



ASSOLATTE: IL BURRO VA CONTROCORRENTE, AUMENTA LE VENDITE E CONVINCHE CHEF E NUTRIZIONISTI

(Milano, 4 marzo 2014) **Assolatte: vendite in costante aumento, ampliamento dell'offerta e del livello di servizio. Così il burro ri-conquista gli italiani. Mentre recenti studi scientifici lo riabilitano anche in cottura, „smontando“ vecchi ed errati tabù nutrizionali**

Nel generalizzato alleggerimento del carrello della spesa fa notizia il trend controcorrente del burro che, nel corso del 2013, ha visto aumentare le vendite dell'1,7% in quantità e del 4,2% in valore. Citando le rilevazioni Nielsen, **Assolatte sottolinea che l'anno scorso gli italiani hanno speso 371 milioni di euro per acquistare il burro nei punti vendita della distribuzione moderna.** I tassi di crescita migliori sono stati registrati negli ipermercati (+3,1% a volume e +5,8% a valore) e nei discount (+13,5% a volume e +22,7% a valore), anche se il canale più importante per le vendite di burro resta il supermercato, in crescita annua del 2,2% in volume e del 5,3% in valore, con un mercato stimato in 156 milioni di euro di fatturato.

L'andamento controcorrente del burro in Italia è motivato da numerosi fattori. Da un lato ci sono l'ampliamento e la segmentazione dell'offerta realizzata dalle industrie produttrici, che offrono diversi tipi di burro. Oltre al burro „classico“, **Assolatte ricorda che si può scegliere tra tante versioni di burro, adatte a ogni esigenza:** burro a ridotto tenore di grasso o alleggerito, a ridotto contenuto di colesterolo o leggero. Tutti prodotti più morbidi e spalmabili, e quindi perfetti da gustare sul pane o sui crostini. E' rivolto invece ai maghi dei fornelli il burro chiarificato che, grazie alla sottrazione del latticello, ha un alto punto di fumo ed è quindi indicato nelle cotture a fiamma viva. Tante proposte, dunque, all'insegna della qualità e della funzionalità, che consentono di trovare sia il burro più adatto da usare in cucina sia quello migliore da gustare a crudo.

Del resto, dietro l'aumento delle vendite italiane di burro ci sono il **prepotente ritorno alle preparazioni domestiche e la ricerca di ingredienti di qualità**, gli stessi fenomeni che hanno trainato l'aumento delle vendite di farina, uova e zucchero. In cucina il burro è un ingrediente di spicco, praticamente indispensabile per realizzare moltissime ricette, sia dolci che salate, per emulsionare salse, realizzare paté e terrine, condire piatti di pasta, cucinare uova o verdure al tegamino. Il burro si può usare tranquillamente anche a caldo, come hanno confermato recenti studi che hanno sfatato vecchi e obsoleti miti nutrizionali legati a questo prodotto.

Per la prima volta uno studio ha analizzato in modo preciso cosa avviene nel burro sottoposto ad alte temperature, concludendo che l'utilizzo del burro a caldo è pienamente compatibile con un'alimentazione equilibrata e attenta. Ad affermarlo è stato uno studio dell'Istituto Politecnico LaSalle-Beauvais, attualmente in fase di pubblicazione, che ha analizzato e approfondito le reazioni generate dal riscaldamento del burro concentrandosi su due composti rappresentativi: N-ε-carbossi-metil-lisina (Cml) e idrossimetilfurfurolo (Hmf). Questi due composti si formano nel burro e in un qualsiasi alimento sottoposto a calore per effetto della cosiddetta "reazione di Maillard", quella che tende a far assumere ai cibi un colore più scuro e a sviluppare degli aromi particolari (basti pensare alla crosta del pane o alle fragranze dei fritti) ma anche a formare dei composti, che sono sospettati di essere dannosi per la salute perché accusati di favorire l'invecchiamento cellulare. Ma lo studio francese ha rilevato che, nel caso del burro, questi timori sono infondati. I risultati delle analisi sono stati, infatti, sorprendenti e hanno permesso di sfatare il tabù alimentare del burro cotto: la formazione di composti tossici è molto bassa. Meno del 3% delle proteine si trasforma in N-ε-carbossi-metil-lisina (Cml) e meno del 3% degli zuccheri diventa 5 idrossimetilfurfurolo (Hmf).

Dunque, **nel burro cotto ci sono meno composti dannosi che in molti altri alimenti.** Ad esempio, 10 g di caffè solubile hanno 40 mg di Hmfe (contro gli 1,02 mg di una porzione di burro) mentre 10 g di cereali per la colazione contengono 0,25 mg di Cml e 10 g di polvere di cacao ne hanno 0,5 mg (contro gli 0,06 mg di Cml del burro). Le quantità presenti nel burro



20135 Milano - via Adige 20
tel . 02.72021817
fax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it



diventano ancora più modeste se correlate all'assunzione totale di queste sostanze tramite l'alimentazione e ai consumi pro capite di burro. Gli studiosi francesi concludono che una porzione da 20g di burro, scaldato a 150-180°C per 3 minuti, fornisce l'1,2% del Cml e il 10% dell'Hmf totale apportato dall'alimentazione.

Buoni risultati arrivano anche sul fronte della stabilità del burro in cottura. Un altro studio (Itegr) si è concentrato sulle modifiche che avvengono nei lipidi del burro sottoposti a cottura, giungendo alla conclusione che l'indice di ossidazione cambia di poco e in modo poco significativo, anche grazie alla percentuale di acqua presente nel burro (16%) che evaporando abbassa la temperatura del prodotto. L'altro risultato positivo è la minima modifica che si registra nel profilo degli acidi grassi. Il burro contiene un mix di acidi grassi saturi, monoinsaturi e polisaturi, e sono solo questi ultimi (pari al 5% del totale) che vengono modificati dal calore. Un risultato che conferma la stabilità di questo grasso anche quando viene sottoposto alle alte temperature usate in cucina.

Per scaricare foto in alta risoluzione di burro: www.assolatte.it/it/home/press_area_gallery/1370859799725

Per maggiori informazioni:

| | | |
|--------------------------------|--|------------------|
| Carmen Besta | Assolatte | tel. 02-72021817 |
| Elena Vincenzi e Silvia Alonzo | Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom | tel. 059-7863894 |

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e latti fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- per seguire la campagna informativa sul latte www.vuoi latte.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it

TORNA IL PREMIO GIORNALISTICO "L'ATTENDIBILE".

Al via la terza edizione del concorso giornalistico L'Attendibile. La premiazione dei vincitori avverrà nel 2014.

Informazioni, regolamento e scheda d'iscrizione sul sito <http://www.assolatte.it/it/home/news/premio-giornalistico>

**Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.
Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90%
dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.**