

ASSOLATTE FOTOGRAFA LO STATO DI SALUTE DEL MERCATO DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI ITALIANI

Assolatte: un 2017 brillante per le esportazioni di formaggi italiani che hanno messo a segno un +10% rispetto all'anno precedente. L'export è l'ancora di salvezza per un settore che deve fronteggiare un mercato interno sempre più difficile e competitivo, e sempre meno dinamico.

(Milano, 13 giugno 2018) L'industria lattiero-casearia italiana pensa in grande e guarda oltrefrontiera, ai mercati di tutto il mondo dove c'è fame di formaggi e latticini di qualità autenticamente "made in Italy" e dove questi prodotti sono ambiti, apprezzati e valorizzati. La conferma viene dai dati presentati oggi all'assemblea annuale Assolatte da cui emerge chiaramente come il settore lattiero-caseario stia contribuendo alla diffusione e al consolidamento del "made in Italy" nel mondo.

Di segno opposto la situazione sul mercato nazionale, che ha confermato anche nel 2017 il suo stato di maturità, evidenziando segmenti dalle vendite stabili (come yogurt e formaggi) e prodotti (come il latte), che si trovano ad affrontare un forte cambiamento nella struttura dei consumi.

EXPORT

Nel 2017 il lattiero-caseario è stato il terzo comparto per export del mondo alimentare italiano, sottolinea Assolatte, e ha superato i 3 miliardi di euro, mettendo a segno una crescita del 10% rispetto al 2016, rivela Assolatte.

I formaggi restano la punta di diamante dell'export lattiero-caseario italiano, spiega Assolatte: le 412mila tonnellate esportate nel corso del 2017 hanno generato 2,6 miliardi di euro, ossia l'87% del valore dell'export complessivo di tutto il comparto.

La mozzarella mantiene il titolo di "miss Italia" dei formaggi freschi. Anche nel corso del 2017, così com'era accaduto negli anni precedenti, i mercati stranieri hanno mostrato il loro apprezzamento nei confronti di questo formaggio fresco a pasta filata e ne hanno assorbito il 10% in più rispetto al 2016.

Se l'export si conferma positivo e in continua crescita, quello della **Mozzarella di Bufala Campana Dop** si configura come un vero e proprio boom: più del 30% della produzione è destinato a paesi quali Francia, Germania, Gran Bretagna, Stati Uniti, Svizzera, Spagna.

Anche il latte continua la sua corsa all'export: nel 2017 abbiamo venduto all'estero 73 milioni di litri per un controvalore di 44 milioni di euro, il 30% in più rispetto al 2016. Il primo acquirente è la Libia, e, sempre più importante, è la Cina.

MERCATO ITALIANO

Latte

Nel 2017 ha rallentato ma non si è fermato il calo delle vendite di latte alimentare. Tra le cause, sicuramente gli assurdi pregiudizi figli delle fake news che hanno circolato soprattutto in rete. Ma il calo dei consumi è dovuto soprattutto ai nuovi stili di vita, che tendono a ridurre i momenti di consumo. Basti pensare alla classica colazione che si faceva un tempo a casa, dove il latte regnava sovrano, oggi sostituita spesso con un veloce cappuccino al bar.

Il latte però si è "specializzato", adeguandosi alle nuove necessità dei consumatori. Esempio clamoroso è il latte delattosato, che in soli 3 anni è cresciuto del 38%.

Complessivamente la famiglia del latte fresco + ELS ha chiuso lo scorso anno con una perdita del 3,5% a volume e del 2,0% a valore, fermandosi a 496 milioni di litri venduti nella GDO per un controvalore di 723 milioni di euro.

Analizzando le due tipologie di prodotto, però, si notano andamenti opposti. Gli acquisti domestici del latte fresco scendono a 339 milioni di litri (-5,3%) e 492 milioni di euro (-4,0%) mentre il latte a durabilità prolungata (ESL) sale a 157 milioni di litri (+0,7%) e a 231 milioni di euro (+2,6%).

Difficile il mercato dei prodotti a lunga conservazione: il latte UHT registra un -3,8% a volume e un -1,5% in valore, fermandosi a 781 milioni di litri e 684 milioni di euro.

Netta crescita infine per i prodotti delattosati, che in un anno guadagnano il 5,0% a volume e il 6,8% a valore, arrivando a quota 183 milioni di litri e 257 milioni di euro.

