

6 febbraio 2017 10:42

ITALIA: Latte. Sempre meno fresco e piu' delattosato

Il latte fresco, nei banchi frigo dei punti vendita, registra qualche difficoltà. Gli italiani, sempre più spesso negli ultimi cinque anni, lo snobbano per preferire le produzioni senza lattosio, il delattosato quindi, anche se non rientrano nella schiera degli intolleranti. "Negli ultimi cinque anni - ha detto il direttore di Assolatte Massimo Forino in occasione della riunione di giunta dall'Afidop, l'associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp, a Caserta, presso la nuova sede "regale" del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, - il fresco ha perso un potenziale di vendita pari a 250 milioni di litri. E i dati di consumo del 2016, -7% rispetto al 2015, confermano il preoccupante calo negli acquisti. Nel mercato lattiero, l'unico che cresce è il delattosato (+11,8% nel 2016 rispetto all'anno precedente), ed è un trend legato alla moda perché gli italiani intolleranti al lattosio sono stimati attorno al 3%-4%, mentre quelli che acquistano confezioni lattosio-free sono in aumento del 46%". Una domanda legata al boom dei prodotti salutisti che si registra in tutti i canali di vendita che sta rivoluzionando anche l'offerta di latte italiano. "Il delattosato non è più una produzione di nicchia - sottolinea Forino - avendo raggiunto le 175 mila tonnellate, a fronte di una produzione di latte fresco che nel 2016 è scesa a 575mila tonnellate (-4%), mentre quello a lunga conservazione sfiora le 800mila tonnellate (-5,3%). Resta invece solido - conclude l'esperto di Assolatte - il mercato dei formaggi, con gli italiani che, dopo i francesi e i tedeschi, ne sono buoni consumatori: ne mordono 24 Kg pro capite in un anno".