

## LATTE DI CAPRA E LATTE DI BUFALA: BOOM DI PRODUZIONE IN ITALIA

**Assolatte: dal 2000 a oggi le quantità di latte di bufala prodotte in Italia sono aumentate del 132% e quelle di latte di capra sono cresciute addirittura del 162%. Si amplia, così, l'offerta di latticini e di formaggi a base di queste ottime materie prime. E i consumatori apprezzano.**

(Milano, 8 settembre 2017)

Tassi di crescita da record per la produzione nazionale di latte di capra e di bufala: secondo le elaborazioni realizzate da [Assolatte](#), negli ultimi 16 anni il quantitativo ottenuto in Italia è aumentato in modo consistente. Per il latte di bufala si è passati dalle 103.860 tonnellate del 2010 alle 241.000 tonnellate del 2016, pari a una crescita del 132%. Ancora più brillante la performance del latte di capra che, tra 2010 e 2016, ha messo a segno una crescita del 162%, passando da 11.840 a 31.000 tonnellate.

“Negli ultimi anni le aziende lattiero-casearie italiane hanno investito anche sui latti diversi da quelli vaccini, e in particolare su quelli caprini e bufalini, diversificando le loro produzioni e contribuendo a rilanciare delle produzioni tipicamente italiane - commenta **Giuseppe Ambrosi**, presidente Assolatte - I numeri sono ancora distanti da quelli relativi alla produzione di latte vaccino, arrivata l'anno scorso a 11,5 milioni di tonnellate, ma le dinamiche di crescita sono vivaci. La maggior disponibilità di latte di capra e di bufala ha permesso alle aziende lattiero-casearie di ampliare l'offerta di yogurt, latticini e formaggi, proponendo ai consumatori una maggiore varietà di prodotti e soddisfacendo un segmento di mercato molto recettivo e interessato ai latti animali diversi da quello vaccino”.

Il latte di bufala e quello di capra hanno caratteristiche uniche, diverse da quelle del latte vaccino, spiega, [Assolatte](#), e presentano una combinazione di qualità di proteine e grassi che li rende eccezionali per la produzione di formaggi, ai quali conferiscono caratteristiche organolettiche davvero peculiari. Per questo scegliere i prodotti a base di latte di capra o di bufala rappresenta un modo gustoso e intelligente per provare nuovi sapori, scoprire altri tipi di latte e differenziare i consumi di prodotti lattiero-caseari.

Il **latte di bufala** ha un sapore dolce, un colore bianco opaco simile a quello della porcellana e un aroma molto caratteristico. Sul piano nutrizionale, si caratterizza per l'elevato contenuto di grassi (8,5%) e di proteine (4,5%), e per l'alta concentrazione di calcio (198 mg) e di fosforo (121 mg). Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto alla produzione casearia: basti pensare che da 1 quintale di latte di bufala si ottengono ben 24 kg di mozzarella, contro i 14 kg di mozzarella che si ottengono dalla stessa quantità di latte vaccino.

Il 100% del latte di bufala raccolto in Italia viene destinato alla produzione di formaggi, sottolinea [Assolatte](#). L'Italia ha una lunga tradizione nella lavorazione di questo latte tanto da essere considerata la patria dei formaggi di bufala, e della mozzarella in particolare. Ma con il latte bufalino le aziende italiane fanno molto di più: formaggi duri a lunga stagionatura, formaggi semiduri, ma anche formaggi molli e freschi (come crescenze e spalmabili) e persino formaggi erborinati. Questi prodotti hanno ormai conquistato gli scaffali della distribuzione moderna e sono sempre più apprezzati dai consumatori italiani che possono sia consumarli come formaggi da pasto sia utilizzare in cucina per arricchire di gusto tantissime ricette.

Il **latte di capra**, con le sue caratteristiche ipo-allergeniche e nutrizionali, conquista chi cerca gusti non omologati e ama i sapori intensi: a differenza degli altri latti, non è dolce ma tendenzialmente piccante. Il che lo rende perfetto per stemperare, a contrasto, la dolcezza di alimenti come la frutta essiccata (in particolare i datteri) e i crostacei (soprattutto i gamberi). Il latte di capra è ben presente nei supermercati italiani, sia nella versione pastorizzata che in quella Uht, così come facilmente reperibili sono anche i prodotti freschi, come yogurt, burro e ricotta.

Ancora oggi, comunque, afferma [Assolatte](#), la maggior parte del latte di capra raccolto dalle circa 40 razze caprine presenti in Italia (ossia circa il 70% della produzione nazionale) continua a essere destinato alla trasformazione: le aziende lattiero-casearie lo utilizzano per produrre centinaia di tipologie di formaggi, che spaziano dai tomini alla crescenza, dalla robiola al quark, dal primo sale agli erborinati, per finire con le tipologie a denominazione d'origine, come la Formaggella del Luinese Dop.

**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

**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)