

Editoriale

La pasta si fa bio, healthy e a km zero

di **Delia Maria Sebelin**

In Italia si mangia sempre meno pasta. Secondo i dati rilasciati dall'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (Aidepi), negli ultimi dieci anni gli italiani hanno messo nel piatto il 7% di pasta in meno, equivalenti a un calo di 250 mila tonnellate. Il nostro Paese, quindi, pur mantenendo la leadership sia nella produzione (3,36 milioni di tonnellate all'anno) che nell'export (1,9 milioni di tonnellate), inizia a sentire la concorrenza aggressiva di nazioni come la Turchia, in cui la produzione di pasta è cresciuta del 77% in soli 5 anni, passando da 850 mila a oltre 1,5 milioni di tonnellate.

Una situazione che non frena la capacità imprenditoriale italiana, anzi, le nostre industrie - dai piccoli ai grandi produttori - guardano al futuro con coraggio e determinazione. Lo dimostrano le stime di Federalimentare relative agli investimenti in innovazione che le aziende del food in generale programmano ogni anno con l'obiettivo di arrivare sul mercato con prodotti nuovi, anticipare le tendenze e ottimizzare i processi produttivi: il settore investe annualmente in Ricerca e Sviluppo

l'8% del fatturato, pari a circa 10 miliardi di euro. Questa cifra è destinata in parte a nuovi impianti, Ict (tecnologie dell'informazione e della comunicazione) e logistica, in parte allo studio e allo sviluppo di prodotti e processi all'avanguardia. Un segnale della volontà della nostra industria alimentare di pensare a se stessa nel medio-lungo periodo, cercando di cavalcare l'onda positiva delle esportazioni, che nel primo bimestre 2018 hanno registrato una significativa accelerazione dell'8,7%.

Ogni anno
l'alimentare
investe l'8%
del fatturato
in Ricerca e Sviluppo

Editoriale

Stringendo sul comparto pasta, a Cibus 2018 è stato offerto un notevole assaggio dell'inventiva made in Italy. Benessere, biologico, integrale e free from hanno fatto la parte del leone tra le proposte dei pastifici. Oltre ai nuovi formati - come le Papaline dell'Antico Pastificio Sannita, che ricordano il copricapo di Sua Santità, o gli Spaghettoni Grossi n. 220 di Rummo - crescono le linee salutistiche e i prodotti a ridotto contenuto di grassi e zuccheri, dove l'assenza di una sostanza (ad esempio, il glutine) è premiante al pari della presenza di "superfood" come i cibi arricchiti di proteine vegetali. Così, troviamo la pasta con farina di fagioli verdi mungo (Andriani), quella ai ceci di Toscana e riso integrale (Rummo), la linea senza glutine 100% biologica (Dalla Costa) e la vegan Ogm free e Kosher in confezione da 250 grammi pensata da Delverde per i Millennials.

Tra i piatti pronti ecco gli gnocchi con patate cotte al vapore con rapa rossa (Master), il Kiki preparato con farina di lenticchie rosse simile a pasta o riso (Farmo), il couscous di farina di ceci (Sipa) e un piatto a base di quinoa, farro e pesto (Virus).

Spopolano il biologico e l'integrale: nella pasta fresca arriva la ripiena biologica e integrale di Giovanni Rana; nella secca, la pasta di farro integrale e quella di semola di grano duro integrale di De Cecco e la pasta di farro integrale bio di Granoro.

In aumento anche la richiesta di prodotti locali, legati al territorio (che si traduce in un'esigenza informativa



Cresce il trend dei prodotti "senza" e integrali

prontamente soddisfatta dal packaging), a cui risponde la pasta monocoltivata e monorigine Bio Granoro varietà "Cappelli", l'integrale 100% grano italiano di La Molisana e la pasta biologica integrale arricchita con Omega 3 di origine vegetale di Pasta Toscana, con semole da 100% grano toscano. Mentre il "caffè" della pasta di Gragnano al caffè (Fabbrica della Pasta di Gragnano) è, ovviamente, napoletano.

Queste tendenze non coinvolgono solo il settore pasta ma l'alimentare in generale, quindi anche i prodotti che si abbinano alla regina dei primi o che sono funzionali alla preparazione dei suoi condimenti, come i sughi con bietole biologiche (Puma), i dadi già pronti vegan al gusto di pancetta per ricette vegetariane, la crema al parmigiano reggiano millesimato (azienda agricola Bertinelli), la ricotta alla piacentina a basso contenuto calorico (Valcolatte) e il Trullochiato pugliese stagionato in grotta con aggiunta di fermenti propionici in fase di riposo (Delizia). ■

Delia Maria Sebelin

