



Il lattiero caseario è il principale settore del comparto alimentare italiano e uno dei più performanti nell'export: un risultato che si deve all'impegno decennale dell'industria, che ha portato in Italia e nel mondo le eccellenze lattiero casearie italiane, coniugando tradizione e innovazione.

Latte, yogurt, formaggi e burro sono alimenti importanti nell'alimentazione degli italiani e sono sempre più al centro degli interessi della comunità scientifica. Anche il mondo dei mass media guarda con interesse a questo settore, che offre molti interessanti spunti di costume e cultura.

**Per sensibilizzare i giornalisti ad approfondire i temi portanti del settore lattiero caseario e per incoraggiare un'informazione chiara, corretta e super partes, Assolatte (Associazione Italiana Lattiero Casearia) indice la 3a edizione del PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE "L'ATTENDIBILE".**

Il premio è riservato ai giornalisti, professionisti e pubblicitari, iscritti all'Albo dell'Ordine dei Giornalisti, che affronteranno temi relativi all'industria lattiero casearia e alle sue produzioni, in articoli, inchieste e servizi diffusi tramite la stampa, le agenzie di stampa, la radio, la televisione e i nuovi media.

Sono previsti **4 premi** per altrettanti vincitori (uno per ogni categoria) e **4 menzioni speciali**.

Possono partecipare al premio i lavori pubblicati o trasmessi nel periodo **1 giugno 2013 - 31 maggio 2014**.

La premiazione avverrà nel 2014.

## Chi Siamo

Nata nel 1945, **Assolatte** rappresenta il primo settore del **Made in Italy** alimentare.

Riunisce **250 aziende** (dalle piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, alle 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 **latte fermentati**, il **burro** e **tutti i formaggi**.

Tesori di qualità, igiene, sicurezza, tradizione, innovazione; **sapori antichi**, testimoni della grande cultura casearia italiana, e **prodotti moderni e innovativi**, destinati ad accontentare le nuove richieste dei consumatori.

Qualità, sicurezza, tradizione, innovazione e lavoro: i cinque **pilastri** dell'industria lattiero casearia italiana.

**I numeri chiave** L'industria italiana produce:



**1 miliardo** di kg di formaggi,  
di cui **460 milioni** di kg di formaggi DOP

**3 miliardi** di litri di latte alimentare

**1,8 miliardi** di vasetti di yogurt

**160 milioni** di kg di burro



Con un **fatturato** che sfiora i **15 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**, che rappresentano il **30% della produzione casearia** per un valore di **circa 2 miliardi di euro**.

Investimenti per controlli: **280 milioni di euro** l'anno

## REGOLAMENTO

### REQUISITI

Possono partecipare al Premio Giornalistico Assolatte "L'Attendibile" le giornaliste e i giornalisti, professionisti e pubblicitari, iscritti all'albo professionale, ad esclusione dei membri della giuria, di loro parenti o affini, nonché di quanti abbiano in essere rapporti lavorativi o contrattuali con Assolatte/Editoriale il Mondo del Latte srl.

I lavori dovranno essere pubblicati o trasmessi attraverso la stampa, la radio, la televisione e il web nel periodo 1 giugno 2013 - 31 maggio 2014.

Sono escluse le opere già premiate in altri concorsi giornalistici.

### CATEGORIE

Il Premio si articola in quattro categorie tematiche:

#### 1. Il ruolo dell'industria lattiero casearia italiana nello scenario economico

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo raccontare meglio e in modo più efficace i principali temi legati al settore, con particolare riferimento alle tematiche economiche, al ruolo sociale e all'impegno ambientale.

#### 2. L'industria lattiero casearia e la sicurezza alimentare

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo approfondire meglio l'approccio rigoroso e globale alla sicurezza e alla qualità che caratterizza l'industria lattiero casearia, e che è frutto di una cultura d'impresa radicata e di investimenti decennali.

#### 3. Il settore lattiero caseario tra tradizione e innovazione

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo descrivere il ruolo dell'industria lattiero casearia nel valorizzare i prodotti riconducibili alla grande tradizione italiana e l'innovazione sviluppata per rispondere alle nuove esigenze del consumatore.

#### 4. I prodotti lattiero caseari: salute, nutrizione e benessere

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo tratteggiare meglio i temi legati ai benefici dei prodotti lattiero caseari in un'ottica di prevenzione e mantenimento della salute, sottolineando anche la valorizzazione recente che questi prodotti stanno vivendo in chiave nutrizionale.

### PREMI

Sarà premiato il miglior lavoro di ciascuna categoria: **ognuno dei quattro vincitori riceverà un premio in denaro di 2000 euro**. Nel caso di lavori collettivi il premio sarà diviso tra gli Autori.

