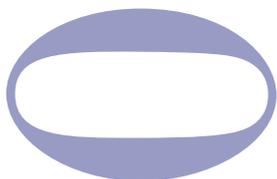
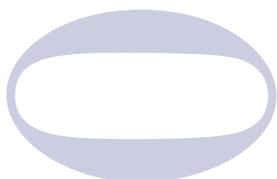


A giugno un altro cambio della guardia. L'assemblea chiama alla Presidenza Giuseppe Ambrosi. Bresciano, Ambrosi è da pochi anni a capo dell'azienda di famiglia che porta il suo nome. Sarà affiancato da Antonio Auricchio e da Stefano Tanzi. Un rinnovo cariche che porta i giovani alla guida dell'Associazione. Ambrosi chiede a Hribal di assumere il ruolo di Consigliere delegato della Presidenza.



Secondo un sondaggio Assolatte-Astra Demoskopoea, Valeria Marini è la più burrosa degli italiani, Massimo D'Alema sarebbe il testimone ideale per lo yogurt, Silvio Berlusconi per il latte e Gerry Scotti è l'uomo formaggio, come dirà lui stesso durante "Passaparola". Tra il serio e il faceto, Assolatte organizza una conferenza stampa con tanto di premiazione e pergamena che fa parlare a lungo dei nostri prodotti e del nostro settore.



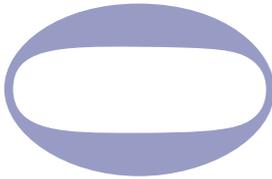
I consumatori chiedono sempre maggiori informazioni sui prodotti e l'industria asseconda la domanda. Nasce il QUID: non è latino ma l'acronimo di Quantitative Ingredient Declaration. Ora è obbligatorio dire, per esempio, quanta frutta è stata messa in uno yogurt, o quanta cioccolata in un budino. Le etichette sono ancora più chiare. I consumatori sempre più informati.



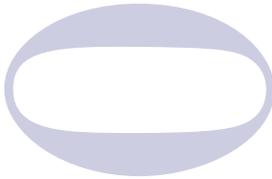
Il Ministro De Castro ottiene l'aumento della quota latte italiana. Possiamo produrre liberamente fino a 10 milioni e mezzo di tonnellate. Un importante passo avanti. Ancora poco, tuttavia, rispetto al nostro fabbisogno. Ancora poco per mettere a tacere le tensioni sulle quote.



L'Associazione entra in rete: nasce il sito Assolatte.it. Un'enorme banca dati a disposizione delle aziende. Norme, dati sull'economia, notizie arrivano alle aziende in tempo reale.



L'attività di divulgazione e valorizzazione del settore non si arresta. Il premio giornalistico "Scrivere di alimentazione" viene assegnato a Djalma Vitali e ad altre penne celebri della stampa italiana. Un convegno sul lattosio fa comprendere che l'intolleranza a questo zucchero è un problema risolvibile. Un libro sull'etichettatura dei prodotti lattiero caseari aiuta le aziende ad orientarsi nella intricata materia.



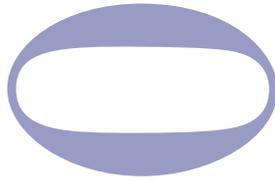
Nel frattempo, dopo aver girato un po' ovunque in Europa, mucca pazza torna alle cronache in Italia: la vacca è la numero 103, è allevata in Lombardia nell'azienda di una famiglia che si ritrova suo malgrado sbattuta in prima pagina. I casi registrati in Italia saranno molto pochi, ma l'enfasi che ne dà la stampa penalizza nuovamente i consumi di carne.



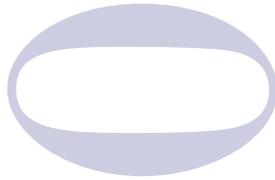
Il 2001 è l'anno che cambia la storia del mondo. È l'undici settembre. A New York sono le 8,45. Due aerei dirottati da alcuni terroristi islamici di Al Qaeda si schiantano contro le Torri gemelle. Il terzo aereo cade a Washington sul Pentagono. Il quarto in Pennsylvania. I due grattacieli collassano. 3.000 morti. Il mondo è in lutto. È l'inizio di una crisi mondiale ed economica dalla quale il mondo si riprenderà con difficoltà, che porterà nuove guerre e nuovi lutti. E porterà la paura del terrorismo islamico in Occidente.



Sempre sensibile alle tematiche interprofessionali, Assolatte promuove la costituzione della Cabina di Regia del latte lombardo, che vuole essere il centro decisionale delle politiche regionali legate al latte. Lavorerà ad un progetto per il riposizionamento del Grana Padano e all'accordo interprofessionale per il prezzo del latte.



