

World Pasta Day 2020, il mondo celebra il cibo-rifugio

di Eleonora Cozzella



L'edizione numero 22 della giornata mondiale dell'alimento italiano più famoso è l'occasione per fare un punto sui consumi e sul suo valore anche immateriale.

Da la Repubblica on-line - 24 ottobre 2020

Oltre a essere gustosa è un cibo rifugio: veloce da preparare (da pochi minuti di cottura dei formati piccoli a un massimo di 16-18 minuti per i grandi), conservabile, base per piatti semplici e ricette complesse, si sposa con ogni ingrediente, dal minimalista burro e parmigiano alle elaborate salse e ragù di carni, pesci e verdure. Non è un caso che in questo anno decisamente fuori dall'ordinario, la pasta si sia confermata come punto fermo sulle tavole degli italiani, ma non solo. Ne abbiamo mangiato come prima, più di prima.



Ecco che nel 2020 la **Giornata Mondiale della Pasta**, voluta 22 anni fa dall'IPO – International Pasta Organization – e che **si festeggia ogni 25 ottobre**, assume un valore anche simbolico, di celebrazione di un alimento sano, appetitoso, insieme identitario e versatile, con quel suo essere *glocal*: sì, uguale ma sempre diverso, nei condimenti e nelle forme, declinate tra *best-seller* su tutto il territorio nazionale (*spaghetti, rigatoni, fusilli e penne* rispondono al 70 per cento della pasta acquistata) e formati regionali: le *trofie* in Liguria, i *paccheri* o gli *ziti* in Campania, i *malloreddus* in Sardegna, gli *anelli* e le *busiate* in Sicilia, i *bucatini* nel Lazio, le *orecchiette* in Puglia, i *pici* in Toscana, le *tagliatelle* in Emilia Romagna, la *stroncatura* in Calabria, i *bigoli* in Veneto, i *cavatelli* in Molise, i *ferricelli* in Basilicata e così via.

Non a caso lo storico John Dickie scrive che *"l'Italia è un paese diviso da un cibo comune"*.



Una ricerca Doxa commissionata da *UIF (Unione Italiana Food)* e da *ITA (Italian Trade Agency)*, e condotta in Italia, UK, Stati Uniti, Germania e Francia) nel settembre appena passato, pone il Bel Paese in cima alla classifica per consumo di pasta. Ne mangiamo oltre 23 chili a testa all'anno anche perché sempre più abbiamo consapevolezza che rientra a pieno titolo nella Dieta Mediterranea, il cui novero nel patrimonio dell'Umanità Unesco compie proprio quest'anno i dieci anni.



Durante il **lockdown** i consumi globali di pasta sono cresciuti del 28% e anche il suo export. È stata ospite fissa nelle cucine del 98% degli italiani: il 62% l'ha consumata

tutti i giorni o quasi, il 30% tra le 2 e le 3 volte a settimana. “La pasta assume poi quella connotazione di convivialità, familiarità e casa – sottolinea Elena Tabellini, vice *president marketing* di *Barilla* – che fa vivere l’esperienza di un pasto, con un valore ancora maggiore, che va oltre la nutrizione: è l’aspetto sociale e culturale che l’ha resa la scelta preferita.



Ma entra in ballo sempre più l’aspetto sostenibilità. Molti pastifici danno vita a linee biologiche, da grano solo italiano, con occhio privilegiato al *packaging* (appena lanciate sul mercato le nuove confezioni del pastificio trentino *Felicetti*, non solo riciclabili, ma anche sostenibili, fatte al 100 per cento di carta certificata FSC e PEFC, proveniente da foreste gestite responsabilmente) mentre la tecnologia fa passi da gigante e si sperimentano pastifici che tendono ad azzerare le emissioni di CO₂, come ha annunciato il pastificio *Sgambaro* o come sperimenta *Orogiallo*, il primo pastificio che utilizza idrogeno, in collaborazione con *Snam*, a Contursi, in provincia di Salerno.



A modificarsi nel momento del *lockdown* è stata anche la relazione delle persone con la pasta. Il 39% degli italiani, grazie al maggior tempo libero, si è dedicato alla preparazione di piatti più complessi; il 34% ha scelto la pasta come base di piatti tradizionali, familiari, quasi a confortare nel clima di incertezza; ma di contro un 32% ha sperimentato nuove ricette e metodi di cottura; infine il 21% ha testato nuovi tipi e formati.



Ma per gustarla non è necessario cucinarla. I dati della piattaforma di consegne a

domicilio Just Eat parlano chiaro: nell'ultimo anno, gli italiani ne hanno ordinato ben 32mila chili. Nella top ten delle specialità più richieste troviamo in testa gli Spaghetti alla carbonara, seguiti da Tagliatelle al ragù, Gnocchi alla sorrentina, Lasagne, Penne all'arrabbiata, Amatriciana, Spaghetti allo scoglio, Tortellini panna e prosciutto, Penne al salmone, Tagliatelle ai funghi porcini. Le maggiori richieste si sono concentrate a Roma, Bologna, Milano, Torino e Genova.



E, poiché sempre meno possiamo riunirci in grandi gruppi per le collettive spaghettable che speriamo di tornare presto a fare, intanto la festa si sposta sul *web*, dove ciascuno può postare il 25 ottobre il proprio piatto con l'*hashtag* *#worldpastaday*.