

PROCLAMATI I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2015/2016 DEL PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE L'ATTENDIBILE

(Milano, 15 giugno 2016) **E' giunta a conclusione la quinta edizione del premio giornalistico L'Attendibile. L'assegnazione dei 4 premi e delle 4 menzioni speciali è avvenuta durante l'assemblea annuale di Assolatte. Conferito anche il premio congiunto Assolatte/Firmo.**

Si è tenuta oggi, durante l'assemblea annuale di Assolatte, la premiazione della quinta edizione del Premio giornalistico L'Attendibile, creato nel 2011 per stimolare il mondo dei mass-media a raccontare le tante sfaccettature del settore lattiero-caseario, e che ha visto partecipare centinaia di giornalisti in rappresentanza di tutti i mezzi di informazione.

Il premio Assolatte L'Attendibile, edizione 2015/2016, si è chiuso con **4 vincitori**, uno per ognuna delle 4 categorie previste:

- **Daniel Della Seta di "Radio Rai" è il vincitore della categoria "Il ruolo dell'industria lattiero casearia italiana nello scenario economico"** con lo speciale radiofonico dedicato al World Milk Day trasmesso su Radio1 e GrParlamento, all'interno della rubrica "L'Italia che va".
Motivazione: in occasione dell'appuntamento annuale patrocinato dalla Fao, il World Milk Day, Daniel Della Seta celebra il latte, alimento benefico e inimitabile, ma anche coloro che del latte hanno fatto la propria ragione di vita. Da nord a sud, intervistando gli imprenditori e proponendo le loro storie uniche, Della Seta fa emergere un settore vincente, in continua evoluzione, strategico per l'economia nazionale. Questo speciale fa seguito ad una lunga serie di approfondimenti sul lattiero caseario realizzati da Daniel Della Seta, autore e conduttore di diverse trasmissioni giornalistiche di Radio Rai, divenuto oramai un profondo conoscitore del nostro settore.
- **Roberto Iotti de "Il Sole 24 Ore" è il vincitore della categoria "L'industria lattiero casearia e la sicurezza alimentare"** con l'articolo "L'impegno nutrizionista dell'industria alimentare".
Motivazione: Un articolo che ben evidenzia l'impegno dell'industria nell'offrire prodotti sempre più "sicuri" anche sul fronte della corretta nutrizione. Con un occhio alle mutate necessità alimentari e all'evoluzione dei gusti, le imprese sono attivamente impegnate nel miglioramento nutrizionale dei prodotti lattiero caseari, con un'attenzione particolare ai bambini e i ragazzi. Roberto Iotti, caporedattore ed editorialista per l'economia e le imprese industriali, racconta le strategie di sviluppo per orientare i consumatori verso scelte alimentari più valide e consapevoli.
- **Isa Grassano de "Il Venerdì di Repubblica" è la vincitrice della categoria "Il settore lattiero caseario fra tradizione e innovazione"** con il servizio "Una grattata di sapore sulle strade del Giubileo".
Motivazione: In questo articolo, l'autrice, apprezzata giornalista professionista e scrittrice, porta alla luce l'attualità di un'antica tradizione. Dal Medioevo ad oggi, il Pecorino Romano è il pezzo forte della bisaccia dei pellegrini in cammino verso Roma. Nutriente e gustoso, questo "cibo santo" del Giubileo viene trattato da Isa Grassano anche sul fronte gastronomico. L'intervista allo chef stellato mette in luce il lato più raffinato del Pecorino Romano, che, declinato secondo stagionatura, si conferma un grande protagonista della cucina italiana sia classica che innovativa.
- **Elisabetta Muritti di "D la Repubblica delle donne" è la vincitrice della categoria "I prodotti lattiero caseari: salute, nutrizione e benessere"** con l'articolo "Bye bye cibo light".
Motivazione: incentrato sulla riabilitazione da parte del mondo scientifico dei grassi presenti in latte, yogurt, formaggi e burro, in quest'articolo l'autrice analizza le importanti implicazioni del nuovo paradigma nutrizionale, come la riscoperta da parte dei consumatori dei "real food", considerati più naturali e benefici rispetto ai cibi "elaborati". Argomenti di grande attualità negli Stati Uniti che Elisabetta Muritti sottopone, tra i primi, all'attenzione dei lettori italiani in un articolo ben documentato, ricco di informazioni, validato dall'autorevolezza degli esperti coinvolti.