Ancora molte le iniziative dedicate alla valorizzazione del sistema latte ed al ruolo di questo prezioso alimento. Il volume “Giovani sportivi a tavola” di Eugenio del Toma, pubblicato da Assolatte con la Federazione medico-sportiva italiana, e “In forma a tavola” dello stesso autore: sette volumi distribuiti con l'Espresso aiutano a fare chiarezza sulla corretta alimentazione e sugli stili di vita.

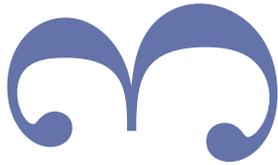


Nutrizione, economia, cultura e tradizione di latte e derivati, dell'industria e dei suoi addetti: questi i temi de “L'attendibile”, la nuova newsletter elettronica del Centro Studi & Ricerche Assolatte che da quest'anno raggiunge tutti i giornalisti.

Da qualche anno le esportazioni casearie sono in forte crescita. Il Made in Italy caseario miete successi in tutto il mondo. Assolatte e ICE danno alle stampe due volumi che parlano dei formaggi italiani e di come usarli in cucina. Stampati in molte lingue, tra cui il giapponese, i volumi vengono presentati a Roma nel corso di una conferenza stampa con il Vice Ministro Urso e il Presidente dell'ICE, Beniamino Quintieri.

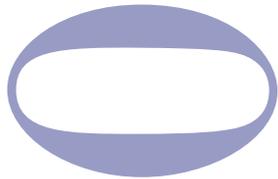


L'attenzione verso i consumatori è sempre maggiore e la globalizzazione impone nuove regole igieniche, più controlli sugli alimenti e ancora più attenzione per la sicurezza alimentare. Viene approvata la food law. Parla di rintracciabilità, di responsabilità dei produttori di alimenti e di mangimi. Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che avrà sede a Parma.

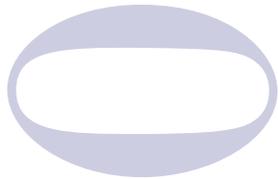


Si rinnovano le cariche sociali e Ambrosi viene confermato alla Presidenza. Questa volta i Vicepresidenti sono Antonio Auricchio e Gigi Prevosti, figlio di Gianni, che per molti anni ha guidato l'Associazione.

Sono momenti difficili per il settore. Oltre alla recessione, l'attentato alle Twin Towers ha portato nuovi oneri per gli esportatori. Per limitare i rischi di attentati, infatti, gli USA emanano una normativa sul bioterrorismo, che impone alle aziende esportatrici complicati obblighi di registrazione.

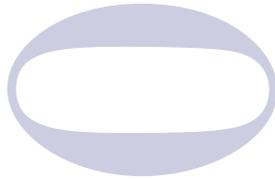
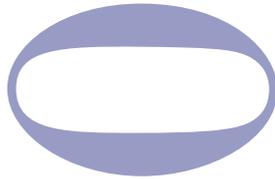
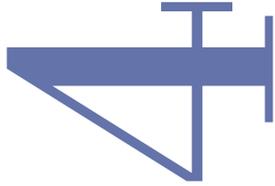


Sulla stampa il tema OGM: giornali e televisioni fanno da cassa di risonanza alle preoccupazioni di parte dell'opinione pubblica e degli ambientalisti. Gli Organismi geneticamente modificati sono un rischio per la salute dei consumatori o piuttosto una grande opportunità? Chi è a favore sostiene che con l'ingegneria genetica si possono trovare soluzioni a problemi che la natura da sola non trova. E che alcuni farmaci da molti anni sono prodotti da organismi modificati nel loro DNA. Chi è contrario, invece, evidenzia i rischi di possibili oligopoli. Sono poche le imprese che possono investire in ricerca. La normativa europea impone l'indicazione degli OGM in etichetta. L'Italia si opporrà alla diffusione nell'ambiente delle cultivar geneticamente modificate.



I crac finanziari colpiscono duramente il mondo del food. Arriva il terremoto Cirio. Una delle più grandi realtà industriali del Paese si trova in grandi difficoltà. Poi è il turno della Parmalat, per anni modello di imprenditoria italiana nel mondo, l'unica Industria multinazionale italiana del latte che ha stabilimenti ovunque è sull'orlo del fallimento.





Mentre l'Europa si allarga ancora, questa volta ad Est, con l'ingresso di 10 nuovi Paesi nell'Unione Europea, l'Italia, per l'ennesima volta, cerca di fissare regole per l'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine delle materie prime impiegate. E per l'ennesima volta la Commissione ricorda che è una discriminazione concorrenziale.