Sono inoltre previste **quattro menzioni speciali**, che verranno assegnate ai quattro migliori articoli dedicati a ciascuna delle seguenti categorie di prodotti: **latte, yogurt e lattini fermentati, formaggi, panna e burro**. A ciascun menzionato verrà assegnato un **prodotto tecnologico di fascia alta**.

I premi saranno attribuiti durante una cerimonia ufficiale, che si terrà nel 2014. I vincitori saranno invitati a presenziare. La mancata presenza alla cerimonia di premiazione, laddove non motivata, determina la decadenza dalla condizione di vincitore.



### Qualità

Dal lavoro e dalla passione delle imprese di Assolatte nascono ogni giorno centinaia di prodotti diversi, che hanno una matrice comune: il latte, filo conduttore di una grande filiera italiana.

**25.000 persone** che producono latte alimentare, yogurt, formaggi e burro, cibi che da millenni sono parte integrante della vita di tutti.

Prodotti **buoni e sani**, apprezzati in Italia e nel mondo per gusto e freschezza.

**Prodotti sicuri**, perché la sicurezza alimentare è una priorità assoluta per le imprese di Assolatte.

Per far crescere questo grande patrimonio italiano, le imprese lattiero casearie investono da sempre in **qualità e sicurezza**, in **tradizione e innovazione**.

Ecco perché hanno conquistato un posto privilegiato nelle diete e sulle tavole di oltre **un miliardo di persone** in tutto il mondo.

### GIURIA E SELEZIONE DEI VINCITORI

La composizione della Giuria, cui parteciperanno rappresentanti di istituzioni, mondo scientifico e media, verrà comunicata entro il 15 gennaio 2014.

La Giuria si avvarrà di una "Commissione di lettura e spoglio" che opererà una prima selezione di qualità, sottoponendo ai membri della Giuria gli elaborati meritevoli di essere giudicati.

La Giuria esprimerà il suo giudizio sui lavori presentati basandosi su criteri di rilevanza e originalità dei contenuti, rigore scientifico e autorevolezza delle fonti citate, completezza e accuratezza dell'informazione, aderenza ai temi del bando.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

### MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per poter essere ammesse al concorso, le opere, unitamente alla scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte, dovranno pervenire **entro il 4 giugno 2014** alla segreteria organizzativa del Premio: **premiogiornalistico@assolatte.it**

Gli articoli pubblicati su testate cartacee dovranno essere inviati in formato PDF.

Per gli articoli comparsi su testate on-line, oltre al testo dell'articolo in formato PDF, dovrà essere trasmessa anche un'immagine della pagina web su cui l'articolo è stato pubblicato.

I servizi radiotelevisivi dovranno essere trasmessi in uno dei seguenti formati: .avi, .wmv, .mp3. oppure indicando il link del servizio audio/video.

Nella scheda di partecipazione andranno indicati: nome e cognome dell'autore dell'opera presentata; indirizzo, recapito telefonico (fisso e cellulare) e indirizzo e-mail; nome, indirizzo e numero telefonico della testata, data di pubblicazione o trasmissione dell'opera giornalistica presentata; sintetico curriculum vitae dell'autore; categoria del Premio cui si intende partecipare; dichiarazione di accettazione delle condizioni del Regolamento del Premio; dichiarazione di autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del d.l. 196 del 30 giugno 2003 e successive modifiche o integrazioni.

La partecipazione al Premio presuppone l'integrale conoscenza e accettazione del Regolamento. La non osservanza del Regolamento e/o la mancanza dei requisiti di partecipazione comporta l'esclusione dal Premio, senza che sia dovuta comunicazione al candidato.

Ai sensi del d.l. 196 del 30 giugno 2003 e successive modifiche, i dati dei candidati saranno utilizzati ai soli fini del Premio e potranno essere resi noti nell'ambito dell'attività di promozione del Premio stesso.



### Sicurezza

La **qualità sicura** è un valore condiviso da tutte le imprese e da ogni singolo lavoratore.

La qualità di un prodotto lattiero caseario nasce da materie prime selezionate, dalla loro sapiente lavorazione e trasformazione, dalla cura con cui viene conservato fino al suo arrivo sulla nostra tavola.

Alla normativa italiana, tra le più severe al mondo, si aggiungono rigorose procedure di autocontrollo che portano i livelli di sicurezza alimentare ad essere **i più elevati oggi esistenti**.

Milioni le verifiche e i controlli, per una spesa che sfiora i 300 milioni di euro l'anno.

**Garanzie** che vanno **ben oltre le disposizioni di legge**, e che non si improvvisano. Sono frutto di una **specifico cultura di impresa**, di investimenti, di scelte che antepongono a tutto **la tutela del consumatore**.

Questo è **l'approccio rigoroso e globale** alla sicurezza e alla qualità che caratterizza le imprese che aderiscono ad Assolatte.

