Gli italiani consumano sempre meno pasta: preferiscono le zuppe

spaghetti-f4b6d3cc

Gli italiani consumano **sempre più zuppe e sempre meno pasta**. E' il dato che emerge da un'analisi di mercato su pasta e pane condotta da **Openfields** per la **Cna Agroalimentare** (Confederazione nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa), secondo la quale l'evoluzione dei gusti a favore di **cereali e farro** è da collegare 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, stando alla ricerca, 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.