

## GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITA': L'ITALIA PERFETTA TESTIMONIAL GRAZIE AI SUOI 582 FORMAGGI TIPICI

**Assolatte**: *il 22 maggio si celebra l'International Day for Biological Diversity, voluto dall'Onu per sensibilizzare alla difesa e alla tutela della biodiversità. Come fanno le aziende casearie italiane, che, dal Piemonte alla Sicilia, continuano a salvare dall'estinzione centinaia di formaggi tipici e a farli arrivare sulle tavole dei consumatori italiani e di tutto il mondo*

(Milano, 18 maggio 2017) Il modo migliore per un italiano per partecipare alle celebrazioni della Giornata mondiale della Biodiversità, che si festeggia il 22 maggio? E' scoprire (o riscoprire) la varietà dei formaggi tradizionali, che fanno dell'Italia un perfetto testimonial della biodiversità alimentare. Orgogliosamente, afferma **Assolatte**, le aziende casearie italiane continuano a tenere viva una tradizione secolare, che ha saputo trasformare in arte la capacità di lavorare il latte fresco e trasformarlo in centinaia di deliziosi formaggi.

Quanto a varietà e biodiversità casearia, sottolinea **Assolatte**, l'Italia non è seconda a nessuno: **sono 530 i formaggi e i latticini censiti dalle Regioni e iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). Eccone alcuni:**

- dalla Valle d'Aosta arrivano: il Salignoùn e il Reblec de crama,
- dal Piemonte: il Bettelmat e il Seirass del fen
- dalla Liguria: la Prescinseua e Il Sarasso
- dalla Lombardia: il Valtellina Scimudin e il Fatulì
- dal Trentino Alto-Adige: il Raucherkäse e il Vezzena
- dal Friuli Venezia Giulia: l'Asino e la Ricotta affumicata di malga
- dal Veneto: il Bastardo del Grappa e il Nevegàl
- dall'Emilia Romagna: il Casecc e il Ribiol
- dalla Toscana: la Pratolina e il Pecorino di Pienza stagionato in barriques
- dall'Umbria: il Ravaggiolo e la Ricotta salata
- dalle Marche: il Cacio in forma di limone e lo Slattato
- dall'Abruzzo: il Cacio marчетto e la Giuncatella
- dal Molise: la Stracciata e il Caciocavallo di Agnone
- dal Lazio: il Cacio fiore e lo Squarquaglione dei Monti Lepini
- dalla Campania: i Burrini di bufala e il Caciocchiatto
- dalla Basilicata: il Padraccio e la Treccia di massa di Maratea
- dalla Puglia: la Manteca e il Pallone di Gravina
- dalla Calabria: il Ricottone salato e la Strazzatella silana
- dalla Sicilia: il Maiorchino e i Caci figurati
- dalla Sardegna: il Casizolu e il Greviera di Ozieri

A questo straordinario patrimonio di biodiversità casearia vanno aggiunte le eccellenze casearie che sono tutelate dalle denominazioni d'origine e dalle indicazioni geografiche dell'Unione Europea. Anche su questo fronte, ricorda **Assolatte**, l'Italia è la n.1 al mondo: sono **ben 52 i formaggi italiani che si fregiano della Dop (Denominazione di origine protetta) o della Igp (Indicazione geografica protetta) o della Stg (Specialità Tradizionale Garantita)** e che portano l'autentico gusto italiano sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo e testimoniano in modo concreto la straordinaria biodiversità casearia che caratterizza il nostro Paese.

## IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

### TORNA IL PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE L'ATTENDIBILE

Il concorso è riservato ai giornalisti che abbiano affrontato i temi relativi all'industria lattiero casearia e alle sue produzioni in articoli, inchieste e servizi diffusi su testate registrate cartacee, radiofoniche, televisive, web e agenzie di stampa. Sono previsti:



**3 PREMI**  
PER LE CATEGORIE  
TEMATICHE

1. IL RUOLO DELL'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA ITALIANA NELLO SCENARIO ECONOMICO
2. IL SETTORE LATTIERO CASEARIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
3. I PRODOTTI LATTIERO CASEARI: SALUTE, NUTRIZIONE E BENESSERE



**4 MENZIONI  
SPECIALI**  
PER LE CATEGORIE DI PRODOTTI

1. LATTE
2. YOGURT E LATTI FERMENTATI
3. FORMAGGI
4. PANNA E BURRO

Tutte le informazioni, il regolamento e la scheda di adesione sono sul sito [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta - Assolatte tel. 02. 72021817 - [premiogiornalistico@assolatte.it](mailto:premiogiornalistico@assolatte.it) - [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it)

**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.

.....

**20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)**  
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)  
[www.Assolatte.it](http://www.Assolatte.it) • [www.LAttendibile.it](http://www.LAttendibile.it) • [www.AssoLatteYogurt.it](http://www.AssoLatteYogurt.it) • [www.Mu-Edu.it](http://www.Mu-Edu.it)