

- per scaricare comunicati stampa e immagini [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* [www.lattendibile.it](http://www.lattendibile.it)
- per saperne di più su latte, yogurt e latti fermentati [www.assolatteyogurt.it](http://www.assolatteyogurt.it)



## TUTTI PAZZI PER LO YOGURT: LA "COCCOLA" BUONA CHE FA STARE BENE.

*(Milano, 23 aprile 2013)* Hanno un'eccellente immagine sociale di alimenti sani e salutari e di piccolo piacere della vita alla portata di tutti. Anche in tempi di crisi. Così yogurt e latti fermentati continuano a conquistare nuovi consumatori, come rivela il quinto Monitor biennale svolto da AstraRicerche per conto di Assolatte

Il favore degli italiani per lo yogurt e i latti fermentati è plebiscitario: questi alimenti piacciono al 77,8% della popolazione adulta, quasi 1,6 milioni di consumatori in più rispetto al 2006. Dunque oggi sono ormai arrivati a quasi 40 milioni i nostri connazionali che consumano questi alimenti e il loro numero cresce anno dopo anno, a dispetto della crisi, come emerge dall'indagine demoscopica che AstraRicerche svolge per Assolatte e che monitora, con cadenza biennale, il vissuto e l'atteggiamento dei consumatori verso i prodotti lattiero-caseari.

**„La crisi materiale e psico-culturale che stiamo vivendo ha giocato e sta giocando a favore di yogurt e latti fermentati – spiega il sociologo Enrico Finzi, che ha curato l'indagine – Le ragioni sono diverse: il costo contenuto, l'offerta variegata e quasi orgiastica, l'appartenenza di questi alimenti all'area dei piccoli piaceri della vita, oltre ovviamente ai suoi pregi organolettici che sposano piacere e salutarità. Tutti valori positivi che attribuiscono a yogurt e latti fermentati un ruolo antistress“.**

Il persistente successo di questi prodotti si deve al loro eccellente vissuto: come emerge dall'indagine AstraRicerche, 65 italiani su 100 li identificano con una sana alimentazione, il 58% ritiene che grazie al loro valore nutritivo aiutino il benessere e la salute, il 51% li associa al dimagrimento. Magicamente, poi, yogurt e latti fermentati riescono ad abbinare a questo profilo wellness anche un forte contenuto di piacere orale (35%), di edonismo rilassante (34%) e rasserenante (32%), di freschezza dissetante (32%), di ottimo sapore e con grande varietà di gusti (31%), di piacevole consistenza (23%) e di buon profumo (21%).

Grazie alle caratteristiche materiali e simboliche, yogurt e latti fermentati si presentano come prodotti gratificanti e felicitanti, sani e salutari, tipici di stili di vita all'insegna del benessere esistenziale oltre che psico-fisico, dell'assenza di troppe ansie e specialmente di forte stress. Una connotazione *smart* che si trasferisce anche ai forti consumatori di yogurt e latti fermentati (in particolare presenti tra le donne, gli ultra44enni, i residenti nelle regioni centro-settentrionali), che sono contraddistinti da caratteristiche più positive rispetto alla media italiana. “Gli heavy users di yogurt e latti fermentati vivono un'esistenza piena e soddisfacente – spiega Finzi – Curano il proprio aspetto, si tengono in forma, mangiano e bevono di tutto ma in piccole quantità, svolgono attività creative, si impegnano a favore dei propri valori e ideali, dedicano del tempo a buone cause, coltivano sogni e progetti a lungo termine e stanno volentieri con gli amici e con bambini e adolescenti”.

**Per maggiori informazioni:**

Carmen Besta Assolatte  
Elena Vincenzi e Luca Speroni Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel. 02-72021817  
tel. 059-7863894

per saperne di più su latte, yogurt e latti fermentati [www.Assolatteyogurt.it](http://www.Assolatteyogurt.it)  
per saperne di più su latte, yogurt e latti fermentati [www.Lattendibile.it](http://www.Lattendibile.it)

**Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle industrie italiane che operano nel comparto lattiero caseario. Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.**