

WORLD PASTA DAY

25 OTTOBRE 2023

Dal 1998, anno in cui si è cominciato a celebrare il **World Pasta Day**, la pasta ha vinto la sua sfida globale su più fronti. Secondo i dati elaborati da Unione italiana Food e IPO, la produzione mondiale oggi sfiora i 17 milioni di tonnellate (+1,8% sul 2021), raddoppiando quasi i 9 milioni del 1998.

Due sono le costanti rispetto ad allora : l'Italia è prima al mondo nella classifica dei paesi produttori con 3,6 milioni di ton-



-nellate nel 2022 ed è anche il Paese che ne mangia di più (circa 23 kg pro-capite all'anno), seguita da Tunisia (17kg) e Venezuela (12kg).

Per quanto riguarda l'export, Germania, Regno Unito, Francia, Stati Uniti e Giappone si confermano i Paesi più ricettivi, acquistando complessivamente circa il 58% della produzione italiana di paste alimentari destinata all'estero ma tra i mercati emergenti registrano ottimi numeri anche Arabia Saudita (+51%), Polonia (+25%) e Canada (+20%). Numeri a parte, in questi 25 anni tanto è cambiato : la pasta si è evoluta, è aumentata la sua conoscenza da

parte del consumatore e spesso è stata reinterpretata e adattata a nuovi stili di vita. Proprio seguendo questi criteri, sono nate di recente diverse tipologie di pasta, dall'integrale alle paste speciali o arricchite a quelle fatte di farina di legumi, che hanno permesso a questo alimento di essere sempre più **consumer friendly**.

In occasione di questa giornata, noi che la abbiamo sempre seguita e custodita ovunque con le nostre confezioni, abbiamo pensato di effettuare un viaggio culinario per indagare come viene interpretata e consumata la pasta nelle varie zone del mondo, offrendovi alcune ricette dettate direttamente dai locals.

*In foto
Spaghetti burro e alici*

EUROPA

Apprezzata in tutta Europa, specialmente nella sua variante corta e spesso come contorno, la pasta è un capitolo a parte in Italia, vera regina della dieta mediterranea. Una questione importante, quando si parla di pasta, riguarda i formati. In Italia ne esistono oltre 200, suddivisi per tipologia (secca o fresca), formato (lunga o corta) e superficie (liscia o rigata), senza dimenticare la pasta ripiena!

Trofie al pesto genovese



Ingredienti

- 400g trofie
- 60g foglie di basilico
- 100ml di olio extravergine d'oliva
- 6 cucchiaini di Parmigiano Reggiano 36 mesi
- 2 cucchiaini di Pecorino
- 30g di pinoli
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di sale grosso

Preparazione

Fate bollire abbondante acqua salata per la cottura delle trofie e nel frattempo dedicatevi alla preparazione del pesto alla genovese. Mettete le foglie di basilico lavate e asciugate nel bicchiere del frullatore insieme al parmigiano grattugiato, il pecorino grattugiato, i pinoli, l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima e un pizzico di sale grosso e iniziate a frullare.

Aggiungete continuando a frullare l'olio extravergine di oliva fino ad ottenere una crema omogenea. Frullate qualche secondo per volta in modo da non surriscaldare troppo le lame del frullatore e non sciupare la crema. Scolate le vostre trofie al dente e condite a crudo con il pesto.



La ricetta
di Carlo

EUROPA

Fideuá di mare (tradizione valenciana)



Ingredienti

- 300g capellini
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 Cipolla
- 30g peperoni rossi e verdi
- Zafferano
- Paprika dolce
- 75g rana pescatrice
- 1 calamaro medio
- 8 Gamberi
- Vongole
- 600ml brodo di pesce
- Olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe
- 30g pomodoro schiacciato

Preparazione

Fate scaldare 4 cucchiaini di olio nella padella per paella o in una padella grande e cuocete a fuoco vivo la rana pescatrice tagliata a cubetti, i gamberi e i calamari tagliati a rondelle. Togliete e mettete da parte. Rosolate l'aglio tritato, quindi aggiungete la cipolla e i peperoni tagliati finemente con un pizzico di sale. Versate il pomodoro e lasciate cuocere fino a quando il soffritto non si sarà asciugato. Aggiungete quindi la paprika e i fili di zafferano. Unite i capellini e cuocete per 5 minuti, mescolando continuamente.

Aggiungete il brodo, il pesce e i frutti di mare e finite la cottura per 7 minuti fino a esaurimento del brodo.



