



Presentato un progetto in collaborazione con i pastai di AIDEPI per la creazione di un pastificio nel carcere minorile di Casal del Marmo (Roma). Il 25 ottobre inizia a Expo la manifestazione che vuole proporre la pasta come alternativa sana e sostenibile per nutrire il pianeta



Paolo Barilla - Presidente AIDEPI

Roma, 14 ottobre 2015 – La Giornata Mondiale della Pasta si avvicina (25 ottobre, Expo Milano 2015) e oggi si è presentata una prima occasione di riflessione su come questo alimento può nutrire il pianeta in modo sostenibile, con l'incontro tra i pastai italiani di AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e

della Pasta Italiane) e il Santo Padre durante l'Udienza Generale del mercoledì in Vaticano.

Assieme alla delegazione dei pastai, guidata dal presidente di AIDEPI Paolo Barilla, ha partecipato all'incontro anche Padre Gaetano Greco, Cappellano del Centro di detenzione Minorile di Casal del Marmo a Roma e fondatore della Casa accoglienza per giovani ex detenuti Borgo Amigò. Padre Greco ha presentato a Papa Francesco il progetto "Le Mani in Pasta", che porterà alla realizzazione, con il supporto di AIDEPI, di un pastificio all'interno del carcere minorile romano. Obiettivo dell'iniziativa – che si inserisce nella scia di altri progetti che hanno portato il mondo della cucina e della ristorazione in varie carceri italiane – è insegnare ai detenuti l'antico mestiere della pasta, familiarizzando con uno degli alimenti simbolo della dieta mediterranea nel mondo e dando loro una formazione professionale che potrebbe essere utile al loro reinserimento.

Nell'occasione, sono stati anticipati a Papa Francesco i temi al centro del prossimo World Pasta Day & Congress (25-27 ottobre), che vuole proporre la pasta come alimento ideale per nutrire il pianeta e combattere fame e malnutrizione, una vera e propria "festa della pasta" cui parteciperanno oltre 300 tra produttori, scienziati della nutrizione, opinion leader, economisti, Istituzioni e media di tutto il mondo.

Nel 2014 sono state prodotte ben 14,5 milioni di tonnellate di pasta e parla italiano un piatto di pasta su 4 consumati sulle tavole di tutto il mondo.



1. È buona

Pochi altri alimenti al mondo riscuotono tanto successo come la pasta. Semola, acqua, passione e competenza del pastaio danno vita ad uno degli alimenti migliori al mondo dal punto di vista organolettico. È unica perché sa essere umile, con un gusto amato da tutti nelle preparazioni più semplici. È consumata in tutto il mondo ed è accogliente nel saper riunire tutti intorno alla tavola.

2. È sana e adatta a qualsiasi stile di vita

Da tempo i nutrizionisti concordano sul fatto che la pasta sia un alimento sano e che i suoi carboidrati complessi siano indispensabili in ogni dieta. Specie quando la abbiniamo ad altri cibi salutari (verdure, ortaggi e olio di oliva) della dieta mediterranea. La digeribilità della pasta e delle sue varianti – come quella integrale – ne fanno un alimento versatile, adatto ad ogni età e alle esigenze di chi segue, per scelta

o per necessità, regimi alimentari particolari.

3. È accessibile

Oggi il costo medio di un piatto di pasta è veramente ragionevole: con 45 centesimi di euro ci si può preparare una porzione di spaghetti al pomodoro conditi con una generosa spolverata di parmigiano. Basti pensare che un sms costa in media 15 centesimi. O che con la spesa di un pieno di benzina, circa 70 euro, un italiano ha un piatto di pasta assicurato per 6-8 mesi...

4. È pratica

Grazie alla pasta, in 15 minuti circa possiamo preparare e mangiare un ottimo primo piatto, con un condimento semplice e sano. Inoltre è comoda da trasportare e conservare perché non ha bisogno del frigo, occupa poco spazio, è leggera, non soffre il caldo né il freddo.

5. È sostenibile

Mangiare pasta è anche una scelta sostenibile. Non solo è protagonista di tanti piatti anti spreco che valorizzano gli avanzi, ma l'impronta ecologica* di una porzione di pasta (80 grammi) è minima: 1 m² globale). Inoltre, che sia in cartone o in film plastico, il suo packaging permette un recupero al 100% dei materiali d'imballaggio.

**L'impronta ecologica è un indice statistico utilizzato per misurare la richiesta umana nei confronti della natura. Essa mette in relazione il consumo umano di risorse naturali con la capacità della Terra di rigenerarle.*

fonte: ufficio stampa