



DOSSIER SAI COSA COMPRI

A CURA DI
ALESSANDRO GNOCCHI
TESTO DI
MANUELA SORESSI

PRIMI NEL MONDO

Con 3,4 milioni di tonnellate l'anno, l'Italia è il primo produttore di pasta al mondo. I pastifici del nostro Paese mettono sul mercato il 24% dei 14,2 milioni di tonnellate che costituiscono l'intera produzione mondiale.



67%

PREFERISCONO GLI SPAGHETTI

- I due terzi degli italiani scelgono questo formato di pasta rispetto agli altri.
- Il sugo più amato è quello di pomodoro (28%) seguito dal ragù di carne (26%).



Pasta?

Sì, ma di qualità

IL **MADE IN ITALY** È UNA SICUREZZA E OFFRE GLI STANDARD PIÙ ALTI SUL MERCATO. COME VIENE PRODOTTA E COME SI RICONOSCE L'**ECCELLENZA**

Gli italiani sono i maggiori consumatori di pasta al mondo: con una media procapite di 25,3 kg l'anno (fonte Aidepi, Associazione industrie del dolce e della pasta italiana), sono in testa alla classifica dei mangiatori di spaghetti, maccheroni e fusilli. Ma sono anche meritatamente considerati i più bravi pastai del pianeta. Se si parla di qualità, si parla dunque "Made in Italy" e la ragione va cercata innanzitutto nella tradizione. Nel nostro Paese, da sempre, la pasta si ottiene dalla semola di grano duro, l'unica a contenere quel glutine così tenace da permettere al prodotto finale di tenere la cottura e di restare sempre al dente.



DOSSIER SAI COSA COMPRI

Sostenibilità UN BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Dal campo alla tavola, l'impatto ambientale della pasta è basso: per rigenerare le risorse consumate lungo tutta la filiera serve 1 mq globale di area produttiva per ogni porzione di pasta (fonte Aidepi). Se si prende in analisi un altro parametro, ossia l'impronta di carbonio (CO₂), allora si scopre che è la cottura a casa la fase più "inquinante" perché incide per il 38%, ossia più della coltivazione del grano (37%) e della sua trasformazione, che incide per il 15%.

In Italia è buona per legge

Questa tradizione è diventata legge nel 1967 e, da allora, la produzione destinata al mercato nazionale deve usare impasti preparati solo con semole di grano duro e acqua. Nella maggior parte del mondo, invece, si usa il grano tenero, dal quale si ottiene una pasta diversa per consistenza e per tenuta in cottura: le differenze si vedono al momento dell'acquisto e in cucina (vedi box nella pagina a lato).

La legge italiana stabilisce anche altri requisiti. Tra questi, uno dei più importanti è la percentuale di proteine contenute, che deve essere almeno il 10,5%; si tratta di un fattore determinante perché sono proprio questi componenti che trattengono l'amido permettendo di ottenere un buon risultato in cottura. Le analisi condotte da "Altroconsumo" sulle marche vendute nei supermercati italiani hanno rivelato che spesso i va-

lori sono anche più alti, avvicinandosi all'eccellenza, che si raggiunge con percentuali oltre il 13,5%.

Ma esiste un prezzo giusto per la buona pasta? Domanda difficile. Innanzitutto perché i prezzi si stabiliscono i singoli commercianti (ai produttori è vietato per legge); così uno stesso prodotto ha prezzi molto diversi anche nella stessa città. E poi c'è il discorso promozioni: nella Gdo il 46% della pasta viene venduta quando è in offerta incidendo significativamente sul costo medio. Per questo ci sono ottimi prodotti che costano poco e altri molto costosi che devono la fama al marketing.

L'importanza del grano...

La pasta è fatta solo da semola di grano duro e acqua. Dunque per ottenere un prodotto di qualità si parte da un buon grano, che abbia il giusto contenuto di proteine e di glutine e il giusto colore.

