

## CHEESE LOVERS: ITALIANS DO IT BETTER

*Ai cinesi piacciono i formaggi freschi, ai tedeschi quelli duri e agli inglesi quelli filati, come la mozzarella. Gli americani restano i principali consumatori di Pecorino Romano, i vietnamiti hanno scoperto il Gorgonzola e i cinesi stanno facendo incetta di ricotta: la mappa mondiale dei gusti in ambito caseario, elaborata da [Assolatte](#), dimostra che i prodotti lattiero-caseari italiani conquistano i consumatori di ogni latitudine*

(Milano, 13 marzo 2017) L'Italia del formaggio vende, tanto e bene, anche nelle roccaforti della produzione casearia, come Francia e Svizzera. Mantiene salde le sue posizioni nei mercati storici, quelli che apprezzano da decenni i tanti prodotti caseari "made in Italy", e si affaccia in nuovi Paesi, soprattutto asiatici, dove i consumatori stanno dimostrando un forte interesse per questi prodotti alimentari, annoverati tra i protagonisti della cucina e dello stile di vita italiani. E così, rivela [Assolatte](#), di anno in anno, la geografia delle esportazioni dei formaggi italiani si fa più articolata e complessa, con un'offerta sempre più ricca e destinazioni sempre più numerose.

Analizzare il flusso delle esportazioni casearie italiane, come ha fatto [Assolatte](#), permette di tracciare una mappa insolita della passione per i formaggi "made in Italy" e di scoprire vere e proprie "chicche" sul rapporto tra i consumatori stranieri e le eccellenze casearie italiane. Eccone alcune curiosità.

- **SVIZZERA:** se consideriamo la superficie e il numero di abitanti, è il Paese al mondo che acquista più formaggio italiano. Mozzarella, Grana Padano e Parmigiano Reggiano la fanno da padroni, ma non tutti sanno che la Svizzera è il secondo mercato estero per l'Asiago, un formaggio molto apprezzato in tutto il Paese e ben presente nelle catene distributive locali, che ne assorbono ben il 20% dell'export complessivo.
- **FRANCIA:** da qualche anno ha scalzato la Germania ed è diventato il primo mercato di destinazione per i prodotti caseari italiani. Ogni anno i francesi mangiano 1,2 kg di formaggio italiano a testa e sono i più grandi consumatori di mozzarella italiana: nel 2016 ne hanno comprati circa 30 milioni di kg! Anche se siamo nella patria del cugino Roquefort, nel 2016 il Gorgonzola è cresciuto del 12% e ha raggiunto le 4.200 tonnellate.
- **GERMANIA:** confina con la Francia, ma ha abitudini di consumo molto diverse. I tedeschi, infatti, amano soprattutto i nostri formaggi duri e sono i principali clienti esteri di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Per ogni due chili di formaggio italiano che arriva sulle loro tavole poco meno di uno è Padano o Reggiano, comprato intero, a pezzi o già grattugiato. Sono numeri impressionanti: parliamo di quasi 750.000 forme all'anno. Altrettanto impressionate è la crescita di interesse per il Gorgonzola. In un solo anno le sue importazioni sono cresciute del 43%.
- **GRAN BRETAGNA:** 69 inglesi su 100 hanno messo nel loro carrello della spesa almeno un formaggio "made in Italy" nel corso dell'ultimo anno. Il formaggio più acquistato è la mozzarella (62% di acquirenti), seguita in seconda posizione dal Parmigiano Reggiano (48%). I dati sulle esportazioni confermano questo interesse: nel 2016 abbiamo esportato nel Regno Unito circa 35.000 tonnellate di formaggi, per lo più mozzarella (12.000 tonnellate). Da tener sott'occhio anche il provolone, che è cresciuto del 18% in un solo anno.
- **SPAGNA:** piace sempre di più il Grana Padano, che, dopo aver messo a segno un +29% nel 2014 e +10% nel 2015, ha chiuso lo scorso anno con un altro segno positivo, superando le 83.000 forme.
- **STATI UNITI:** è uno dei "paradisi" dei formaggi italiani. Tanti cercano di imitarli, in realtà senza grandi successi, perché tutti gli americani cercano al supermercato quelli veramente tricolore. Qui arrivano tutti i grandi formaggi del Belpaese, che è il primo fornitore di prodotti caseari stranieri. E ogni anno ne arrivano di più! Gli yankees adorano il Pecorino Romano, che da solo rappresenta circa 1/3 di tutti i formaggi importati dagli Usa. A livello di export non c'è gara: gli Stati Uniti sono il cliente n.1 per il Pecorino Romano perché assorbono circa 1/3 della sua produzione annuale e poco meno dei 2/3 delle sue esportazioni complessive. Sulle tavole americane non mancano neppure Grana Padano e Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e provolone (un vero must per gli americani). Non tutti sanno che gli statunitensi

adorano anche il mascarpone e il Taleggio italiani, due specialità tutte lombarde che sono entrate nel cuore degli americani.

- **CANADA:** l'accordo di libero scambio è stato accolto con molto interesse dagli operatori. Le quantità che potranno essere esportate senza pagare penalizzanti dazi sono aumentate in modo importante e questo favorirà le esportazioni, che già oggi hanno superato le 4.500 tonnellate annue. I formaggi più amati? Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Ma anche il Gorgonzola, che combatte con i tanti falsi che si trovano sul mercato canadese.
- **BRASILE:** i brasiliani comprano poca mozzarella italiana, preferiscono il mascarpone e stanno scoprendo il Gorgonzola e il provolone, che crescono di anno in anno.
- **GIAPPONE:** è il più "italiano" dei paesi asiatici. Quasi il 40% dei formaggi che lasciano l'Italia per andare verso l'Oriente arriva sulle tavole delle grandi città nipponiche. La mozzarella e il mascarpone sono i più apprezzati e sono sempre più diffusi: nel 2016 i volumi di vendita sono cresciuti del 6% circa.
- **CINA:** da Shangai a Pechino, piacciono sempre di più i formaggi freschi, la mozzarella, il mascarpone e la ricotta: sono queste, infatti, le tipologie di formaggi importati dall'Italia con il maggior tasso di crescita tra 2015 e 2016. Sono questi formaggi a trainare l'export italiano in Cina, che nel 2016 è aumentato del 45%, superando le 2.500 tonnellate.
- **AUSTRALIA:** anche se la distanza non aiuta le esportazioni dei formaggi freschi, gli australiani amano il nostro mascarpone, che nel 2016 ha superato le 370 tonnellate. La maggior parte delle vendite riguarda comunque i formaggi a lunga stagionatura, anche se alcuni prodotti a stagionatura più breve sono in crescita. In particolare il Gorgonzola ha superato le 220 tonnellate e il Provolone ha girato la boa delle 500 tonnellate. Anche per l'Asiago, l'Australia è una meta importante: se ne vende di più lì che nella vicina Germania.

#### **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

#### **ASSOLATTE PER I MEDIA**

- per scaricare comunicati stampa e immagini [www.assolatte.it](http://www.assolatte.it)
- per sapere tutto su latte, yogurt e latticini [www.assolatteyogurt.it](http://www.assolatteyogurt.it)
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* [www.lattendibile.it](http://www.lattendibile.it)
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti [www.lasicurezzaeservita.it](http://www.lasicurezzaeservita.it)
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti [www.mu-edu.it/](http://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](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: [assolatte.bx@skynet.be](mailto:assolatte.bx@skynet.be)