la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Pasta lovers: 130 ricette del futuro al centro del World pasta day 2019

written by Redazione
21 Ottobre 2019



Cosa mangeremo tra 30 anni? Quasi sicuramente un piatto di pasta. È la domanda a cui prova a dare risposta la 21ma edizione del World Pasta Day. manifestazione, ideata e curata da Unione Italiana Food (già Aidepi) e IPO-International Pasta Organization che ogni 25 ottobre celebra il piatto simbolo della dieta Mediterranea. E quest'anno si concentra su gusto, creatività, attenzione al benessere e passione per il buon cibo che contraddistinguono il modo tutto italiano di mangiarla e condividerla.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

Nel mondo il suo crescente successo è un dato di fatto – in 10 anni il suo consumo è quasi raddoppiato, da quasi 9 a 15 milioni di tonnellate. E in Italia, dove la pasta è solida tradizione, il nostro rapporto con fusilli e maccheroni non mostra cedimenti. 9 italiani su 10 (88%) mangiano pasta regolarmente e 1 su 3 (36%) la porta in tavola tutti i giorni, nel segno di un approccio curioso verso le novità del mercato – il 10% degli italiani cambia pasta e passa a sperimentare quella integrale, al farro, al kamut, con farine di legumi, anche se la pasta "gialla" continua a vincere alla prova del gusto e della preparazione. Ma c'è di più: secondo la ricerca "Il futuro della pasta", commissionata da Unione Italiana Food (già AIDEPI) a Eumetra, per gli italiani la pasta è "il vero piatto tipico italiano", "sazia" ed è "simbolo della buona e sana dieta mediterranea".

"Al Dente – The Italian way of Pasta"

Per questo la Giornata della Pasta 2019 regala ai pasta lovers di tutto il mondo un appuntamento imperdibile: la kermesse "Al Dente – The Italian way of Pasta" offrirà l'occasione di sperimentare per una settimana (18-25 ottobre) gusti e consistenze della pasta del futuro: 130 ristoranti in Italia e nel mondo proporranno in menù un piatto di pasta ispirato al tema #pasta2050, esplorando le 6 principali tendenze che caratterizzeranno il consumo di questo alimento nei prossimi 30 anni.

Gli appassionati che desiderano sperimentare l'interpretazione d'autore del piatto potranno consultare la lista dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa sulla piattaforma digitale http://aldente.worldpastaday.org, che fin dal nome racconta la passione italiana per la cottura perfetta.

Pasta, ecco come la mangeremo nel 2050: le 6 tendenze secondo gli

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

esperti

Da un momento di confronto di un panel interdisciplinare di esperti sul futuro della pasta nel contesto dell'evoluzione dell'alimentazione globale, Unione Italiana Food ha identificato 6 tendenze che caratterizzeranno il consumo di pasta nei prossimi decenni: Io Mangio Classico (La pasta al pomodoro, portabandiera della dieta mediterranea nel mondo), Io Mangio Etico (pasta, verdure e sostenibilità), Io Mangio Globale (Pasta fusion, un mondo di contaminazioni), Io Mangio Diverso (Pasta con ingredienti tutti da scoprire), Io Mangio Semplice (La pasta sempre più essenziale e salutare), Io Mangio Consapevole (La sfida della corretta informazione). Le tendenze sono state la mappa che gli chef hanno preso come riferimento per interpretare ai fornelli il tema #pasta2050.



Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

In 130 ricette d'autore un assaggio del futuro della pasta nei ristoranti di 4 continenti

Roma, Milano, Londra, Berlino, New York, Shangai, Parigi, Tokyo, Dubai: sono solo alcune delle "capitali della pasta" dove per una settimana sarà possibile assaggiare al ristorante uno dei piatti di pasta d'autore ispirato al tema #pasta2050 e #WorldPastaDay. Un giro del mondo attorno allo spaghetto a cui hanno aderito molti giovani cuochi accanto a pesi massimi della cucina come Heinz Beck, i Fratelli Alajmo, Rosanna Marziale. A dimostrare che la "sfida della pasta tra 30 anni" piace. Con una curiosità: la maggior parte degli chef che hanno aderito a "Al Dente" crede che la tradizione sarà protagonista del futuro della pasta. E infatti tra le tendenze del futuro a cui si ispirano molti dei piatti che verranno cucinati, le reinterpretazioni di un grande "classico" come la pasta al pomodoro sono le più gettonate.

L'invito di Unione Italian Food e IPO è esteso anche a blogger e pasta lover, che il 25 ottobre animeranno una "spaghettata virtuale" con gli hashtag #pasta2050 e #WorldPastaDay. Tutti potranno postare foto e video della loro idea di #pasta2050 in una giornata piena di tweet up, eventi Facebook, Instagram moment.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906



Il senso degli italiani per la pasta: ne mangiamo 1,4 milioni di tonnellate all'anno. e quasi 2 milioni vanno all'estero

L'Italia resta il punto di riferimento della pasta mondiale. Secondo i dati elaborati dai Unione Italiana Food e IPO – International Pasta Organisation, nel 2018 i nostri pastifici ne hanno prodotto 3.370.000 tonnellate (+0,3% rispetto al 2017). Siamo il Paese che ne consuma di più (con 23 kg di pasta pro capite) e più della metà della pasta che produciamo è destinata all'export: nel 2018 la quantità di pasta esportata è pari al 58% della produzione. 1 piatto di pasta su 5 mangiato nel mondo e circa 3 su 4 in Europa sono preparati con pasta italiana. I Paesi dove esportiamo di più sono Germania, Regno Unito, Francia e Stati Uniti, mentre i mercati strategici da cui arrivano le performance più importanti di inizio 2019 sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia. "Dopo cinquanta anni di lavoro con gli industriali pastai italiani, europei ed a livello internazionale posso affermare con assoluta convinzione che la pasta è stata e continuerà ad essere la

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

regina della tavola – afferma Raffaello Ragaglini, Segretario Generale International Pasta Organization e Segretario Generale Onorario Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA). La pasta è il prodotto che meglio interpreta una cultura alimentare salutare, sicura, consapevole e attenta alle tematiche della sostenibilità ambientale. Possiamo così riassumere la vera essenza della pasta: passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. Il grande regista Federico Fellini amava dire che la vita è una combinazione di magia e pasta. Aggiungo io che questi due elementi si portano dietro il sogno di un futuro migliore per l'intera umanità".

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162