

## EXPORT FORMAGGI: NON CI SONO SOLO GLI USA. È BOOM IN GIAPPONE: 1.000 TONS IN PIU' IN 1 ANNO. E RIPARTE LA PROMOZIONE ASSOLATTE/ITA-AGENZIA.

***Assolatte: vento in poppa per l'export caseario italiano verso Tokyo: +21,3% in un anno. I formaggi italiani piacciono sempre di più e ora entrano anche nei menu degli chef giapponesi grazie alle attività di valorizzazione e informazione avviate da Assolatte e ITA.***

Milano, 07 ottobre 2019 – Mozzarella e Gorgonzola, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Pecorino e Provolone sono sempre più familiari in Giappone. E sempre più amati: la riprova viene dall'andamento molto positivo dell'export, che, commenta [Assolatte](#), conferma il Paese del Sol Levante come uno dei mercati-chiave per l'espansione internazionale dei formaggi italiani.

Nel primo semestre di quest'anno, sottolinea [Assolatte](#), le esportazioni di prodotti caseari dall'Italia verso il Giappone sono cresciute in volume del 21,3%, rispetto allo stesso periodo del 2018, arrivando a superare i 5,8 milioni di kg.

Sono stati immediati, quindi, gli effetti dell'accordo di libero scambio EPA (Economic partnership agreement), entrato in vigore nel febbraio 2019, e che, afferma [Assolatte](#), ha spinto le esportazioni casearie italiane, aumentate del 20,2% in soli cinque mesi. In altre parole, nel giro di un anno, le aziende italiane hanno inviato a Tokyo oltre 1 milione di kg di formaggi italiani in più.

La crescita delle esportazioni casearie italiane va di pari passo anche con l'aumento della conoscenza delle nostre produzioni casearie, spiega [Assolatte](#). Se storicamente gli apripista in Giappone sono stati i formaggi fusi, invece ora i consumatori iniziano a conoscere e ad apprezzare anche i grandi formaggi italiani a pasta filata, morbida, semidura e dura.

Un'evoluzione, prosegue [Assolatte](#), che si rispecchia nell'articolazione delle **nostre esportazioni, che comprendono un'ampia varietà di produzioni tipiche del nostro Paese** e rappresentative della straordinaria varietà casearia che caratterizza l'Italia, dai formaggi freschi a quelli a lunga stagionatura. Infatti nel "paniere" dei formaggi che le imprese italiane vendono in Giappone ci sono tutte le nostre eccellenze: dalla mozzarella al provolone, dall'Asiago al Gorgonzola, dai formaggi tipo grana (anche grattugiati) ai pecorini.

L'Italia è il primo fornitore del Giappone per quanto riguarda i formaggi erborinati (davanti a Danimarca e Francia), con una quota del 52,8% del mercato a valore ed è il quinto fornitore assoluto di prodotti caseari (dopo Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti e Paesi Bassi), con una quota di mercato a valore del 7%, comunica [Assolatte](#).

E se la parte del leone continua a farla la mozzarella, che è in assoluto il formaggio italiano più esportato in Giappone (1,7 milioni di kg) e anche il top performer dell'ultimo anno (+86,4%), [Assolatte](#) segnala anche i trend molto positivi di altre tipologie di formaggi, in particolare Grana Padano e Parmigiano Reggiano (+12,6%), Gorgonzola (+9,0%) e grattugiati (+7,0%).

Cresce la conoscenza delle caratteristiche dei formaggi italiani e del loro utilizzo anche all'interno della cucina giapponese (e non più solo in quella dei numerosi e apprezzati ristoranti italiani presenti nel Paese) anche grazie alle iniziative di promozione, comunicazione ed educazione alimentare istituzionali promosse dal sistema Italia. Come **la campagna avviata da Assolatte e ITA-Agenzia, che si articola in un ricco programma di eventi destinati sia al mondo degli operatori professionali sia ai consumatori finali.**

Dopo le iniziative svolte in occasione della grande manifestazione fieristica Foodex, lo scorso marzo, in questi giorni prende il via il secondo step di questo progetto durante ACCI Gusto, la manifestazione in programma il 9 e 10 ottobre, organizzata dall'Associazione dei cuochi di cucina italiana e rivolta a chef e operatori dell'Horeca.

Due le attività messe in campo da [Assolatte](http://Assolatte) e ITA-Agenzia: un concorso per la migliore ricetta originale creata a partire dai formaggi italiani (a cui hanno partecipato oltre 100 professionisti giapponesi), il cui vincitore sarà decretato il 10 ottobre, e un laboratorio educativo incentrato sulle consistenze dei grandi formaggi classici italiani e su come esaltarle e modificarle in cucina, tenuto dallo chef italiano Simone Busi, del Bù Cheese Bar di Bergamo.

#### IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto: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](mailto:assolatte@assolatte.it)  
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)