Siamo i più grandi mangiatori di pasta del pianeta

Oltre a essere il primo produttore mondiale di pasta, l'Italia detiene anche il primato del consumo annuo procapite, davanti a Tunisia e Venezuela. I dati sono espressi in Kg (fonte Aidepi, Associazione industrie del dolce e della pasta italiane).



DEI **3,4 MILIONI** DI TONNELLATE DI PASTA PRODOTTA ANNUALMENTE IN ITALIA, **1,5 MILIONI** VENGONO CONSUMATE NEL NOSTRO PAESE, MENTRE, **1,9 MILIONI** SONO DESTINATE AI MERCATI STRANIERI

Dato che non sempre è possibile trovare un grano che da solo rispetti tutti questi requisiti e che sia disponibile nei quantitativi richiesti, i pastifici miselano tipi di grano di diversa provenienza. L'abilità del produttore sta nel scegliere ogni volta materie prime che consentono di ottenere una pasta dallo standard costante. Il pastaio che punta sulla qualità segue l'intera lavorazione del grano, dalla coltivazione alla lavorazione. Ma è soprattutto al momento della macinatura e della miscelatura che deve intervenire, per ottenere una semola che abbia le caratteristiche giuste per la "sua" pasta.

... e dell'acqua


Sulla qualità del prodotto finale incide molto anche l'altro ingrediente: l'acqua. Non a caso, storicamente i pastifici sono nati in zone dove c'era abbondanza di acqua buona e ancora oggi molte aziende pastarie usano acque di sorgente. Ma non sono solo la qualità e la purezza di questo elemento a incidere sulla pasta; sono importanti anche il dosaggio e la temperatura a cui viene impiegato. Gli impasti con acqua fredda, per esempio, conferiscono alla pasta un sapore più dolce. Siccome la semola è molto sensibile alle variazioni del clima e della temperatura esterna, l'abilità di un pastaio sta nell'interpretare al meglio queste variabili e regolare di conseguenza la temperatura dell'acqua.

Impasto ed essiccazione

A questo punto, la qualità dipende dalla maestria con cui il pastificio (sia artigianale che industriale) lavora gli ingredienti. Dopo aver miscelato le giuste dosi di semola e acqua a temperatura controllata, si procede con la gramolatura, cioè il rimescolamento dell'impasto. L'impasto viene poi arieggiato e forgiato nelle forme vo-

lute attraverso le trafile; le più diffuse sono quelle in teflon, che rendono molto di più di quelle tradizionali. Molti pastifici usano quelle in bronzo o addirittura in oro, ma sulla reale incidenza della trafile sulla qualità del prodotto esistono pareri diversi (vedi intervista a pag 43).

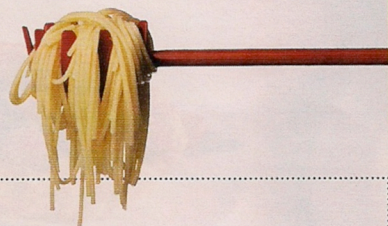
La fase successiva è quella di essiccazione. Se un tempo si sfruttava l'aria calda naturale, oggi le grandi aziende impiegano appositi tunnel riscaldati. Il metodo più diffuso è il ciclo ad alta temperatura (HT), in cui la pasta rimane tra i 60° e gli 84° per un tempo tra le 8 e le 11 ore. Alcuni produttori adottano anche cicli ad altissima temperatura (HHT), ossia oltre gli 84°, che riducono i tempi a 2-5 ore. Ogni metodo offre vantaggi e svantaggi: un essiccamento troppo rapido può favorire le deformazioni e fessurazioni della pasta; uno troppo lento, può invece determinare inacidimenti e muffe. L'abilità del pastaio sta nel trovare la giusta via per la sua pasta.



40%

GRANO IMPORTATO

Anche se l'Italia è uno dei maggiori produttori di grano duro, ogni anno importa fra il 30% e il 40% di quello necessario alla produzione di pasta.