Mozzarella

Nel 2017 la produzione italiana di mozzarella ha raggiunto le 313.700 tonnellate per un valore complessivo di 1,7 miliardi di euro.

La mozzarella di latte vaccino da tavola resta la tipologia più importante: l'anno scorso la produzione ha toccato le 163.625 tonnellate, il 3,1% in più rispetto al 2016.

Molto dinamico il segmento della mozzarella di bufala, che ha raggiunto nel 2017 le 44.950 tonnellate di produzione, in aumento dello 0,5% rispetto all'anno precedente.

Sostanzialmente stabile, nel 2017, la mozzarella per pizza con 105.125 tonnellate (-0,4% sul 2016).

Formaggi duri e da grattugia

Gli italiani confermano la passione per i formaggi a lunga stagionatura, da tavola o da grattugia, primi fra tutti il Grana Padano Dop e il Parmigiano Reggiano Dop. Nel 2017, ne hanno accresciuto dello 0,6% gli acquisti complessivi effettuati nella distribuzione moderna. In queste categorie, il Grana Padano si è confermato il formaggio più venduto (44,4%) e ha messo a segno un ulteriore aumento (+0,7%). Crescono anche gli altri formaggi duri (+10,3%) mentre il Parmigiano Reggiano ha mostrato una flessione (-4,3%).

I consumatori riconoscono i formaggi a lunga stagionatura come espressione della tradizione italiana e li ritengono un ingrediente importante e insostituibile della cucina italiana ma anche un piatto pronto, pratico e gustoso, che rappresenta una valida alternativa a carne o pesce. Un vissuto confermato dai fatti, visto che Grana Padano e Parmigiano Reggiano risultano i prodotti lattiero-caseari con la più alta percentuale di consumatori regolari: ben 73,7 italiani su 100 dichiarano, infatti, di portarli in tavola in modo abituale e con alta frequenza.

Positive le performance 2017 anche per i principali formaggi pecorini italiani.

Le vendite complessive di Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop e Pecorino Toscano Dop sono aumentate del 2,7% su base annua.

Molto dinamico è stato, in particolare, il Pecorino Romano, che ha messo a segno una crescita superiore al 12%, con punte del +13,6% per il prodotto a peso variabile.

L'aumento della produzione ha generato un significativo calo dei prezzi medi di vendita (-7,4%), che non ha permesso di valorizzare appieno i pecorini italiani sia sul mercato interno che su quelli internazionali.

Yogurt, latti fermentati e dessert

Nel 2017, tra ipermercati, supermercati e libero servizio, le vendite di yogurt, latti fermentati e dessert sono ammontate a circa 374.800 tonnellate, in flessione dell'1,8% rispetto all'anno precedente.

Prosegue il trend particolarmente brillante degli acquisti di yogurt greco (+26,3% a valore), indicativo del grande apprezzamento degli italiani per questo tipo di yogurt, prodotto oggi anche nel nostro Paese.

Il settore in pillole:

15.9 MILIARDI DI EURO DI FATTURATO

(IL SETTORE LATTIERO CASEARIO È LEADER DELL'ALIMENTARE)

3.1 MILIARDI DI EURO DI EXPORT DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI

(UN NUOVO RECORD: SUPERATE LE 410.000 TONS DI FORMAGGI)

38 MILIONI DI LITRI DI LATTE RACCOLTO OGNI GIORNO NELLE STALLE ITALIANE

(TUTTO IL LATTE PRODOTTO IN ITALIA)

25.000 LAVORATORI ADDETTI

(100.000 NELL'INTERO INDOTTO)

La **produzione casearia** supera il miliardo di chilogrammi annuali, ai quali si aggiungono 2,4 miliardi di litri di latte alimentare, 274 mila tonnellate di yogurt e 160 mila tonnellate di burro.

Con 54 denominazioni protette, l'Italia è il più importante produttore mondiale di formaggi DOP e IGP.

Il **valore delle esportazioni di tutti i prodotti lattiero-caseari** ha superato i 3 miliardi di euro: più del 40% della produzione casearia italiana è oggi destinato ai mercati mondiali.

La crescita è stabile e consolidata: in dieci anni il settore nelle esportazioni è cresciuto del 44% in volume e del 73% in valore. I formaggi sono i prodotti più esportati rappresentando il 90% degli introiti del settore e sono soprattutto quelli freschi e DOP.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce **220 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 latti 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 **15,7 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 rasenta i 3 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,2 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it

1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it

www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AsoLatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it