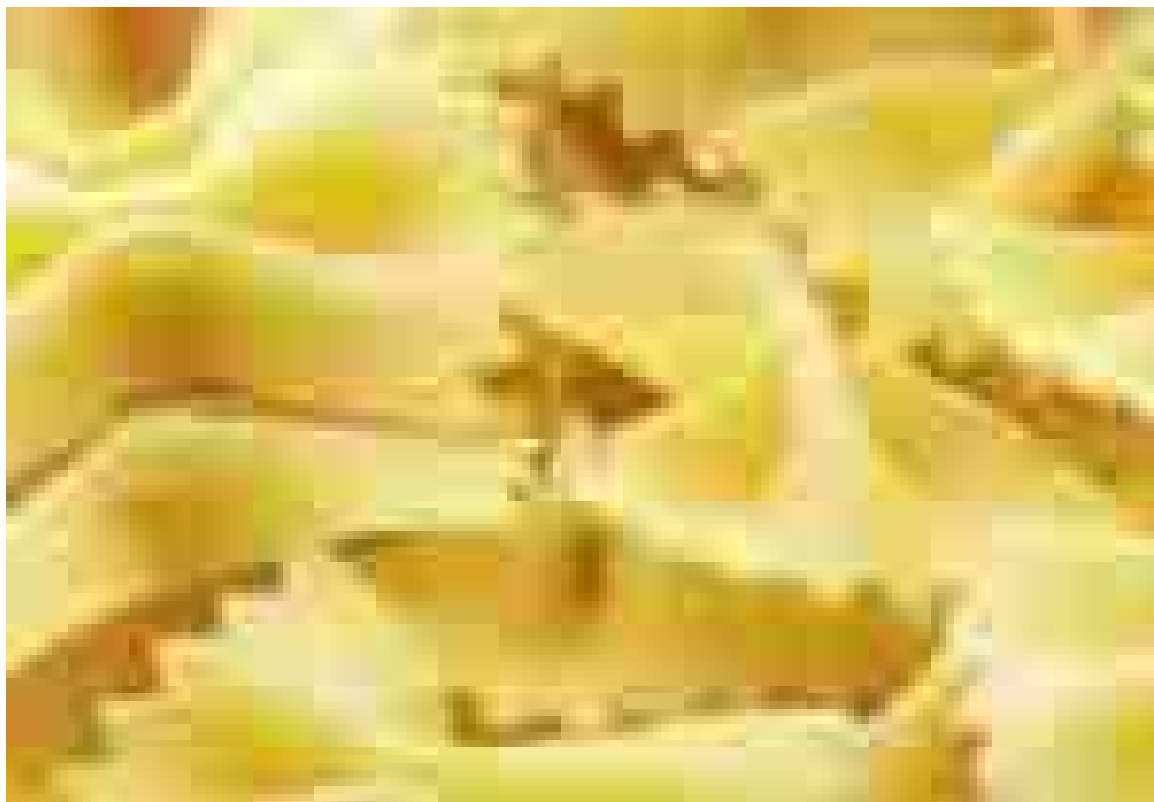


Quanta pasta mangiano gli italiani? Il consumo pro capite è di 28 chili. La Basilicata in testa

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



FIRENZE, 14 LUGLIO 2012- La pasta torna a essere, nel pieno della crisi, un prodotto di punta nella nostra alimentazione tanto che nel 2012 si è registrato un aumento nelle vendite pari al 4,7 per cento. Nel 2011 il consumo pro capite è stato di 28 chili, con una punta di 44 kg, sempre pro capite, divisi per i 365 giorni dell'anno, fanno 76 grammi al giorno, la quantità minima di un piatto di spaghetti. Quindi, gli italiani mangiano la pasta tutti i giorni, almeno una volta al giorno. Secondo le associazioni di categoria che riuniscono le industrie produttrici, si tratta comunque di una quantità elevata.

Sarà che per noi italiani la pasta è sinonimo di casa. Sarà che una mamma che lavora e non ha tempo di cucinare, con un piatto di pasta se la cava sempre. E magari trova più soddisfazione da parte del figlio. Infine la pasta significa tradizione, famiglia, mentre l'italiano abbina l'idea di mangiare pasta, al concetto di cibo sano e mediterraneo.[MORE]

Non è possibile stancarsi della pasta, perché può essere accompagnata da un numero infinito di "condimenti", cioè una salsa o un sugo, caldi o freddi, sostanziosi o leggeri, vegetali o con carne, e variare le combinazioni all'infinito, secondo la fantasia, le stagioni e la voglia del momento. In più,

esistono centinaia di formati, ognuno adatto a un diverso tipo di condimento.

Da sola è un ingrediente neutro, e dunque è perfetta per stimolare la creatività in cucina.

La pasta non fa ingrassare. Tutto dipende dal condimento che si usa. È ovvio che una preparazione a base di melanzane fritte sarà molto più calorica di un piatto di penne alla salsa di pomodoro e basilico.

Comunque lo spaghetti resta sempre il formato preferito, che piace più agli uomini che alle donne, più agli anziani che ai giovani, perché questi ultimi, sono più favorevoli alle penne rigate.

L'Italia è leader anche nella produzione con 3,2 milioni di tonnellate superiore a quella di Stati Uniti (2 milioni), Brasile (1,3) e Russia (858 mila tonnellate). Un piatto di pasta su quattro consumato nel mondo è fatto in Italia. Nel corso del 2011 sono aumentate dell'8 per cento le esportazioni in valore di pasta italiana e un aumento record (+ 60%) si è verificato in Cina, dove comunque la domanda resta contenuta.

I primi 5 paesi dove esportiamo la metà della nostra produzione sono nell'ordine: Germania, Francia, Gran Bretagna, Stati Uniti e, sorpresa, il Giappone. Da un sondaggio CIRM, viene fuori che per noi italiani pasta significa soprattutto 5 formati: spaghetti (preferiti dal 30%), penne (28%), a seguire rigatoni, maccheroni, fusilli.

Secondo le associazioni, però la situazione si presenta difficile nel settore delle materie prime: i prezzi del frumento sono ad esempio cresciuti a causa della siccità che ha colpito parte degli Stati Uniti e del Canada, così come la Francia e la Spagna.

Per Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti" il consumo di pasta non dovrebbe essere destinato a ridursi anche se lo stile di vita americano sta invadendo l'Italia. Molti, restano estasiati dai fast food americani (hamburger e patatine), ritenendo che la pasta faccia ingrassare. Il problema resta quello legato alla quantità e, ai tanti modi in cui viene servita in tavola. Il giusto apporto nutrizionale, secondo paesi come ad esempio la Francia, è quello di usare la pasta in modiche quantità, solo come un contorno. In realtà, la pasta viene mangiata da noi italiani solo se condita. Sta a noi allora, deciderne il suo apporto calorico, che se eccessivo, deve diventare un piatto unico. Non per ultimo, va ricordato che la pasta, se non condita con preparati molto grassi, è di facile digeribilità, soprattutto se mangiata al "dente", perché se mangiata "scotta", fa allungare i tempi digestivi.

(notizia segnalata da Giovanni D'Agata)