

78a Assemblea Assolatte

IL SETTORE ANCORA FRENATO DA UNA FASE STORICA COMPLESSA E IMPREVEDIBILE

SOSTENIBILITA' E COMPETITIVITA' SONO LE CHIAVI DI VOLTA PER LA CRESCITA DEL COMPARTO LATTIERO CASEARIO

**Zanetti, presidente: "Per le produzioni *in vitro* si impone un
approccio politico prudente a livello nazionale ed europeo"**

Milano, 20 giugno 2023 – La 78ma assemblea di Assolatte si è svolta quest'oggi a Milano, chiamando a raccolta il meglio delle imprese di trasformazione del comparto lattiero caseario e gli stakeholders del settore.

*"Stiamo attraversando una fase storica davvero particolare – ha esordito il presidente **Paolo Zanetti** in apertura di assemblea – e ci troviamo ad operare in un contesto molto diverso dal passato e in continua evoluzione".*

Il tema della sostenibilità è divenuto strategico e trova pronto il settore industriale, con le imprese già operative grazie agli imponenti investimenti rivolti al miglioramento dell'efficienza dei processi, alla riduzione delle emissioni in atmosfera, alla produzione di energia da fonti rinnovabili. *"La strada è tracciata e la stiamo percorrendo, ma deve essere chiaro, definitivamente, che la transizione ecologica deve andare di pari passo con la sostenibilità economica e sociale – ha sottolineato Zanetti".*

Altro tema determinante per il settore discusso in Assemblea, la capacità competitiva ancora oggi limitata da fattori strutturali e da regole obsolete, spesso superate dalla tecnologia. L'industria lattiero casearia non intende certo abbassare l'asticella della qualità dei "made in Italy", che resta il volano del successo mondiale, ma è conscia che la tecnologia ha fatto passi da gigante e consente di produrre qualità a costi più bassi.

Un terzo capitolo sul quale si sta concentrando l'attenzione delle imprese di trasformazione riguarda i prodotti sintetici, costruiti in laboratorio attraverso procedimenti a dir poco inquietanti e ancora dubbi. Un argomento che impone una seria riflessione e impone di interrogarsi sui risvolti etici, sociali, economici. Tenendo presente che sicurezza alimentare e salute dei consumatori sono i beni primari da tutelare.

Gli interrogativi sono numerosi. La produzione "in vitro" è una strada alternativa, corretta e percorribile per l'agroalimentare? Una rivoluzione di questo tipo non merita forse una valutazione sul possibile impatto di queste produzioni sulla filiera tradizionale, che dà lavoro a centinaia di migliaia di famiglie in Europa e a 800 milioni di persone nel mondo? E i

consumatori, come potranno distinguere i prodotti tradizionali da quelli ottenuti con queste nuove tecnologie? *“Finché non verranno fornite tutte le risposte – ha concluso Zanetti - si impone un approccio politico prudente sia a livello nazionale che europeo”*.

A completamento dei lavori assembleari, le tavole rotonde con i protagonisti del settore produttivo, delle istituzioni e della scienza, e la presentazione della ricerca **“(R)evoluzione sostenibile della filiera agroalimentare italiana e opportunità del PNRR”**. *“Oggi non è più possibile rimandare un dibattito serio e approfondito sulla transizione sostenibile della filiera agroalimentare italiana - ha dichiarato **Valerio De Molli**, Managing Partner & CEO di The European House – Ambrosetti. Non solo lo chiedono le Istituzioni e i consumatori, ma anche gli investitori richiedono di formalizzare obiettivi di sostenibilità quantitativi e integrati con la strategia aziendale. Essere sostenibili fa bene anche al conto economico: c'è una correlazione positiva e incrementale tra il livello di sostenibilità di un'impresa e la sua produttività. La (R)evoluzione Sostenibile è una grande opportunità anche per le aziende della filiera lattiero-casearia del nostro Paese”*.

A conclusione del meeting, la cerimonia di premiazione dell'undicesima edizione del **Premio giornalistico Lattendibile**, condotta quest'anno dalla giornalista Veronica Gentili.

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 **18 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 raggiunge i 5 miliardi di euro**. **La produzione: 1.3 miliardi** di kg di formaggi, di cui la metà è DOP • **2,4 miliardi** di litri di latte alimentare • **287 milioni** di kg di yogurt • **150 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