



## ***Agroalimentare - Unione Italiana Food: la pasta proteica è la prima passione degli italiani, giro d'affari in aumento del 4,5%***

**Roma - 25 giu 2025 (Prima Notizia 24) L'apporto proteico supera quello della pasta tradizionale del 20%.**

L'Italia è ancora regina mondiale della pasta: stando ad un'elaborazione dell'Unione Italiana Food sui dati dell'Istat, nel 2024 circa il 60% della produzione nazionale è stato esportato in più di 200 Paesi. Gli italiani sono ancora i primi consumatori, con più di 23 kg pro capite all'anno, anche se le tendenze stanno cambiando. La pasta, infatti, si sta adattando ai gusti e alle esigenze dei consumatori del terzo millennio. Durante gli ultimi anni, l'Italia ha registrato un aumento della domanda di pasta alternativa, fatta con farine di legumi come ceci, lenticchie o piselli, che è andata oltre i 163 milioni di euro di vendite annue. Ma, stando ai dati dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy, oggi, la passione dei consumatori italiani è la pasta proteica, il cui giro d'affari è arrivato a 1,9 miliardi di euro l'anno (+4,5%). Ci sono differenze minime con la pasta di semola di grano duro in merito a tenuta in cottura, sapore e colore, mentre il livello nutrizionale supera del 20% quella tradizionale, e arriva al 12-13%. Se, da un lato, i marchi specializzati in pasta proteica sono orientati ad un pubblico che per stile di vita o intolleranze alimentari la preferiscono a quella tradizionale, dall'altro, i grandi marchi hanno cominciato a vendere la propria versione, calvando il trend, per attrarre non soltanto chi è attento a una dieta equilibrata, ma anche consumatori occasionali e curiosi. Un'altra differenza importante è il prezzo: il costo della pasta proteica è quasi doppio rispetto a quello della classica. Il prezzo dei marchi generalisti arriva anche a 6,95 euro al kg contro una media di 2-3 euro al kg per la pasta di grano duro. Un prodotto di aziende specializzate, invece, può arrivare anche a 16 euro al kg.

*(Prima Notizia 24) Mercoledì 25 Giugno 2025*