di oggi hanno risposto coraggiosamente, e hanno messo in atto una armoniosa relazione con il pianeta

🕒 06/07/2023