## ASPETTI NORMATIVI

La manifestazione in oggetto è da considerarsi esclusa dal novero dei concorsi e delle operazioni a premio, ai sensi dell'art 6 comma 1 del Dpr 430/2001.

Ai sensi della Risoluzione 8/1251 del 28/10/76 il premio non verrà assoggettato a ritenuta alla fonte. Il partecipante, contestualmente all'iscrizione, autorizza la Editoriale il Mondo del Latte srl (società di servizi di ASSOLATTE) ad utilizzare e pubblicare liberamente, gratuitamente e senza alcun limite o condizione, totalmente o parzialmente, le opere inviate, mantenendo esclusivamente il diritto ad essere menzionati come autori. Allo stesso tempo solleva da qualsiasi responsabilità, per eventuali contestazioni che potessero insorgere circa l'originalità, il diritto d'autore e di ingegno e la paternità delle opere partecipanti al concorso, o da eventuali imitazioni o appropriazioni da parte di terzi delle opere stesse.

Accettando il presente regolamento e inviando il modulo d'iscrizione all'indirizzo premiogiornalistico@assolatte.it il partecipante concede inoltre alla Editoriale il Mondo del Latte srl l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali in conformità del Decreto legislativo 196/2003.

## INFORMATIVA SULLA PRIVACY, DECRETO LEGISLATIVO 30 GIUGNO 2003 N. 196

### 1. Finalità e modalità del trattamento

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n. 196, i dati personali raccolti in relazione alla partecipazione al Premio Giornalistico Assolatte "L'Attendibile" verranno trattati per finalità strettamente funzionali allo svolgimento del Premio suddetto e/o di informazione tra l'interessato e Editoriale il Mondo del Latte srl, anche per tramite di società esterne appositamente incaricate (es. fornitura di materiale informativo e/o pubblicitario, gestione amministrativa ed operativa del rapporto, etc. ); i dati personali raccolti potranno essere forniti a società esterne per fini strettamente connessi alle finalità della raccolta; i dati saranno trattati sia manualmente che con sistemi informatici dai nostri incaricati nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge; i dati raccolti saranno conservati e trattati per il periodo necessario per il raggiungimento delle predette finalità.

### 2. Diritti dell'interessato

Ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n. 196 (Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti):

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

## Tradizione & Innovazione

L'Italia è depositaria di una delle **più importanti tradizioni lattiero casearie** del mondo.

Grazie all'industria, che ha **trasformato una tradizione artigiana in processi unici al mondo**, il saper fare è diventato **ricchezza** per il Paese e per il territorio.

A fianco dei prodotti della grande tradizione e dei formaggi DOP, le imprese hanno fatto proprie **le nuove esigenze dei consumatori**, offrendo prodotti innovativi nel gusto, nella ricetta, nelle modalità di consumo:



- ✓ il **latte microfiltrato** e quello a **pastorizzazione elevata**, che coniugano gusto e durata; il **latte delattosato**, destinato a chi ha difficoltà a digerire il lattosio;

- ✓ gli **yogurt** e i prodotti **probiotici**, perfetti per le loro proprietà salutistiche
- ✓ i **formaggi moderni**, spalmabili, fusi, aromatizzati, nati dall'incontro della tradizione con le moderne tecnologie
- ✓ gli **innovativi formati** dei formaggi della tradizione: grattugiati, in bocconcini, sottovuoto, in vaschetta, in monoporzionazione ...
- ✓ le tante **forme del burro**: alleggerito, chiarificato, per rispondere alla domanda di prodotti più leggeri o più adatti all'uso in cucina.





2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a) dell'origine dei dati personali;
  - b) delle finalità e modalità del trattamento;
  - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
  - e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza.
3. L'interessato ha diritto di ottenere:
  - a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si riveli impossibile o comporti un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
  - a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

Titolare del trattamento dati personali è Editoriale il Mondo del Latte srl, con sede a Milano (Mi) in Via Adige 20, 20135 Milano.

## Lavoro



La **filiera latte**, compreso l'indotto, assicura lavoro a **100.000 persone**: operai specializzati, tecnici alimentari, biologi, microbiologi, veterinari, commerciali, quadri e dirigenti. Uomini e donne con **elevata specializzazione**, grande professionalità e massima serietà.

Sono sempre di più i **giovani** che si dedicano al settore e che hanno l'opportunità di apprendere una professione che unisce tradizione secolare, conoscenza del territorio, rispetto per l'ambiente, capacità di innovazione, cura per la **sicurezza dei consumatori**.

L'indotto comprende una pluralità di aziende che lavorano lungo tutta la filiera, che impiegano **oltre 75.000 persone**. Il rapporto tra le imprese associate e le altre imprese dell'indotto (dalle stalle ai punti vendita ai fornitori di prodotti e servizi) è stabile e duraturo, perché fondato su una comune passione e sulla condivisione di valori e principi.