SULLO SCAFFALE E IN CUCINA

COME VERIFICARE SE È DAVVERO PERFETTA

Un'ottima pasta si riconosce dal colore giallo ambrato omogeneo, senza puntini scuri che tradiscono una semola non pura. Quando viene spezzata, produce un

suono secco e netto; durante la cottura, resta consistente ed elastica e assorbe acqua fino al 150% del suo peso quando è al dente. In etichetta deve comparire la dicitura "Semola di grano duro", ma non è obbligatorio indicare la varietà di grano usata; i produttori che lo fanno intendono sottolineare l'eccellenza del loro prodotto. In Italia, Francia e Grecia è proibito, ma in tutti gli

altri Paesi la pasta si può produrre anche con grano tenero. Lo sviluppo dei commerci internazionali ha fatto sì che ora questo tipo di prodotto si trovi in vendita anche da noi; sull'etichetta deve essere specificato che è "Pasta di grano tenero" e, tra gli ingredienti, devono essere indicati la farina o gli sfarinati di grano tenero, anche se vengono miscelati con semola di grano duro.



DOSSIER SAI COSA COMPRI

Sua eccellenza Gragnano

Il sapere degli artigiani campani, l'abbondanza di acqua eccellente, l'ottimo grano, il clima favorevole che permetteva di essiccare la pasta all'aria aperta: sono questi i fattori che hanno fatto nascere nel XVII secolo il polo della pasta di Torre Annunziata e di Gragnano, che renderà celebre la pasta napoletana in tutto il mondo. Oggi, a distanza di 500 anni, la pasta di Gragnano resta uno dei campioni dell'export alimentare italiano visto che l'80% si vende oltrefrontiera. Nel 2013 ha ottenuto la certificazione Igp che garantisce alcune caratteristiche organolettiche (come il sapore sapido con gusto deciso di grano duro, la consistenza soda ed elastica e la lunga tenuta in cottura) e alcuni requisiti minimi (come quelli riguardanti la semola). Ciò non significa che tutta la pasta di Gragnano Igp abbia la medesima qualità perché il

disciplinare lascia abbastanza libertà: per esempio, l'essiccazione può essere condotta tra 40° e 80°C per un periodo compreso tra le 6 e le 60 ore; inoltre non stabilisce da dove debba provenire la materia prima.

I grani antichi sono i migliori?

Il processo di miglioramento genetico del grano ha migliorato il rendimento ottenendo una considerevole uniformità qualitativa della materia prima. Ma, da qualche anno, la ricerca di alimenti più "naturali" ha spinto a recuperare vecchie varietà di frumento, che erano state abbandonate per la bassa resa, come il Senatore Cappelli, il Saragolla, il Timillia, il Graziella Ra o il Grano Miracolo.

Ora questi grani antichi sono stati "riscoperti" per la capacità di adattarsi al metodo produttivo biologico e sono stati reintrodotti dagli agricoltori per recuperare le biodiversità e vengono usate dai pastifici per offrire una produzione più caratterizzata. Secondo una ricerca svolta nel progetto "Life SEMENte parTEcipata" dell'Università di Firenze, queste antiche varietà di grano resistono meglio ai cambiamenti climatici, hanno migliori caratteristiche qualitative e nutrizionali e risultano anche più adatte a chi soffre di intolleranze alimentari.

IL PARERE DELL'ESPERTO: RICCARDO FELICETTI ITALIA VUOL DIRE QUALITÀ

Presidente dei Pastai Italiani e dell'International Pasta Organisation, Riccardo Felicetti guida attualmente il pastificio di famiglia che ha sede a Predazzo (TN).

Cos'ha di così unico la pasta prodotta in Italia?

È il frutto di un'esperienza secolare che va dai coltivatori ai mugnai fino ai pastai. In questo processo, a fare la differenza è la fase della lavorazione del grano e, nei secoli, i produttori italiani hanno sviluppato una straordinaria conoscenza

della materia prima, del modo di miscelarla e delle tecniche per lavorarla.

Quanto incide la qualità del grano sul prodotto finale?

È fondamentale. Ma lo è altrettanto la maestria del pastaio nel selezionare, riconoscere e valorizzare le caratteristiche di ogni annata. Non dimentichiamo che il grano è un prodotto agricolo, e ogni produzione è diversa dall'altra. Bisogna saper creare una miscela perfetta, un po' come accade per l'olio d'oliva e il caffè.