La ricetta
di Alba

AFRICA

Seppur con molte differenze nelle varie regioni, il consumo di pasta si è recentemente diffuso anche nel continente africano, grazie alle importazioni e al crescente aumento di produzione propria. Tra i piatti più popolari c'è sicuramente il cous-cous, un alimento che viene realizzato mediante la cottura a vapore di granelli e piccoli agglomerati di semola di grano o frumento duro.

Cous cous con pollo e verdure



Ingredienti

- 500g di pollo
- 500g di cous cous
- 3 cipolle
- 4 carote
- 4 zucchine
- 200g di ceci
- 60g di burro chiarificato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- q.b. di curcuma

Preparazione

Prendete una pentola e scaldate il burro con sale, pepe e curcuma, poi aggiungete la cipolla tritata e la carne di pollo. Lasciate cuocere a fuoco lento fino a che non si asciugua e dopo versate un litro di acqua bollente e i ceci già cotti. Lasciate cuocere la carne e i ceci per almeno un paio d'ore e a tre quarti della cottura aggiungete le verdure tagliate a dadini o a strisce.

Cuocete il cous cous coprendolo con acqua calda e lasciate riposare per almeno 5 minuti, poi sgranate con la forchetta. Al momento di servire, conditelo con la carne e la sua salsa, le verdure e i ceci.

☀ **La ricetta
di Fateh**





Nel continente asiatico, la pasta si mangiava già 4000 anni fa. Molte varietà sono a base di farina di frumento e acqua – come gli udon giapponesi oppure i noodles cinesi – mentre altre utilizzano la farina di riso. Poi ci sono i soba, di grano saraceno, gli shirataki o pasta di konjak, ottenuta appunto dalla radice di konjak, e i cosiddetti glass noodles, sottilissimi e trasparenti, a base di amido di fagioli mungo, tapioca o patata dolce.

Filipino style spaghetti



Ingredienti

- 500 g di spaghetti
- 1 cucchiaino di burro
- 500g di manzo macinato
- 1 cipolla bianca
- 1 o 2 peperoni tagliati a dadini
- 1 lattina di pomodori pelati
- 1 o 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Un po' di zucchero
- Sale e pepe
- Formaggio a piacere

Preparazione

Sciogliete il burro in una padella, aggiungete le cipolle bianche tritate, i peperoni e la carne di manzo macinata e cuocete fino a doratura. A questo punto, aggiungete i pomodori a cubetti, il concentrato di pomodoro e continuate la cottura a fuoco lento per circa 30 minuti. Condite con un po' di zucchero, sale, pepe e paprica e terminate la cottura a fuoco lento per altri 15-20 minuti. Nel frattempo, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente per circa 10 minuti. Disponete gli spaghetti in un vassoio e versate la salsa preparata. Guarnite con formaggio a piacere (parmigiano, cheddar, quick melt) e con prezzemolo.

NB. Per una versione vegetariana del piatto, si può sostituire la carne con funghi o lenticchie.



**La ricetta
di Kay** 🍴

AMERICA

Grazie ad una forte emigrazione di italiani verso questo continente già agli inizi del Novecento, la pasta si è comunemente diffusa sia nel Nord che nel Sud America, diventando un piatto comune e molto apprezzato! Mentre nel Nord del continente è più diffuso il suo consumo “asciutto”, nel Sud-America viene spesso consumata anche all’interno di zuppe (in particolare i formati corti).

Gli gnocchi de la abuela



Ingredienti

- 1kg di patate
- 300g di farina 00
- 1 uovo
- sale e pepe a piacere

Questa è una ricetta che la nostra Mili ha ereditato da sua nonna e che è diventata nel tempo una tradizione di famiglia. Il dettaglio colorito di questa tradizione consiste nel porre una banconota sotto il piatto di gnocchi per attirare fortuna e prosperità.

Preparazione

Iniziate facendo bollire le patate fino a renderle tenere, poi sbucciatele e schiacciate fino a ottenere una purea.

Aggiungete farina, uova e sale e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Date una forma allungata e tagliate in piccoli pezzi, modellando nella caratteristica forma degli gnocchi usando una forchetta. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente e scolateli quando cominceranno a galleggiare.

Serviteli conditi con la salsa di pomodoro, con il burro fuso oppure la panna. Aggiungete formaggio fresco grattugiato a piacere per completare.



La ricetta
di Mili