



L'ITALIA DELLA PASTA E DELLE PASTE HA DUE NUOVE IGP

Diciamo pasta, pensando alla pastasciutta, ovvero il tipico piatto italiano declinato con sughi dai mille sapori. In realtà, da nord a sud dello stivale di paste ne esistono molte e molto variegata.

Due tra queste hanno ricevuto da poco la tutela dall'Unione europea con l'Indicazione geografica protetta (IGP). Si tratta dei Culurgionis d'Ogliastra in Sardegna e dei Pizzoccheri della Valtellina in Lombardia. I primi sono un tipo di pasta fresca ripiena a forma di fagottino che ricorda la spiga del grano; i secondi una pasta a base di farina di grano saraceno.

Con l'iscrizione al registro delle due paste alimentari, l'Italia si conferma il primo Paese Ue per numero di prodotti a indicazione geografica, con 119 IGP su 287 alimenti registrati.

La primogenitura della pasta è però da sempre disputata da Italia e Cina. Anche se si tratta di paste alimentari molto diverse, utilizzabili in tradizioni gastronomiche molto differenti, il braccio di ferro tra Italia e Cina è sempre molto acceso. Una delle testimonianze più antiche in Cina, databile intorno a 3800 anni fa, sono degli spaghetti di miglio, rinvenuti nel nord-ovest del Regno di Mezzo.

Anche in Magna Grecia e nell'Etruria la pasta era molto diffusa. Testimonianza ne è la tomba della Grotta Bella a Cerveteri vicino Roma, risalente all'XI secolo a.C., contenente strumenti per la produzione casalinga della pasta.

La sfida tra Italia e Cina resta aperta e sarà compito degli archeologi stabilire il vincitore.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/lfrOUh3.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com