



World Pasta Day 2017: un piatto di pasta per sfamare il pianeta. Pastai e chef donano oltre 3 milioni di porzioni di pasta. In Italia 7 pastifici aperti al pubblico per una settimana



Roma, 18 ottobre 2017 – Un piatto di pasta per nutrire il pianeta. È la sfida della 19ma edizione della Giornata Mondiale della Pasta, che ha fissato la data del 25 ottobre per celebrare l’alimento simbolo della dieta mediterranea. Una scommessa a buon punto, secondo i dati elaborati da AIDEPI - Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane e IPO - International Pasta Organisation, che promuovono l’iniziativa: dal 1997 al 2016 la sua produzione è aumentata di quasi il 57%, passando da 9,1 a 14,3 milioni di tonnellate. Sono 48 (+77%) i paesi a produrne in quantità accettabili (oltre 1.000 tonnellate) e ben 52 (erano 30 allora) quelli che ne consumano almeno 1 kg pro capite all’anno. Allora come oggi, l’Italia guida questo mercato. 1 piatto di pasta su 4 consumati nel mondo è fatto in un pastificio italiano.

Quest’anno il ruolo di ‘capitale’ della pasta spetta a San Paolo del Brasile, che ospiterà i festeggiamenti del World Pasta Day 2017 con un evento a cui parteciperanno 250 delegati tra pastai, Istituzioni, rappresentanti della comunità scientifica, giornalisti e opinion leader del food. Il Brasile è infatti primo produttore di questo alimento in tutto il Sudamerica, con 1,2 milioni di tonnellate prodotte nel 2016 e un consumo pro capite di 6,1 chili. Inoltre, in questo paese la pasta, da prodotto di largo consumo, viene fortificata con ferro e acido folico, in osservanza delle raccomandazioni dell’OMS e di una campagna di prevenzione e educazione alimentare contro l’anemia ferropriva, attualmente tra i principali ‘nodi’ nutrizionali della nazione sudamericana.

Dai Pastai oltre 3 milioni di piatti di pasta per combattere la fame nel mondo: il progetto “The Power of Pasta”

Oggi la pasta si confronta con un’altra emergenza alimentare globale: secondo il rapporto ONU “The State of Food Security and Nutrition in the World 2017” a cura delle agenzie Fao, Ifad e World Food Programme, nel 2016 la fame nel mondo è tornata a crescere dopo un declino che durava da oltre un

decennio. Oggi ne sono colpiti 815 milioni di persone, 38 milioni in più rispetto al 2015, l'11% della popolazione mondiale.

Un campanello d'allarme per il raggiungimento dell'obiettivo di porre fine alla fame e a tutte le forme di malnutrizione entro il 2030, che l'Agenda per lo sviluppo sostenibile 2030 si è posta come priorità politica internazionale. E il mondo della pasta si candida ad essere parte della soluzione.

Per questo i pastai italiani e di tutto il mondo si sono impegnati nell'iniziativa benefica globale "The power of pasta", con la quale verrà donata ad Associazioni locali impegnate nella lotta contro la fame un quantitativo di pasta sufficiente a realizzare oltre 3 milioni di piatti di pasta. Ambasciatori di questa iniziativa benefica tre "super-chef": per l'Italia Antonino Cannavacciuolo consegnerà alla Caritas Diocesana un quantitativo di pasta sufficiente a garantire 160mila pasti caldi agli indigenti di 12 Regioni; negli USA toccherà a Bruno Serato, già votato eroe dell'anno per la CNN per il suo impegno sociale. Da più di 10 anni prepara pasti caldi per 1.500 motel kids della California. E in rappresentanza del Brasile, David Hertz, che da 10 anni con "Gastromotiva" offre l'opportunità di una formazione alimentare e culinaria agli abitanti delle favelas di San Paolo, Rio de Janeiro, Bahia e Città del Messico e, più recentemente, ha collaborato con Massimo Bottura al progetto Refettorio Rio, che cucina nelle mense dei poveri i prodotti rimasti inutilizzati nel ristorante.

7 pastifici italiani apriranno le loro porte al pubblico Il modo più semplice per festeggiare la Giornata Mondiale della Pasta è sicuramente un bel piatto di spaghetti, magari in compagnia. Ma perché non pensare in grande e visitare un pastificio? Un'idea che diventa realtà con l'iniziativa "Pastifici aperti." Nella settimana del World Pasta Day (23-28 ottobre) i pastai associati ad AIDEPI apriranno al pubblico le porte di 7 impianti produttivi: Divella a Rutigliano (BA), Felicetti a Predazzo (TN), Barilla a Pedrignano (PR) e Foggia, Garofalo a Gragnano (NA), La Molisana a Campobasso e Rustichella d'Abruzzo a Pianella (PE). Un'iniziativa nel segno della trasparenza e del dialogo con il consumatore, per offrire a tutti l'opportunità di entrare nel cuore del processo produttivo della pasta italiana. La migliore al mondo per sapori, profumi e tenuta di cottura, grazie anche alla "legge di purezza sulla pasta", normativa che da 50 anni ne stabilisce i parametri di qualità.