



20135 Milano – via Adige n. 20
telefono 02.72021817 - telefax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it

FUNCTIONAL FOOD. IL BOOM CONTINUA. E IL LATTIERO-CASEARIO FA DA TRAINO

Non si ferma la crescita degli "alimenti funzionali", trainata dai prodotti lattiero-caseari. Un convegno analizza il presente e il futuro di questo settore, che in pochi anni è diventato strategico per l'industria alimentare italiana

(Milano, 22 maggio 2009) Sono i cibi che aiutano a mantenersi in salute e a vivere meglio: ricchi di sostanze attive (dai fermenti lattici agli antiossidanti, dai minerali alle vitamine) oppure arricchiti con ingredienti funzionali (come fitosteroli e Omega 3), i functional food* sono i protagonisti dello scenario alimentare del terzo millennio. In Italia, secondo uno studio di Bain&Company, dopo anni di continua crescita, nel 2007 hanno sfiorato i 6 miliardi di euro di giro d'affari conquistando l'8% del giro d'affari del food&beverage italiano, a un solo punto percentuale di distanza dai prodotti tipici.

Il segmento più importante del mondo dei functional food è quello degli "yogurt salute", sia da bere che al cucchiaino: secondo i dati elaborati da IRI relativi al 2008, nella distribuzione moderna sono cresciuti in un anno del 6,3%, arrivando a 560 milioni di euro di vendite, pari al 4% circa dell'intero settore lattiero-caseario italiano. Del resto, proprio all'Italia viene riconosciuto il merito di essere stata il paese pioniere in questo campo: infatti il primo yogurt funzionale probiotico lanciato in Italia risale addirittura agli anni '80.

Da allora la ricerca ha fatto passi da gigante e la gamma dei prodotti lattiero-caseari prebiotici, probiotici e simbiotici si è notevolmente ampliata, offrendo prodotti creati specificamente per rispondere a esigenze diverse dei consumatori: dalla regolarità intestinale al miglioramento delle difese immunitarie al controllo del colesterolo.

Non solo: tra i nutrizionisti si sta facendo strada anche una filosofia scientifica che ritiene i prodotti lattiero-caseari come alimenti funzionali „naturalmente ricchi“ perché le loro proprietà funzionali sono riconducibili a composti naturalmente presenti nell'alimento, come i fermenti lattici ad esempio.

A fare il punto sui functional food, delineando lo scenario italiano, analizzando le case history più significative, approfondendo i filoni di ricerca e il quadro normativo europeo, sarà il convegno "L'industria alimentare italiana e gli alimenti funzionali: la tradizione presenta il benessere", che si terrà giovedì 11 giugno a Fieramilano in occasione di Tuttofood. L'incontro costituisce la prima delle iniziative che le Organizzazioni del Sistema Confindustria realizzeranno in vista dell'Expo Milano 2015 dedicato al tema dell'alimentazione. "Siamo orgogliosi di poter portare a questo evento la testimonianza di Assolatte, che è particolarmente significativa, visto che il lattiero-caseario è il settore più rappresentativo nell'universo degli alimenti funzionali - commenta Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte - Le industrie del settore lattiero-caseario italiano hanno investito da anni in questo settore, promuovendone lo sviluppo e creando prodotti che hanno saputo soddisfare le esigenze di target diversi di consumatori italiani".

IL PROGRAMMA DELL'EVENTO È CONSULTABILE SU
www.assolatte.it/assolatte/index.jsp

PER SAPERNE DI PIU' SUI PRODOTTI FUNZIONALI
www.assolatte.it/assolatte/prodotti_cat.jsp?cat_id=3

PER SCARICARE GRATUITAMENTE LE IMMAGINI
www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download_id=22&ct=1242978797925



20135 Milano – via Adige n. 20
telefono 02.72021817 - telefax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it

* Secondo la definizione dell'European consensus on developing health claims legislation on functional foods, un alimento è definito funzionale quando, al di là delle proprietà nutrizionali, è scientificamente dimostrata la sua capacità di influire positivamente su una o più funzioni fisiologiche, contribuendo a preservare o migliorare lo stato di salute e di benessere e/o a ridurre il rischio di insorgenza delle malattie correlate al regime alimentare.

Per maggiori informazioni:

| | | |
|----------------|--|-------------|
| Carmen Besta | Assolatte | 02-72021817 |
| Elena Vincenzi | Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom | 059-7863894 |

Nata nel 1945, Assolatte - Associazione Italiana Lattiero Casearia - è una libera associazione industriale. Assolatte è l'organo nazionale preposto a rappresentare e tutelare gli interessi economici e sindacali delle imprese che operano nel comparto lattiero caseario. Le 300 realtà che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.