Molti pastifici specificano di usare trafilé in bronzo, di far essiccare la pasta a bassa temperatura e di attuare una lavorazione lenta. Questa procedura garantisce qualità?

Non necessariamente anche se questi sono fattori che consentono di ottenere una pasta con caratteristiche peculiari, più ruvida e rugosa, che rilascia meno amido e quindi diventa più facile da mantecare e condire. Ma, con una buona materia prima, si produce pasta di qualità anche impiegando trafilé di teflon e tempi di essiccazione più veloci a temperature più alte.



IL CONSIGLIO

IL FORMATO GIUSTO

SCEGLIETE FORMATI SOTTILI PER I SUGHI POCO LIQUIDI O PER I CROSTACEI. INVECE, PER I SUGHI DI CARNE E PER LE SALSE LIQUIDE USATE FORMATI LARGHI CHE DIVENTANO CONTENITORI, COME LE CONCHIGLIE E I PACCHERI. LA PASTA CORTA È PERFETTA DA FARE AL FORNO CON SALSE PIÙ DENSE.

Alfonso Iaccarino,
chef del "Relais Don Alfonso" Sant'Agata Sui Due Golfi (Napoli).

Ruvida o a lenta essiccazione, la lavorazione valorizza la pasta

Consumi. Comunicare le tecniche di produzione è sempre più importante nelle strategie di marketing dei brand, così questi prodotti stanno uscendo dalle nicchie premium e conquistando nuovi spazi

Manuela Soressi

Se nel 1967, quando è stata emanata la cosiddetta “legge di purezza”, venne stabilito che la pasta italiana potesse essere prodotta con sola semola di grano duro, oggi i tempi sembrano maturi per un aggiornamento di questa norma. Infatti non basta più il grano duro per ottenere una pasta di qualità e che resti ben al dente, nel rispetto della tradizione italiana. O perlomeno così sembrano pensarla i consumatori, per cui ci sono altri tre requisiti che sono diventati un must quando si tratta di scegliere spaghetti e rigatoni: la trafilatura al bronzo, l’essiccazione lenta/a bassa temperatura e l’uso di grano italiano (meglio ancora proveniente da filiera controllata).

La rivalutazione di questi tre “X factor” è in atto da alcuni anni: è partita dal mondo dei pastifici artigianali e dalle nicchie premium, per approdare poi anche nel mainstream. Oggi sugli scaffali dei supermercati ci sono ben 1.152 referenze che specificano in etichetta di essere ottenute con la trafilatura al bronzo, rivela l’ultima edizione dell’Osservatorio Immagino di GS1 Italy. Nell’anno finito lo scorso giugno hanno totalizzato 193 milioni di euro di giro d’affari, confermando il valore ottenuto a giugno 2020 e salvandosi, così, dal calo delle vendite che ha colpito que-



ADOBESTOCK

sto prodotto. Ma bisogna guardare al triennio precedente per individuare la reale portata di questo fenomeno. La prima rilevazione effettuata dall’Osservatorio Immagino, nel 2019, indicava infatti una crescita annua delle vendite del 7,6%: il fenomeno “trafilatura al bronzo”, quindi, era in piena esplosione e stava vivificando un mercato alla ricerca di nuovi argomenti e di caratteristiche distintive e differenzianti per uscire dalla bagarre sui prezzi e dal penalizzante ruolo di commodity low cost. Oggi l’arrivo di Barilla, con la decisione di adottare questa tecnica anche per la sua pasta mainstream, sembra confermare che la trafilatura al bronzo ha conquistato anche la “pancia” del

Diffusione capillare.

