



20135 Milano - via Adige 20
tel . 02.72021817
fax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più su latte, yogurt e lattini fermentati www.assolatteyogurt.it



SOSTENIBILITA': UN IMPEGNO COSTANTE PER L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA. ASSOLATTE SOSTIENE IL PREMIO DONA-UNC.

(Milano, 21 novembre 2013) **Assolatte:** presente all'iniziativa odierna dell'Unione Nazionale Consumatori dedicata alla green economy. L'industria lattiero-casearia è un esempio emblematico di sostenibilità piena e realizzata.

Assolatte ha sostenuto anche quest'anno il premio "Vincenzo Dona-voce dei consumatori", dedicato a sostenibilità e green economy, la cui settima edizione si è svolta oggi a Roma. "Il premio, promosso dall'Unione Nazionale Consumatori, ha sempre avuto il nostro convinto sostegno a testimonianza della comunanza di intenti tra Assolatte e UNC - ha spiegato Adriano Hribal, delegato della presidenza di Assolatte - Oltretutto il tema dell'edizione 2013 e dell'evento tenutosi oggi a Roma è molto sentito dalle industrie lattiero-casearie, che sono particolarmente attente e sensibili alla sostenibilità ambientale".

Infatti **Assolatte** ricorda come l'industria lattiero-casearia declini la sostenibilità su vari fronti:

- in senso sociale: come capacità di garantire il benessere e la salute dei consumatori, a partire dalla più ampia disponibilità e sicurezza di latte, yogurt, formaggi e burro;
- in senso ambientale: come capacità di mantenere la qualità e la riproducibilità delle risorse naturali, evitando perdite e sprechi;
- in senso economico: come capacità di generare reddito e lavoro.

I prodotti lattiero-caseari sono già di per sé "sostenibili". Il formaggio, ad esempio, è nato agli albori della storia umana per rispondere alla necessità di preservare e di rendere disponibili nel tempo e nello spazio le proprietà nutritive di un alimento tanto ricco di sostanze quanto deperibile: il latte. Anche le tecniche di lavorazione del latte si sono affinate nel tempo. Grazie alla pastorizzazione e alle nuove tecnologie di confezionamento si è arrivati a poter distribuire il latte ovunque e in imballaggi sempre più leggeri, in modo sicuro per la salute, e conservandone appieno le qualità sensoriali e nutrizionali. E a costi abbordabili per chiunque. **In questo modo l'industria lattiero-casearia ha reso sempre disponibili a tutti i consumatori i suoi prodotti, riducendo gli sprechi e generando benessere, lavoro e ricchezza.**

"Oggi l'impegno della nostra associazione - ha precisato Hribal - è rivolto al costante miglioramento delle condizioni di produzione e trasformazione, alla valorizzazione del lavoro di tutti coloro che operano nel settore così come della capacità di innovare, alla tutela dei tesori della grande tradizione casearia italiana".

Ed è stata proprio Assolatte a scendere in campo per far riconoscere e tutelare le produzioni casearie tipiche, ponendo le basi dell'attuale sistema di protezione che si basa sulle DOP, le IGP e le STG. L'Associazione è stata, infatti, tra i promotori della Convenzione di Stresa del 1951 che ha portato al riconoscimento delle nostre grandissime DOP casearie all'interno di un sistema europeo di tutela.



20135 Milano - via Adige 20
tel . 02.72021817
fax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più su latte, yogurt e latticini fermentati www.assolatteyogurt.it

All'interno della manifestazione dell'UNC, è stato di particolare rilevanza l'intervento del professor Ettore Capri dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza sul Grana Padano dop, uno dei più importanti prodotti del settore caseario nazionale.

Assolatte ha anche accompagnato le aziende nella realizzazione del percorso di tracciabilità totale dei loro prodotti. Un sistema grazie al quale l'industria lattiero-casearia svolge anche un importantissimo compito di "sentinella ambientale". Dai controlli delle imprese e dalla collaborazione di Assolatte con le Istituzioni scaturiscono anche elementi utili ad indirizzare le attività di indagine degli Organi deputati alla tutela ambientale, oltre che alla tutela del consumatore.

Tra le ultime iniziative realizzate da Assolatte insieme a UNC:

- l'applicazione "Formaggi. Per sapere, per sapore"
Per Apple: <http://itunes.apple.com/it/app/formaggi/id533430410?mt=8>
Per Android: <https://play.google.com/store>
- ["La sicurezza è servita! Tutto quanto dovrete sapere su latte e derivati"](#).

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta

Luca Speroni e Elena Vincenzi

Assolatte

Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel. 02-72021817

tel. 059-7863894

**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.**