

PROMOZIONE DEI FORMAGGI ITALIANI IN GIAPPONE: IN CORSO A TOKYO LA DEGUSTAZIONE B2B DEI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI, UNA INIZIATIVA ITA - ASSOLATTE

ITA-Agenzia e Assolatte insieme per promuovere i grandi formaggi italiani in Giappone.

(Milano, 24 giugno 2019) Iniziata con il Punto Formaggi allestito all'interno del Padiglione Italia presso la Fiera Foodex Japan nel marzo del 2019, prosegue l'attività di promozione e comunicazione che ha come protagonisti i nostri formaggi.

È in corso oggi a Tokyo, presso l'hotel Gajoen, la degustazione B2B che presenta un'ampia varietà di formaggi. Abituati principalmente ai formaggi fusi, più conosciuti e consumati, il pubblico giapponese può degustare e apprezzare anche i grandi formaggi italiani a pasta morbida, dura, semidura.

Sono coinvolte 26 aziende tra produttori italiani e importatori giapponesi e 70 tra prodotti caseari e formaggi, con e senza Indicazione geografica. Previste anche 2 Tasting Master Class condotte dalla famosa esperta giapponese del settore, Ms. Miyuki Murase, che hanno come tema "Come apprezzare e far comprendere la squisitezza del formaggio italiano". Ci saranno due sessioni: una dedicata ai formaggi del Nord Italia ed un'altra a quelli del Centro/Sud Italia.

Le esportazioni casearie in Giappone, conferma Assolatte, crescono di anno in anno con tassi interessanti. Nel 2018 l'export ha raggiunto le 10mila tons per un valore di 71 milioni di euro.

L'Italia è il quinto esportatore di formaggi in Giappone. Il leader resta l'Australia, seguito da Nuova Zelanda, USA e Paesi Bassi. Siamo primi invece per i formaggi erborinati, con una quota del 52%.

I formaggi italiani più esportati in Giappone sono le mozzarelle e gli stagionati Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE 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 oltre 200 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 15,4 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 2.4 miliardi di euro. **La produzione:** 1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 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