Nella grande distribuzione si contano ben 1.152 referenze di pasta che specificano di utilizzare trafile al bronzo

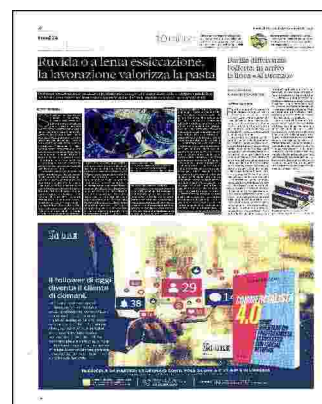
mercato (vedi articolo a lato).

Così come l’evidenziazione in etichetta delle condizioni di essiccazione della pasta indica quanto la tecnica produttiva sia diventata un valore distintivo per i produttori e un tema di comunicazione importante verso il consumatore. L’Osservatorio Immagino ha individuato 264 confezioni su cui è specificato che l’essiccazione è stata lenta e/o condotta a bassa tem-

peratura: nell’anno finito lo scorso giugno, questi prodotti hanno realizzato 96 milioni di euro di vendite. Rispetto all’anno mobile precedente, il sell-out è calato del 4,5%, trascinando dal crollo della domanda (-11,7%). Se gli italiani hanno ridotto la spesa per la pasta “slow”, i produttori invece ci hanno puntato, tanto da aver aumentato l’offerta del 7,2% nell’arco di 12 mesi. Ma soprattutto lo hanno comunicato sempre di più sulle confezioni.

«Negli ultimi anni le etichette della pasta si sono arricchite di claim perché le aziende le considerano un media importante per trasferire ai consumatori tante informazioni – commenta Marco Cuppini, research and communication director di GS1 Italy –. Sicuramente un ruolo decisivo l’ha avuto l’introduzione dell’obbligo di indicare la provenienza della materia prima. Questo ha determinato anche la crescita di diversi claim volontari riguardanti l’italianità del prodotto, come l’indicazione “100% italiano” o i termini “filiera” e “tracciabilità”, in cui la pasta è uno dei prodotti con le migliori performance di vendita. Il loro portato positivo non sta solo nella valorizzazione del made in Italy ma anche nella capacità di rassicurare i consumatori e di legare la pasta ai territori tradizionalmente più vocati, come la Campania, che così diventano una sorta di bollino di garanzia della bontà e della genuinità del prodotto».

RIPRODUZIONE RISERVATA



Tanti formati di pasta, pochi resistono

Innovazione di prodotto. Le aziende continuano a proporre novità: da chi privilegia una cottura super veloce a chi rappresenta i monumenti italiani, ma alla fine un piatto su cinque è sempre a base di spaghetti e il 60% delle vendite è concentrato su dieci tipi



I grandi designer sul tema non hanno avuto successo, così le imprese si sono organizzate con i propri creativi

Manuela Soressi

Un solo tipo di pasta non ci basta. E neppure dieci. Nei pastifici italiani se ne producono oltre 300 formati diversi. Ma, se guardiamo alle vendite, i primi 10 rappresentano il 60% delle 1,4 tonnellate che consumiamo ogni anno. E un piatto di pasta su 5 è sempre a base di spaghetti. Quindi, tante nuove versioni nascono e tante scompaiono, spesso rapidamente. «Anche quelli pluripremiati o creati da famosi designer (come Giugiaro o Starck) sono rimasti marginali e così ora la via dei formati brevettati è meno battuta» ammette **Riccardo Felicetti**, presidente dei pastai di **Unione Italiana Food**. Sono una decina i formati di pasta esclusivi, registrati da singoli pastifici, ma sono specialità. Quelli più diffusi restano denominazioni generiche, anche se i contenziosi non mancano come dimostra il recente scontro tra **La Molisana** e **Barilla** sulla titolarità dello spaghetti quadrato (per la cronaca il tribunale di Roma ha stabilito che si tratta di un nome descrittivo e che, quindi, non può essere esclusivo di un'azienda).

Eppure l'innovazione non si ferma. «Ce lo chiede il mercato, se lo aspettano i consumatori» sottolinea Felicetti. E si concentra sulla rivisitazione dei formati più amati per attualizzarli, mantenendoli al passo con i tempi e con le nuove abitudini degli italiani. «L'input parte dal mercato: sono i reparti

marketing e commerciali a guidare le innovazioni produttive – ammette Felicetti – L'obiettivo è quello di soddisfare i consumatori, che oggi vogliono una pasta che cuocia più in fretta e che esalti il sugo con cui viene condita» aggiunge Felicetti.

