

Prefazione

Pasta e Made in Italy sono un binomio inscindibile. Quando pensiamo al made in Italy la pasta è senz'altro uno dei tre primi prodotti che viene automatico accostare al made in Italy. Si può anzi affermare senza dubbio che il concetto di made in Italy sia nato proprio grazie alla pasta e ad altri prodotti simbolo del nostro Paese che, nel tempo, hanno contribuito a consolidare quell'idea, fondatissima direi, secondo cui il "fatto in Italia" rappresenti di per sé un valore aggiunto.

La pasta possiede però un'ulteriore prerogativa. Non è, come molti, un brand iconico ma un prodotto iconico. Pasta è un termine internazionale che non viene tradotto e da tutti utilizzato nella sua espressione originaria. Rappresenta un patrimonio comune non solo "nella bocca" di tutti, visto che è amato universalmente ma anche "sulla bocca" di tutti considerato che tutti ne parlano.

Fa quindi particolarmente piacere che gli autori di questo testo la raccontino in tutte le sue sfaccettature anche sgombrando il campo da qualche equivoco sulla sua composizione e sulle sue caratteristiche nutrizionali che sono e restano vincenti, anche in prospettiva, guardando agli scenari che si profilano all'orizzonte.

La crescita globale della popolazione umana è infatti pari a circa 75 milioni ogni anno, o 1,1 % all'anno, con la popolazione mondiale che è cresciuta da 1 miliardo nel 1804 a 8 miliardi nel 2022.

Gli ultimi 100 anni hanno visto un rapido aumento della popolazione grazie ai progressi medici ed al massiccio aumento della produttività agricola.

La Divisione Popolazione delle Nazioni Unite prevede che la popolazione mondiale giungerà ad un picco di oltre 10 miliardi alla fine del XXI secolo, ma secondo altre fonti la curva delle crescite potrebbe arrestarsi tra qualche anno ed iniziare una progressiva contrazione.

La popolazione mondiale potrebbe infatti perdere l'equivalente di tre Paesi delle dimensioni degli Stati Uniti in meno di un secolo.

In un quadro demografico così mutevole, accompagnato da un contesto geopolitico molto complicato e da difficoltà culturali e antropologiche, che vedono popolazioni fortemente obese contrapporsi a popolazioni denutrite o malnutrite, occorrerà certamente garantire cibo nutrizionalmente sano, sicuro, sufficiente in quantità per tutti e di qualità.

In questo quadro, la pasta italiana si accredita senz'altro e sempre più come il cibo del futuro, qualificandosi a pieno titolo come la soluzione ai problemi del domani.

La pasta italiana infatti ha delle caratteristiche uniche e impareggiabili.

Oltre ad essere indubitabilmente gustosa, è sana e nutriente. Due ingredienti per comporre un cibo perfetto. Sema di grano duro e acqua, che apportano all'organismo carboidrati complessi, proteine e sali minerali e dotano il prodotto di un profilo nutrizionale invidiabile con un lento rilascio glicemico, che dà un prolungato senso di sazietà all'individuo.

È un alimento alla portata di tutti, perché con poco più di due euro si può sfamare una famiglia di quattro persone, servendo, ad esempio, un piatto di pasta al pomodoro ciascuno, con un cucchiaino d'olio e di parmigiano. È versatile, perché si abbina a qualunque ingrediente, carne, pesce, verdure, legumi, verdure e frutta e per questo non conosce confini, perché può abbracciare tutti i gusti e le culture del globo. Nessuna religione ne vieta il consumo, come accade per alcuni alimenti. A conti fatti, secondo una metodologia di calcolo varata dalla Commissione europea, è sostenibile dal campo alla tavola, perché in termini di consumo di acqua e di emissioni di CO₂ ha un impatto ambientale bassissimo, tra i minori in assoluto nel campo alimentare.

La pasta italiana è candidata a vincere le sfide future anche grazie alla sua indiscussa qualità che affonda le sue radici sul "saper fare" dei nostri pastai che hanno tramandato

il mestiere di generazione in generazione. È infatti storica e documentata la loro capacità nel selezionare i migliori grani del mondo e di trasformare il prodotto con due ingredienti che l'hanno resa nei decenni unica e inimitabile: competenza e passione. Due fattori inscindibilmente connessi che hanno portato ad evolvere il prodotto, rendendolo sempre più performante, disegnandone l'innovazione e la sua traiettoria futura e confermandolo come la punta dell'iceberg del Made in Italy del food, la regina della tavola per antonomasia.

Questo volume entra nell'universo della pasta, sviscerandone tutti i suoi pregi e le sue caratteristiche, attraverso puntuali approfondimenti di tutti gli aspetti produttivi del prodotto e dalla sua materia prima, delle sue classificazioni normative, degli aspetti commerciali e di confezionamento, fino a raccontarne i vari territori produttivi che, a differenza di altri prodotti, sono dislocati su tutta la penisola, dalle Alpi alla Sicilia. Ciò, a testimonianza che la pasta è un patrimonio di tutta la nazione nella sua intera estensione territoriale. Un prodotto che tutto il mondo ci invidia e purtroppo, in qualche caso, ci imita.

Luigi Cristiano Laurenza

Segretario Settore Pasta - Unione Italiana Food