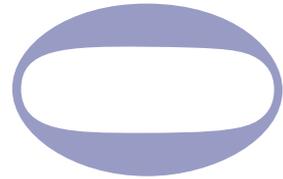
L'inizio del terzo millennio è caratterizzato dalla sensibilità verso i temi della sicurezza e della rintracciabilità degli alimenti. Questo il nuovo impegno per le imprese del food.

Tale necessità dipende dal fatto che il cibo non è più un fenomeno locale, ma globale. I confini sono stati abbattuti e l'industria porta in tutto il mondo i propri prodotti. Bisogna così avere il controllo del proprio mercato. Non si può perdere traccia dei prodotti che hanno varcato i cancelli degli stabilimenti di produzione. Conoscere il loro percorso consente di intervenire tempestivamente in caso di problemi. È quindi una questione puramente sanitaria. Altri cercheranno di trasformarla in questione politica, confondendo il concetto di tracciabilità con quello di origine delle materie prime. Altra svolta decisiva dell'Europa è il cosiddetto "pacchetto igiene".

Assolatte va all'Università del latte ed apre la Milk University. Uno splendido sito web con informazioni sul settore, sui prodotti, sulle virtù del latte. Giochi, schede per insegnanti e scolari. Insomma chi vuole saperne di più ha ora uno strumento nuovo per farlo.

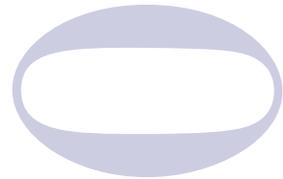


È l'anno della grande festa di Roma, un'Assemblea indimenticabile all'Excelsior e a Villa Miani. Partecipano centinaia di persone, tra autorità, soci, rappresentanti delle istituzioni, giornalisti. È l'anno della nuova sede di Milano: Assolatte dopo 60 anni ha finalmente una sede propria.



Oltre all'attività quotidiana a servizio delle aziende associate e del sistema, il 2005 è dedicato alle riflessioni sul lungo percorso – a volte in salita – che Assolatte e le imprese lattiero casearie hanno fatto insieme.

Le aziende continuano ad essere il perno intorno a cui ruota la vita di Assolatte. E così, se da un lato si festeggia, dall'altro si lavora per informare tutti sui contenuti del pacchetto igiene: la nuova regolamentazione sanitaria che entrerà in vigore nel 2006.



Si inaugurano i nuovi uffici e si lavora ai piani produttivi per i formaggi DOP a lunga stagionatura, di nuovo alle prese con una difficile situazione di mercato. Bisogna affiancare Consorzi e Istituzioni per trovare soluzioni durature per allineare la produzione agli sbocchi di mercato.

Si pensa al futuro, ma non bisogna trascurare il presente: la Commissione Europea vuole consumatori sempre più informati. Etichettatura degli allergeni, claims salutistici e alimenti funzionali sono temi nuovi, prodotti nuovi, che stanno occupando spazi crescenti sugli scaffali della distribuzione. E se ci sono prodotti nuovi occorrono regole nuove.

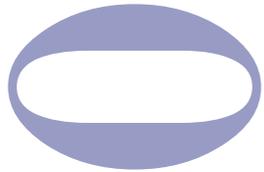


Tutto questo mentre un nuovo ciclone scuote il Paese, con il Governatore della Banca d'Italia sospettato di aver favorito alcune scalate a banche italiane e nuovi dubbi sui legami tra politica e affari.

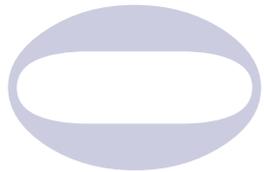


L'informazione in tema di alimentazione è sempre più importante. Deve essere trattata con serietà, precisione e senso di responsabilità, senza allarmismi o spettacolarità.

Queste le ragioni che portano Assolatte a pubblicare il "Libro Bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari". Il volume tratta in modo completo ed esauriente tutti gli aspetti legati a latte, burro, formaggi e yogurt: dal benessere animale alla salute umana. Parla di zootecnia, chimica e biochimica, nutrizione, norme.



Sono più di ottanta gli Autori che hanno lavorato a questa opera colossale ed unica. Il progetto ha visto la partecipazione del Ministero della Salute, dell'INRAN, dell'ISS e di alcune delle più importanti Società Scientifiche Italiane (SIMG, SItI, SIP, SIMI).



