

AMERICANI PAZZI PER LA PIZZA: COSI' VOLA L'EXPORT DI MOZZARELLA ITALIANA

Assolatte: mentre in Italia i consumi calano, negli Stati Uniti esplodono, al punto che la mozzarella ha superato il cheddar diventando il formaggio più diffuso. Ma gli utilizzi in cucina sono molto diversi dai nostri

(Milano, 9 maggio 2017) Siamo, e continuiamo a essere, l'indiscussa patria della mozzarella, probabilmente il più noto dei formaggi italiani. Eppure stiamo rischiando di dover cedere lo scettro di principali appassionati di questo delizioso prodotto caseario. Infatti, rivela **Assolatte**, in Italia i consumi di mozzarella continuano a diminuire: solo nel periodo 2013-2016 gli italiani ne hanno comprato il 2,9% in meno, tagliando del 3,8% la spesa per acquistarla, com'è emerso dal "**Rapporto sul posizionamento dei mercati lattiero-caseari nella Gdo**" realizzato dall'Università Cattolica di Piacenza per conto di **Assolatte**.

Benché la mozzarella continui a essere al primo posto nella classifica nazionale dei formaggi più venduti, con il 15% a valore delle vendite complessive del mercato caseario, sottolinea **Assolatte**, gli italiani sembrano un po' meno affezionati che in passato a questo formaggio a pasta filata, nonostante l'ampliamento dell'offerta e delle varianti proposte dalle aziende produttrici (oggi in un singolo ipermercato si può scegliere in media tra ben 74 diverse referenze di mozzarelle), nonostante l'alto tasso promozionale (oltre il 36% delle vendite avviene in promozione) e l'abbassamento dei prezzi (-1% nel 2016).

Tutto il contrario di quello che sta accadendo negli Stati Uniti, afferma **Assolatte**, dove i consumi di mozzarella stanno letteralmente esplodendo: dagli anni '70 a oggi sono sestuplicati e continuano a crescere, anno dopo anno. **Tanto che la mozzarella ha superato il classico cheddar e di recente gli ha strappato la leadership del mercato caseario americano.** Con i loro 5 kg annui pro capite, gli statunitensi sono diventati i maggiori "divoratori" mondiali di mozzarella, davanti rispettivamente ai brasiliani e agli italiani, che ne consumano circa 3 kg pro capite l'anno. Oltre la metà di tutta la mozzarella prodotta nel mondo (per la precisione il 54,5%) viene venduta negli Stati Uniti.

L'Italia esporta negli Stati Uniti 674 tonnellate di mozzarelle, con un aumento, nel 2016, del 31,7%. Ma secondo alcuni studi internazionali, **entro il 2020 la domanda di mozzarella negli Usa crescerà di 133 milioni di tonnellate.** Ma anche in Italia ci aspettiamo un'inversione di tendenza nei consumi a breve, grazie all'avvicinarsi dell'estate quando la mozzarella, con la sua freschezza e versatilità, diventa la regina delle tavole italiane.

Da un'indagine condotta da **Assolatte** emerge che a trainare la domanda di mozzarella negli States è l'irrefrenabile passione per la pizza, un settore che ha raggiunto dimensioni record e che ha visto crescere i consumi del 25% nel corso dell'ultimo decennio. Difatti è soprattutto sulla pizza che finisce la mozzarella acquistata dagli americani. Pizza che, in genere, ha poco a vedere con quella a cui siamo abituati in Italia: tra farciture extra ricche (con pizze così ricche che arrivano a superare le mille calorie) e topping fantasiosi (dall'ananas all'avocado, dall'aragosta al pollo thai), ricette classiche rivisitate (come la Napoli o la Sicilian/Grandma) e versioni tipicamente locali (come la "Detroit style" o la Saint Louis) si assiste al trionfo della pizza alla maniera americana, a cui sul web sono dedicati oltre 20 milioni di siti.

Analogamente a quanto accade alla pizza, aggiunge **Assolatte**, anche in cucina gli americani interpretano la mozzarella a modo loro. Tra le migliaia di ricette presentate su Pinterest, le più gettonate vanno dai “mozzarella sticks” ai polpettoni filanti, dagli involtini di mozzarella e bacon agli spaghetti al forno con mozzarella e pomodori essiccati. Arriva dalla Gran Bretagna ma è molto popolare anche negli Usa la meatzza, ossia il pasticcio di polpette e mozzarella che sembra una vera pizza, creata e resa celebre dalla famosa Nigella Lawson.

ITALIA: il trend dell' export di mozzarella negli USA (fonte Assolatte)

2016	tonnellate	Var. su 2015
	674	+31,7%

2016	Milioni di euro	Var. su 2015
	5,3	+33,7%

Per consultare il

[Rapporto sul posizionamento dei mercati lattiero-caseari nella Gdo](#)

realizzato dall'Università Cattolica di Piacenza

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

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 **15,4 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 supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione: 1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.