

## DA OGGI ASSOLATTE È UFFICIALMENTE TRA “LE ECCELLENZE DEL SISTEMA PRODUTTIVO ED ECONOMICO ITALIANO”

*La nuova emissione filatelica dedicata ai 75 anni di Assolatte, l'Associazione che ha traghettato le imprese lattiero casearie dall'immediato dopoguerra al terzo millennio.*

Milano, 15 settembre 2020

È dedicato all'Associazione italiana lattiero casearia, di cui celebra il 75esimo anniversario della fondazione, il nuovo francobollo delle Poste Italiane della serie tematica “LE ECCELLENZE DEL SISTEMA PRODUTTIVO ED ECONOMICO ITALIANO”, emesso da poche ore.

Il francobollo - stampato dall'istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in 300.000 esemplari - riporta l'immagine del latte versato da una bottiglia che, sullo sfondo di un prato, si trasforma in formaggi e riporta il logo di Assolatte con l'indicazione “75° anniversario”. Proprio quest'anno, infatti, Assolatte taglia questo eccezionale traguardo.

*“Siamo onorati di aver ottenuto dal ministero dello Sviluppo Economico l'emissione di questo francobollo, che riconosce il nostro ininterrotto e infaticabile impegno per la valorizzazione, la tutela, la crescita e l'espansione internazionale del settore lattiero caseario italiano – commenta **Giuseppe Ambrosi**, presidente di Assolatte – Abbiamo l'onore (e l'orgoglio) di rappresentare uno dei comparti più significativi del settore alimentare italiano, il leader per fatturato, che assicura il lavoro a più di 150mila famiglie in tutto il paese, dando un importante e tangibile contributo all'economia nazionale e al successo del made in Italy in tutto il mondo”.*

Dietro la sicurezza di ogni cittadino italiano di poter contare tutti i giorni su latte e latticini genuini, buoni e sicuri, dietro il piacere di poter trovare in tutti i punti vendita le innumerevoli tipologie di prodotti lattiero caseari di qualità in tantissime varianti, dietro la comodità di poter avere sempre a disposizione tanti prodotti salutari e indispensabili in cucina, c'è anche il lavoro di Assolatte, che riunisce oltre 250 marchi di latte, burro, panna, yogurt, e formaggi freschi e stagionati.

Anche dietro la tutela dell'autenticità dei grandi formaggi italiani dalle tante e imparagonabili imitazioni realizzate all'estero e dietro il successo delle nostre eccellenze casearie in tutto il mondo, c'è l'impegno di Assolatte, che dal 1945 affianca le imprese nella valorizzazione e nella promozione del patrimonio lattiero-caseario nazionale.

Nel corso della sua lunga storia Assolatte ha contribuito in modo determinante a fare dei formaggi italiani i più “gustosi”, genuini e amati ambasciatori del made in Italy nel mondo, le cui esportazioni nel 2019 hanno raggiunto il record storico delle 450mila tonnellate e i 3,1 miliardi di euro di fatturato. Se, dunque, oggi il settore lattiero-caseario conta tante importanti realtà industriali, capaci di competere sui mercati internazionali, lo si deve anche ad Assolatte, che ha contribuito in modo determinante alla loro crescita e affermazione sullo scenario mondiale.

*“Assolatte è da sempre al fianco delle imprese lattiero casearie italiane – sottolinea **Adriano Hribal**, consigliere delegato di Assolatte – le ha accompagnate dall'immediato dopoguerra al terzo millennio. Un lungo periodo in cui le aziende sono state testimoni (e spesso anche protagoniste) di*

*radicali cambiamenti nella società e nella struttura produttiva del paese. Assolatte ha sostenuto l'evoluzione e la modernizzazione dell'Italia, affiancando le imprese dal passato al presente. E ora è al loro fianco anche nel percorso di innovazione che guarda al futuro del nostro Paese".*

L'emanazione del francobollo è un forte incoraggiamento a far sì che Assolatte prosegua nel suo impegnativo, complesso e ambizioso compito, nella certezza della centralità delle imprese di trasformazione per il presente e il futuro dell'Italia, per il lavoro di milioni di cittadini e la sana e gustosa alimentazione di milioni di cittadini.

*"Desideriamo ringraziare sia il ministero dello Sviluppo Economico sia Poste italiane per questo significativo francobollo, che corona 75 anni di impegno a favore del mondo lattiero-caseario, delle sue imprese e dei suoi lavoratori, con cui Assolatte ha contribuito all'evoluzione e alla crescita del nostro Paese" conclude Hribal.*

#### 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 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 **16 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 3.5 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)

*Assolatte*

ASSOCIAZIONE ITALIANA  
LATTIERO CASEARIA

75° ANNIVERSARIO



ITALIA

