



LA RIVINCITA DEL BURRO. MAI PIU' SENZA

(Milano, 4 maggio 2015) **Assolatte: i consumi aumentano e le vendite risalgono, gli italiani lo apprezzano e i nutrizionisti lo riabilitano. Così il burro si "riscatta", ribadisce le sue virtù nutritive e torna a occupare il posto che merita in cucina. Per la gioia degli italiani.**

È uno dei pochi alimenti che ha beneficiato della crisi dei consumi alimentari: infatti, l'attenzione a fare una spesa più razionale e informata e a riempire il carrello della spesa con alimenti più naturali e dal miglior rapporto qualità/prezzo ha rilanciato il burro. I dati relativi alle vendite nella Gdo italiana lo confermano, sottolinea Assolatte: gli acquisti di burro da parte degli italiani continuano a crescere in tutte le aree del paese e hanno ormai superato i 371 milioni di euro.

Che gli italiani abbiano riscoperto il burro e dichiarino apertamente di amarlo, acquistarlo e consumarlo lo conferma anche l'indagine condotta da AstraRicerche per Assolatte da cui emerge che 18 milioni di italiani lo usano una o più volte a settimana e lo apprezzano soprattutto per il sapore, il profumo, i bei ricordi che evoca; insomma, per gli italiani il burro è un vero piacere a tutto tondo.

Per gli chef e i pasticceri (o gli aspiranti tali) il burro è anche un ingrediente immancabile in cucina perché è un gustoso passepartout che consente di realizzare innumerevoli ricette, sia dolci che salate, e che permette di dare una marcia in più anche a piatti veloci e semplici, come la pasta, le uova, le tartine, i toast o le verdure al tegamino.

Alla riscoperta gastronomica del burro - che ha portato persino prestigiosi chef a dichiarare che la ricetta perfetta e insuperabile è "pane, burro e acciughe" o che il burro è meglio dell'olio per realizzare un ottimo pesto - e alla rivalutazione di quest'alimento nella dieta degli italiani ha contribuito anche la "riabilitazione" del burro da parte dei nutrizionisti. Un avvenimento così significativo da meritarsi la copertina della prestigiosa rivista "Time" con il titolo a effetto "Mangiate il burro" visto che le campagne "antigrassi" condotte da oltre 30 anni negli Stati Uniti non hanno avuto alcun effetto sull'obesità e sulle malattie ad essa collegata.

Le ultime ricerche sul ruolo dei grassi e le scoperte dell'effetto complesso e favorevole dei grassi saturi sul corpo umano hanno portato i nutrizionisti a rivedere il loro giudizio sul burro e a dare "via libera" a un consumo equilibrato e regolare di quest'alimento dopo anni di ingiustificata caccia alle streghe. Si quindi ad una sana colazione con pane burro e marmellata, oppure per mantecare il risotto o saltare in padella freschi ortaggi di stagione, come asparagi, biette e spinaci.

Del grande ritorno del burro si parlerà anche oggi a TuttoFood, il salone dell'alimentare italiano in programma alla Fiera Milano Rho, durante l'incontro "Il grande riscatto del burro. Come la scienza ci ha restituito il piacere di un alimento naturale e prezioso per la salute" organizzato da Gruppo Brazzale. Con Roberto Brazzale, Gruppo Brazzale, chef stellati del calibro di Davide Scabin e Marianna Vitale, il nutrizionista Pier Luigi Rossi e lo scrittore gourmet Allan Bay.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Carmen Besta Assolatte • tel. 02.72021817
Silvia Alonzo Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom • tel. 059.7863894

PER APPROFONDIRE:

[Il burro fa bene lo dicono i ricercatori](#)
[La tempesta perfetta](#)

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.**

Riunisce **250 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.**

Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattici fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi.

I nostri numeri: Con un fatturato che supera i **15 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle esportazioni, il cui valore supera i 2 miliardi di euro.

La produzione: **1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 460 milioni di formaggi DOP • **2,7 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,6 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.



**PREMIO
GIORNALISTICO
ASSOLATTE
L'ATTENDIBILE
4a EDIZIONE**

**TORNA IL PREMIO GIORNALISTICO "L'ATTENDIBILE".
AL VIA LA QUARTA EDIZIONE.**

Possono partecipare al concorso i lavori pubblicati o trasmessi nel periodo **1 giugno 2014 - 31 maggio 2015**.

La cerimonia di premiazione avverrà a giugno 2015, in Roma, nell'ambito delle celebrazioni del 70mo anniversario della fondazione di Assolatte.

Regolamento, scheda d'iscrizione e altre informazioni sono consultabili su **www.assolatte.it**.

Per maggiori informazioni:
Carmen Besta - Assolatte tel. 02. 72021817
premiogiornalistico@assolatte.it

Silvia Alonzo e Federica Morselli -
Ufficio Stampa Assolatte c/o Fruite-
com - tel. 059-7863882/893