

Pasta proteica: l'innovazione italiana tra salute, gusto e sostenibilità

Fonte: Il Sole 24 Ore



L'industria italiana della pasta, simbolo gastronomico del Paese, sta attraversando una fase di profonda trasformazione. Spinta dalla crescente domanda di alimenti ad alto contenuto proteico, la pasta evolve per rispondere alle nuove esigenze nutrizionali dei consumatori, senza rinunciare alla tradizione.

Un mercato in crescita

Secondo dati Niq, il mercato dei prodotti proteici in Italia ha registrato un aumento del 6,2% nell'ultimo anno, raggiungendo un valore superiore ai 2,1 miliardi di euro. Nonostante ciò, la pasta tradizionale – con un contenuto proteico medio del 13-14% – resta marginale in questo segmento. Le varianti a base di legumi coprono circa il 5% del mercato della pasta di semola, mentre le paste iperproteiche rappresentano una quota ancora più ridotta.

L'innovazione dei grandi marchi italiani

Per colmare questo gap, i principali produttori italiani stanno puntando su nuove ricette e processi produttivi:

Barilla ha introdotto la linea Protein+, una pasta di semola arricchita con proteine di piselli, con un contenuto proteico del 20%. Dopo due anni di ricerca e oltre 660 test, è riuscita a mantenere gusto e consistenza della pasta tradizionale. La linea è stata premiata al Tuttofood con il Better Future Award. De Cecco ha lanciato sei referenze a base di grano duro e legumi (lenticchie, fave e piselli), con un contenuto proteico del 30%. Il risultato è una pasta ricca anche di fibre e micronutrienti come fosforo, manganese, zinco e selenio.

Garofalo propone Strapasta, una pasta con +38% di proteine e +50% di fibre rispetto alla media, realizzata con Altograno (germe di grano disoleato al 25%), senza legumi o additivi. Questa innovazione riduce l'impatto ambientale del 25%.

Sgambaro, in collaborazione con Cereal Docks, ha creato Pastasole, la prima pasta italiana a base di semola di grano duro e farina di semi di girasole. Con un contenuto proteico del 28% e un profilo nutrizionale bilanciato, utilizza materie prime sostenibili e coltivate senza deforestazione.

Il panorama della pasta italiana si arricchisce di nuove soluzioni salutari e sostenibili. L'equilibrio tra innovazione nutrizionale, rispetto della tradizione e attenzione all'ambiente rappresenta la chiave per competere in un mercato alimentare in continua evoluzione.