La presentazione del Libro è una grande festa alla quale partecipano Paolo De Castro, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Livia Turco, Ministro della Salute, Ferdinando Romano, Presidente INRAN, Enrico Garaci, Presidente dell'ISS, Romano Marabelli, Capo Dipartimento del Ministero della Salute. Nei mesi successivi il volume sarà pubblicato anche nella versione dedicata al grande pubblico e alla stampa.



L'avvocato Adriano Hribal assume il ruolo di Consigliere delegato della presidenza. Massimo Forino è il nuovo direttore.

1

Dopo una difficile trattativa, Assolatte ha siglato il nuovo accordo sul prezzo del latte alla stalla. Poche settimane dopo però la situazione precipita: le quotazioni delle materie prime cominciano a salire vertiginosamente. Le scorte sono ai minimi storici! La domanda cresce troppo in fretta! La colpa è della siccità in Australia e Nuova Zelanda! Si tratta di speculazioni! Ognuno ha la propria teoria.

0

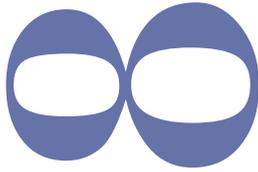
Bisogna invece restare calmi e cercare soluzioni per le aziende. A settembre bisogna rivedere le intese. In 9 mesi il prezzo del latte alla stalla è cresciuto del 30%. E' allarme inflazione! Crescono le preoccupazioni tra i consumatori. Il Governo istituisce "Mister prezzi" e alcune Regioni votano addirittura il blocco dei prezzi di alcuni prodotti base. Anche la distribuzione frena e pretende di mantenere invariati i listini.

0

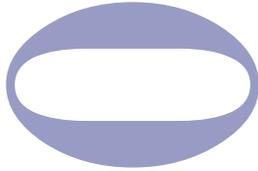
Assolatte continua a garantire informazioni corrette e puntuali: non si tratta di una stangata, né di speculazioni industriali. Gli aumenti sono necessari e per le famiglie ammonterebbero a pochi euro all'anno.

2

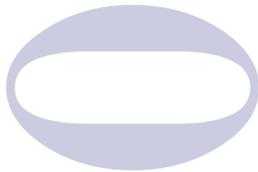
Prende il via L'Attendibile, giornale di nutrizione ed alimentazione di Assolatte che gode del patrocinio del Ministero delle politiche agricole.



Dopo l'impennata primaverile, le quotazioni diminuiscono in fretta. Bisogna seguire le montagne russe del mercato e non far perdere competitività alle imprese. Si apre una nuova difficile trattativa con il mondo agricolo che protesta aspramente, bloccando i cancelli di alcuni stabilimenti e la sede di Assolatte.



Ma cosa porterebbero con sé gli italiani, costretti a vivere soli su un atollo del Pacifico? Questo curioso quesito è alla base di un'originale ricerca condotta da Astra Ricerche per Assolatte. Tra tutti i cibi possibili, il 40% degli italiani non rinunciarebbe mai ai prodotti lattiero caseari. I formaggi rappresentano il secondo piatto ideale anche per i naufraghi e il latte la bevanda irrinunciabile per il 10% dei nostri connazionali.



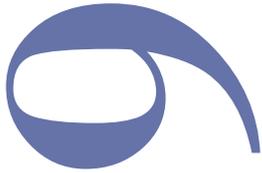
A proposito di latte, rischia di diffondersi una nuova pericolosa moda: il consumo di latte crudo. In molte regioni vengono installati distributori automatici, le milk machine. All'inizio sono alcune decine, poi diventano centinaia. Il web se ne innamora.

Il latte crudo fa bene alle allergie! Contiene vitamine che nel latte pastorizzato scompaiono! Sono davvero troppe le bugie che vengono raccontate per promuoverne il consumo.

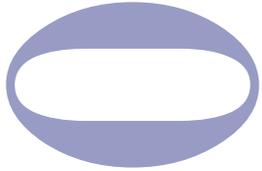
Solo Assolatte cerca di ricordare che si tratta di un alimento pericoloso, soprattutto per i bambini, che può provocare gravi malattie. Prima che sia troppo tardi, il Ministero della salute ascolta l'allarme e ne impone la bollitura.



Nuovo rinnovo delle cariche sociali: Giuseppe Ambrosi viene confermato alla Presidenza di Assolatte per acclamazione. Al suo fianco i vicepresidenti Antonio Auricchio e Gigi Prevosti.

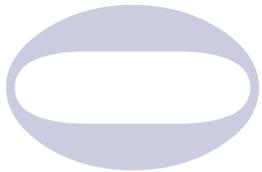


Il mondo del food affronta i claims. Dalla fine degli anni '90, sono nati molti alimenti che hanno funzione salutistica. Non si mangia più solo per fame o per il gusto di farlo.



