

OGGI L'EVENTO PASTA DAY, PER 4 SU 10 È FATTA IN CASA



L'emergenza Covid ha fatto bene alla pasta fatta in casa: il tempo trascorso tra le mura domestiche ha spinto il ritorno alla tradizione di cimentarsi nella preparazione casalinga.

■ MONGIELLO A PAGINA 11



LA CELEBRAZIONE OGGI DEL PASTA DAY: IL COVID HA SPINTO LA PRODUZIONE CASALINGA

L'ode alla pasta fatta in casa

Come non ricordare la rivoluzione di Cappelli sperimentata a Foggia?

L'emergenza Covid ha cambiato le abitudini degli italiani che hanno trascorso più tempo a casa e passato più ore in cucina a preparare i piatti della tradizione italiana. Si stima che 4 famiglie su dieci (41%) sono tornate a mettersi il grembiule e preparare personalmente la pasta recuperando le vecchie ricette della nonna. Coldiretti / Ixe' ha divulgato i risultati di una indagine in occasione del World pasta Day che si celebra oggi in tutto il mondo e che verrà presentata questa mattina a Tuttofood, presso lo stand di Coldiretti e Filiera Italia alla **Fiera di Milano** dove si sono dati appuntamento tutti gli estimatori del tipico piatto italiano amato dai palati di tutto il mondo. Un incontro per conoscere i segreti di uno degli alimenti più conosciuti e versatili della cucina Made in Italy. Sarà il matterello il vero protagonista della giornata insieme alla forza di uomini e donne che grazie alla loro sapienza uniranno le diverse tradizioni italiane per celebrare la gustosa ricorrenza. Ce n'è per tutti i gusti, dalla pasta ripiena, a quella all'uovo a quella più semplice fatta solo di farina e acqua e forza delle braccia con cui si creeranno tagliatelle, tortellini, lasagne, orecchiette. " Fare la pasta in casa è un'attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne anche come antidoto alle tensioni e allo stress provocate dalla pandemia, magari con il coinvolgimento appassionato dei più piccoli" precisa Coldiretti. " Se in passato erano, infatti, soprattutto i più anziani ad usare il matterello adesso la passione si sta diffondendo anche tra i più giovani e tra persone completamente a digiuno delle tecniche di preparazione, grazie alle nuove tecnologie che hanno registrato un boom di vendite durante la pandemia". L'Italia è il Paese che non solo ne consuma di più, ma ne produce e ne esporta maggiormente. Il consumo nazionale di pasta alimentare è di quasi 2 milioni di tonnellate per un valore di oltre 3 miliardi di Euro. Il consumo annuale per persona è di 28 kg, tre volte superiore a quello di uno statunitense, di un greco o di un francese, cinque volte superiore a quello di un tedesco o di uno spagnolo e sedici volte superiore a quello di un giapponese.



DI COLOMBA MONGIELLO

Nella Giornata mondiale della pasta si vuole sensibilizzare l'opinione pubblica verso un cambiamento di stile di vita e attenzione verso l'ambiente, seguendo una sana e corretta alimentazione, seguendo lo stile della dieta mediterranea, voluta fortemente dall'Italia e conosciuta e apprezzata in tutto il mondo. L'Unesco nel 2010 ha riconosciuto la Dieta mediterranea come Patrimonio dell'Umanità che non è considerata una dieta in senso costrittivo ma un vero e proprio cambiamento dello stile di vita, un modo di vivere, un momento di condivisione sociale oltre a un insieme di tradizioni agricole, di prodotti e conoscenza del territorio.

Non è un caso che la macchina impastatrice sia entrata nel 2021 a far parte del paniere Istat per misurare il costo della vita. I consumatori negli ultimi tempi hanno mostrato grande attenzione alle farine premiando quelle italiane, spesso a filiera corta, tracciate e di antichi grani storici. La loro scelta va nella direzione di pensare ad alimenti con proprietà salutistiche o comunque Made in Italy per sostenere l'occupazione, l'economia ed il terri-

torio nazionale colpito dalla crisi.

Il recupero dei grani antichi è uno sforzo che stanno compiendo i produttori italiani che devono comunque fare i conti con il cambiamento climatico che spesso vanifica i loro sacrifici. Tante le specie che rischiano l'estinzione come ad esempio il grano 'monococco', la specie geneticamente più semplice e antica di grano risalente addirittura a 23mila anni fa e di quello Saragolla, coltivato nell'antico Egitto delle piramidi, entrambi salvati dall'estinzione grazie al grande lavoro di recupero e di innovazione dei coltivatori di Lombardia e Abruzzo. Senza dimenticare i semi di grano Senatore Cappelli che dopo essere arrivato a coprire all'inizio del secolo più della metà della coltivazione di grano in Italia negli anni 60 ha iniziato a scomparire per poi essere recuperato e richiesto dai pastai di tutta Italia. Questa cultivar vide la luce nel 1915 e fu dedicata da Strampelli, famoso genetista e precursore dell'economia verde al marchese abruzzese Raffaele Cappelli, senatore del Regno d'Italia, che, negli ultimi anni dell'Ottocento, assieme al fratello Antonio,

aveva cominciato a coltivare in Puglia.

Il frumento Cappelli ebbe grande successo in Italia grazie alla sua larga adattabilità e alla eccellente qualità della sua semola. Per anni dimenticato e sostituito da altri semi, negli ultimi tempi si è preso una rivincita ed è coltivato dopo quasi un secolo, nel meridione d'Italia (Abruzzo, Molise, Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia, Sardegna e nella Provincia di Ascoli Piceno), per la produzione di pasta di qualità superiore e pane e pizza biologici.

Non è tutto oro quello che luccica. Su cinque piatti di pasta italiani venduti nel mondo ben quattro sono falsi con imitazioni o richiami di varia natura all'Italia senza avere nulla a che fare con la realtà produttiva del Bel Paese.

Questo causa ogni anno danni economici e di immagine incalcolabili al sistema produttivo nazionale. C'è da sapere infatti che, a dispetto di quanto molti consumatori pensano, molta pasta che troviamo nei supermercati non sempre parla italiano, visto che il 30-40% della semola utilizzata nei pastifici arriva dall'estero in quanto la no-

stra produzione di grano è del tutto insufficiente sia per coprire il fabbisogno interno sia per la domanda di export per una filiera che negli anni della pandemia ha fatto registrare numeri da record.

I prezzi del grano italiano nelle ultime settimane sono lievitati: scarseggia il grano in tutto il mondo con i pastai che sono sul piede di guerra a causa delle scorte di grano limitate e con un prezzo al quintale del grano italiano quasi raddoppiato, notizia che ha fatto felici i produttori italiani per anni costretti a vendere un prodotto ad un prezzo non remunerativo. I trasformatori temono soprattutto l'impennata dei costi delle materie prime che potrebbero ripercuotersi sulla vendita allo scaffale e c'è chi paventa l'aumento di quasi il doppio di un pacco di pasta nella GDO con un eventuale abbassamento della qualità nelle scelte degli italiani che negli ultimi tempi hanno saputo apprezzare il buon cibo, sostenibile e con una qualità di vita migliore.

Ma oggi è soprattutto la festa del buon piatto di pasta che certamente non mancherà sulle tavole degli italiani. Appuntamento dunque a tavola e buon appetito!