Durante la cerimonia di premiazione sono state assegnate anche le **4 menzioni speciali** riservate agli articoli monografici dedicati ad altrettante categorie di prodotti lattiero-caseari:

- **Categoria latte:** **Federica Pagliarone** con il servizio *“Demonizzato ma benefico”* pubblicato su *“Più Sani Più Belli”*.
Motivazione: contro i miti e le leggende metropolitane e i regimi alimentari estremi, l’autrice, con il supporto dell’esperto nutrizionista, illustra le molte proprietà benefiche e protettive del latte. Dalle carie all’ipertensione, dal colesterolo ai tumori, Federica Pagliarone descrive i vantaggi ancora poco conosciuti legati al consumo regolare ed equilibrato del latte. A completamento dell’informazione, un box fa chiarezza anche sull’intolleranza al lattosio e sul modo di aggirarla senza rinunciare al contributo di latte e derivati.
- **Categoria yogurt e yogurt e latti fermentati:** **Daniilo di Diodòro** con il dossier *“Perché ragioniamo (anche) di pancia”* pubblicato su *“Corriere della Sera/Salute”*
Motivazione: l’autore, giornalista medico scientifico e specialista in psichiatria, affronta un nuovo e interessante argomento: come la modificazione della flora batterica intestinale umana può influenzare le risposte psichiche, migliorando o peggiorando determinati comportamenti. Di Diodòro analizza le più recenti evidenze scientifiche e le affascinanti ipotesi di sviluppo in campo alimentare. Un’interessante linea di ricerca riguarda anche i cibi fermentati di uso tradizionale come gli yogurt, che interagiscono con l’organismo anche svolgendo un’azione antiossidante e antinfiammatoria.
- **Categoria formaggi:** **Davide Oltolini** con il servizio *“Formaggi freschi”* pubblicato su *“Sale&Pepe”*.
Motivazione: i formaggi freschi protagonisti di menu gourmand. Davide Oltolini, critico e giornalista enogastronomico esperto di analisi sensoriali, ci propone l’affascinante storia e le migliori ricette per conoscere e deliziarsi con i formaggi freschi. Burrata, caprino, primosale, straciatella, quartirolo e robiola, esaltati al massimo grazie al sapiente abbinamento con erbe e ortaggi di stagione. Un servizio dallo styling raffinato che sa esaltare il candore e la purezza dei formaggi freschi.
- **Categoria burro e panna:** **Paola Scaccabarozzi** con l’articolo *“I grassi ti fanno bene”* pubblicato su *“For Men”*.
Motivazione: l’autrice, giornalista professionista specializzata in tematiche nutrizionali, prende spunto dagli studi più recenti sui grassi saturi per raccontare il cambiamento di paradigma che ha portato la scienza a rivalutare il burro. L’articolo, che unisce profondità di contenuti a piacevolezza di linguaggio, fa dunque il punto sul ruolo del burro e della panna in un’alimentazione equilibrata, indicando gli effetti benefici legati al corretto consumo. Alla parte teorica si accompagna una sezione di consigli pratici, che guidano i lettori ad un consumo intelligente e salutare.

L’assemblea Assolatte ha ospitato anche l’assegnazione del **premio congiunto Assolatte/Firmo (Fondazione Raffaella Becagli)**, nato per assegnare un riconoscimento al giornalismo serio, “certificato”, che tratta le tematiche relative alla salute con competenza e responsabilità. Il premio è stato attribuito a **Luigi Ripamonti, medico e giornalista, responsabile di “Corriere Salute” e della sezione salute del sito Corriere.it**.

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta - Assolatte mail: besta@assolatte.it tel: 02-72021817

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 i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it/

Nata nel 1945, Assolatte è l’associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.

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: assolatte.bx@skynet.be