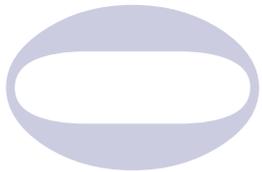
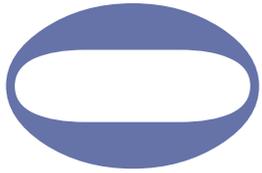
La scienza ha dimostrato che i nutrienti contenuti in alcuni cibi hanno proprietà funzionali. Ma come dirlo ai consumatori? Quali regole si devono seguire per informarli in modo corretto? Quali sono le affermazioni vere? Quali quelle non dimostrate?

La valutazione è affidata all'EFSA, che pubblica un primo elenco di claims che ritiene corretti. Solo pochissimi superano l'esame. La stampa accusa le imprese di raccontare menzogne. Ma la realtà – come sempre – è ben più complessa. Le procedure utilizzate dall'EFSA sono mutate dal mondo medico e si adattano poco ai prodotti alimentari. Comincia un lungo lavoro per definire meglio le regole di ingaggio.



E' l'anno del sorpasso! Non stiamo parlando del grande film di Dino Risi, ma delle esportazioni di formaggi. Negli ultimi dieci anni abbiamo assistito ad una crescita costante e continua dell'export. Il mondo apprezza i formaggi fatti in Italia e ne chiede sempre di più. Per la prima volta nella sua storia, l'Italia arriva ad esportare più formaggi di quanti ne importi. Il saldo commerciale diventa positivo, circa 150 milioni di euro.





È allarme per la mozzarella blu. Tutto parte dalla segnalazione di un consumatore piemontese. Inizia la caccia alla *Pseudomonas fluorescens*, batterio innocuo che dà una colorazione anomala alla mozzarella. Inizialmente riguarda prodotti tedeschi, poi anche nostrani. Assolatte affida uno studio all'Università di Parma e all'Istituto superiore di sanità per capire le ragioni di questo insolito fenomeno, scrive le linee guida per aiutare le imprese, elabora un vademecum per le famiglie e tranquillizza la stampa: non ci sono rischi per i consumatori.

A fronte di quasi 400 milioni di pezzi prodotti durante l'estate, i casi accertati saranno una dozzina! Il clamore mediatico ha messo in ginocchio alcune aziende. Cose che non dovrebbero mai accadere.

L'autorevolezza di Assolatte viene certificata da un importante accordo con i Carabinieri dei NAS. L'obiettivo è quello di lavorare insieme, integrando competenze e know-how, migliorare l'efficacia delle attività di contrasto alle frodi e alle sofisticazioni che danneggiano le aziende serie e la salute dei consumatori.

L'accordo è sottoscritto dal generale Cosimo Piccinno, Comandante dei NAS. L'Arma riconosce così la serietà e l'affidabilità di Assolatte, che dimostra così disponibilità, trasparenza e apertura alla collaborazione con le autorità preposte alla vigilanza in materia di sicurezza alimentare.

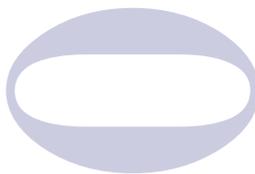


Nasce il Gruppo Giovani Imprenditori di Assolatte. Lo scopo è quello di far crescere nei giovani la conoscenza del settore, della sua complessità e delle sue dinamiche, nonché il ruolo etico, economico e sociale delle imprese, sviluppando un sano e costruttivo spirito associativo nelle nuove generazioni. Il presidente è Paolo Zanetti.



Intanto, fervono i lavori di preparazione al Summilk, il Congresso mondiale della FIL che porterà in Italia il gotha del settore lattiero caseario mondiale. L'ultimo congresso si è tenuto più di cinquant'anni prima e il lavoro organizzativo è enorme.

La sede prescelta è Parma, capitale della food valley. Il tema di grandissima attualità: la sostenibilità della crescita.



La domanda mondiale di proteine di qualità cresce e con essa cresce la richiesta di latte. Bisogna produrre di più, ma in modo moderno, con un occhio all'ambiente.



Grazie alla collaborazione tra Assolatte e fiere di Parma sarà un successo, che coinvolgerà 70 paesi e più di 1400 iscritti, con un Forum mondiale con i vertici delle più importanti aziende lattiere, 10 conferenze e 130 relatori, per analizzare da ogni lato il tema della crescita sostenibile: dal benessere animale alla sicurezza alimentare, dall'impatto ambientale al ruolo di latte e latticini in una dieta bilanciata, dai prodotti tradizionali, alle nuove tecnologie per produrre meglio ed inquinare meno.