

PIZZA NAPOLETANA CANDIDATA A PATRIMONIO MONDIALE UNESCO: IL SUO SUCCESSO NEL MONDO TRAINA I CONSUMI DI MOZZARELLA

Assolatte: oltre 1,8 milioni di cittadini hanno firmato per far entrare l'arte della pizza napoletana nel patrimonio mondiale dell'umanità Unesco. Assolatte, con le sue aziende produttrici di mozzarella, appoggia la candidatura. Non esiste pizza napoletana senza mozzarella. Anzi, proprio il successo planetario della pizza ha trascinato la conoscenza e il consumo della mozzarella italiana nel mondo

(Milano, 13 novembre 2017) Da oggi si apre una settimana storica per la pizza napoletana, rivela Assolatte: oggi, alla sede Unesco di Parigi, si parlerà della sua candidatura a Patrimonio dell'Umanità Unesco, mentre domani, a Napoli, la comunità mondiale dei pizzaioli si cimenterà nella finale del contest internazionale #pizzaUnesco, sfidandosi con ricette provenienti da ogni angolo del pianeta. Poi, dal 20 al 26 novembre, sarà la seconda edizione della Settimana della Cucina Italiana a sensibilizzare i "pizza lovers" di tutto il mondo a sostenere la candidatura dell'arte dei pizzaioli napoletani nel Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, finora appoggiata da 1,8 milioni di cittadini di oltre 90 Paesi.

Anche Assolatte – con le sue imprese casearie, orgogliose di produrre la mozzarella – fa il tifo per il riconoscimento dell'arte della pizza partenopea, di cui la mozzarella è un ingrediente insostituibile. E proprio il successo della pizza nel mondo ha fatto conoscere la mozzarella in tutti i continenti e ne ha spinto le vendite fino a farla diventare **il formaggio italiano più venduto al mondo**.

Tra il 1990 e il 2016, l'export italiano di mozzarella è esploso, passando da 2.778 tonnellate a 84.675 tonnellate, mettendo a segno una crescita record, ossia **+ 2950%** calcola Assolatte. E dal 2000 al 2016 le quantità di mozzarelle esportate dall'Italia sono aumentate del **780%**.

Quella della mozzarella italiana è una case history di straordinario successo, spiega Assolatte, e racconta l'eccezionale sapienza produttiva, la grande capacità imprenditoriale e la tenace intraprendenza delle imprese lattiero-casearie italiane. Tra gennaio e giugno 2017, dall'Italia sono partite per l'estero 46.555 tonnellate di mozzarella, in aumento del 12,8% rispetto allo stesso periodo del 2016. In valore, riferisce Assolatte, tra gennaio e giugno 2017, l'export italiano di mozzarella ha superato i 218 milioni di euro, in crescita annua del 14%.

La mozzarella italiana, aggiunge Assolatte, piace a tutti, in tutto il mondo, e conquista continuamente nuovi mercati. L'export dall'Italia ha coinvolto ormai oltre 90 paesi: ai nostri "clienti" storici si sono, infatti, affiancati nuovi mercati di sbocco, in ogni continente.

Nel primo semestre 2017 le **destinazioni extra-Ue** hanno comprato 5.920 tonnellate di mozzarella italiana, spiega Assolatte, aumentando le quantità dell'11,5% nel giro di un solo anno. In valore, tra il primo semestre 2016 e il primo semestre 2017, la crescita è stata del 12,8% e l'export italiano nei paesi extra-comunitari ha superato la cifra record di 30,7 milioni di euro.

Tanto piace la mozzarella da essere diventata il formaggio più consumato negli Stati Uniti, dove ha rubato lo scettro allo storico cheddar. Oggi, rivela Assolatte, oltre il 50% di tutta la mozzarella prodotta nel mondo viene venduta negli States.

Grazie ad aumenti incessanti dei consumi, anno dopo anno, **gli statunitensi sono diventati anche i maggiori "divoratori" mondiali di mozzarella**: ne mangiano circa 5 kg l'anno pro capite, contro i 3 kg pro capite annui degli italiani, spiega Assolatte.

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.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it