

PER GLI ITALIANI A TAVOLA MENO PASTA E PIÙ ZUPPE



3 Giugno 2018

ROMA - Sempre più zuppe e meno pasta: a indicare la nuova tendenza alimentare degli italiani è la Cna agroalimentare (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa) che in un'analisi di mercato su pasta e pane addebita l'evoluzione delle preferenze verso cereali e farro a motivi collegati al desiderio di non ingrassare, ai tempi di preparazione più lunghi e a problemi di digeribilità.

La tendenza, osserva la Cna in una nota, è confermata anche dall'arrivo sul mercato di nuovi tipi di pasta che stanno trovando il favore dei consumatori, come quella bio, la gluten free e le paste premium di altissima qualità.

Le cifre economiche sulla materia prima della pasta segnalate dalla Confederazione, insieme alla ricerca della società Openfields, indicano che gli italiani consumano più di 100 chilogrammi all'anno di derivati dal grano duro e tenero.

La produzione di cereali sul territorio è invece di 2 miliardi l'anno (in progressivo aumento dal 2010), mentre quella del grano è di 750 milioni di tonnellate (40 milioni è fatto di grano duro, il 10% della produzione mondiale). Il consumo pro capite annuale di pasta è di 24 chilogrammi, mentre è quasi di 60 chili pro capite il consumo di pane, focacce e pizze dai forni artigianali.

La Cna rileva infine che nel 2017 l'Italia ha importato oltre il 50% del proprio fabbisogno di cereali, semi oleosi e farine di estrazione (il livello di importazioni era del 41% nel 2012) e nella totalità della filiera l'utilizzo cerealicolo è di 39 milioni di tonnellate annue, con un'importazione italiana dall'estero di circa 20 milioni di tonnellate.

La produzione della pasta ha un volume di esportazione all'estero di 1,9 milioni di tonnellate all'anno, più del 50% della produzione totale.