

# Una pasta sempre al passo con i tempi

a cura di **Storci**



*Franco Antoniazzi, professore di Tecnologia alimentare all'Università di Parma riflette sui nuovi trend del mercato della pasta, ci spiega perché la pasta piace in tutto il mondo. Lo abbiamo incontrato in Egitto, al convegno sulla pasta organizzato da Storci ("Storci convention in Egypt for pasta technology").*

La pasta e i piatti in cui è presente sono in forte aumento in tutto il mondo - sostiene Antoniazzi - per le sue caratteristiche: sapore tipico, prodotto a lunghissima conservazione, preparazione semplice e

rapida. Bisogna però considerare che in alcuni Paesi sono presenti prodotti maturi, che vanno incontro a un calo fisiologico, per cui è fondamentale per le aziende del settore diversificare l'offerta (**Grafico**). Ci stiamo spostando verso prodotti vegetali e da qui il diffondersi anche di paste verdi con spinaci e di paste rosse con pomodori, oltre che di pasta di legumi al 100%, ricca di proteine (a base di lenticchie rosse, piselli, ceci, fave, lupini). Rientrano in questa fascia di prodotto anche le paste funzionali che, con l'aggiunta di alcuni ingredienti, possono migliorare lo stato di benessere del consumatore. Un ulteriore sviluppo è costituito dai prodotti per bambini: formati più piccoli o che rappresentano numeri e animali.

## Grafico

### Ciclo di vita dei prodotti a base di pasta