E se negli Stati Uniti il caso più emblematico è quello degli Sfoglini, creati da un noto podcaster per dare il meglio in termini di gusto, capacità di trattenere il sugo e “forchettabilità” e inseriti dal Time tra le 100 invenzioni top del 2021, in Italia si torna sempre sugli spaghetti. In pochi anni il loro spessore è passato da 1,5 a 2,5 mm e oggi li si trova sia nelle versioni sottili, adatti a sughi leggeri, sia in quelle più spesse, rivolte a condimenti più importanti. Una bella sfida produttiva per pastai. E anche un bel costo. «Se lo sviluppo di un nuovo formato si fa in azienda e consiste in un adeguamento delle trafile va da pochi millesimi a un massimo di pochi centesimi di euro per unità di vendita – spiega Felicetti – Ma se invece ci si affida a studi specializzati per la creazione di una nuova pasta e si interviene anche in campo, con uno sviluppo agronomico ad hoc, allora l'investimento è decisamente più alto». E così c'è chi decide di farsi tutto in casa. Come il pastificio **Rustichella d'Abruzzo**, che ha inventato lo Spaghetti Rapida, pronto in soli 90 secondi: sviluppato tutto in azienda, tra progettazione e deposito dei brevetti, è costato circa 30 mila euro. La sua unicità deriva da due elementi: la creazione di una speciale trafile brevettata che dà allo spaghetti una sezione a forma di C, in modo da abbreviarne i tempi di preparazione, e lo sfruttamento dell'effetto memoria del glutine, che riporta lo spaghetti cotto alla sua consueta forma. Quest'intui-

zione, difficile da replicare, e la velocità di realizzazione (un paio di anni) sono state la chiave del successo di questo formato, che il pastificio vende ai ristoratori di oltre 80 Paesi. «Per una realtà artigianale come la nostra è importante l'innovazione perché fino a quando si crea si è ‘vivi’ e si dimostra di saper ancora investire nelle novità» afferma Stefania Peduzzi, titolare dell'azienda, che oggi realizza 14 milioni di fatturato (85% di export) ma che punta ad arrivare a 25 milioni nell'arco di un triennio.

Saper proporre formati nuovi o evoluti sul piano tecnologico è un plus importante per i pastifici, perché permette di mettersi in luce come innovatori e di differenziarsi con una proposta distintiva. Come ha sempre fatto Dalla Costa che ha in listino oltre un centinaio di formati speciali, come la pasta che riproduce i principali monumenti italiani (molto amata come souvenir turistico), a cui si aggiungono le versioni stagionali, come quelle dedicate a Natale o ad Halloween. «Sono quasi 30 anni che puntiamo su proposte curiose e stravaganti, come la pasta colorata in modo naturale o le forme insolite – spiega Giovanni Dalla Costa, responsabile del news business dell'azienda trevigiana (16,5 milioni di euro di ricavi e il 70% di export) – È la strada che abbiamo scelto per crearci una nicchia e renderci riconoscibili, differenziandoci dai grandi competitor». E se il best seller restano le conchiglie in 5 colori, funzionano bene anche le paste prodotte su licenza (ad esempio con i personaggi Disney) e quelle realizzate sulla base di specifiche richieste dei clienti, come quella a forma di aspirapolvere creata per un'azienda di elettrodomestici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

+53%

COLDIRETTI: GRANO ALLE STELLE

Il prezzo del grano per il pane è balzato del 53% dopo un mese di guerra in Ucraina, ma ad aumentare del 30% è stata anche la soia e il mais dell'11%.



Sole 24 Ore Food 24

Dir. Resp.: Fabio Tamburini

Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 756000 (0004426)



Tra fantasia e tradizione.
In Italia si consumano 1,4 tonnellate
di pasta ogni anno