



WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 01 Dicembre 2025 | aggiornato alle 11:41 | 116044 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



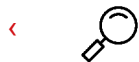
Dal caseificio
alla tua tavola!



Dal caseificio
alla tua tavola!



- ATTUALITÀ
- HORECA
- CHECK-IN
- WINE
- ALIMENTI
- APPUNTAMENTI
- SALUTE
- RICETTE



HOME » [ATTUALITÀ E MERCATO](#) » ECONOMIA e ISTITUZIONI

Assocaseari festeggia 80 anni e il futuro del settore lattiero-caseario

Assocaseari celebra 80 anni di eccellenza nel settore lattiero-caseario, tra export record, sostenibilità, digitalizzazione e formazione continua per rafforzare la competitività globale

27 novembre 2025 | 16:29

ECONOMIA e ISTITUZIONI

Assocaseari festeggia 80 anni e il futuro del settore lattiero-caseario

Assocaseari celebra 80 anni di eccellenza nel settore lattiero-caseario, tra export record, sostenibilità, digitalizzazione e formazione continua per rafforzare la competitività globale

27 novembre 2025 | 16:29

I convegno “80 anni con Assocaseari”, organizzato per celebrare l’ottantesimo anniversario dell’Associazione Nazionale dei Produttori, Commercianti, Stagionatori, Confezionatori, Importatori ed Esportatori di prodotti lattiero-caseari, ha riunito operatori, istituzioni e stakeholder del comparto. Fondata nel 1945, Assocaseari si conferma punto di riferimento per le imprese italiane, offrendo **servizi di consulenza tecnica e normativa**, supporto all’export e strumenti informativi sempre aggiornati sul mercato nazionale e internazionale.



I partecipanti all'assemblea di Assocaseari

Crescita dell'export e risultati economici

«Dal 1945, Assocaseari rappresenta un punto di riferimento per le imprese del settore», dichiara Gianni Brazzale, Presidente dell'associazione. «Negli ultimi dieci anni l'export di formaggi italiani è quasi raddoppiato superando 650 mila tonnellate e 5 miliardi di euro nel 2024 tutto questo grazie a qualità, ampiezza di gamma, forza commerciale e dinamismo delle aziende».

Il convegno ha sottolineato l'importanza della qualità e della varietà dei prodotti italiani, elementi chiave per il successo sui mercati internazionali. La capacità delle aziende di adattarsi ai cambiamenti normativi e di mercato ha reso il settore lattiero-caseario uno dei comparti più dinamici dell'economia italiana.

Sostenibilità e sfide globali

Piercristiano Brazzale, Presidente Onorario della International Dairy Federation (IDF), ha illustrato le prospettive future nel suo intervento «Le future sfide del settore lattiero-caseario tra sostenibilità e nutrizione». Con l'aumento della popolazione mondiale prevista entro il 2050 a circa 9,7 miliardi di persone, la domanda di proteina animale salirà a circa 88 milioni di tonnellate. La vera sfida sarà produrre di più, riducendo i costi e minimizzando l'impatto ambientale. La sostenibilità diventa quindi un elemento centrale per garantire la continuità e la competitività del settore.



Gianni Brazzale, presidente di Assocaseari

Politiche agricole e accordi internazionali

Jukka Likitalo, Segretario Generale di Eurolait, ha approfondito il ruolo delle **politiche agricole europee** e degli accordi internazionali con l'intervento «Politiche agricole e accordi internazionali: scenari per il settore lattiero-caseario europeo». Likitalo ha evidenziato come l'UE stia puntando a rafforzare la competitività e la sicurezza alimentare, perseguendo obiettivi ambientali con approcci più flessibili e mirati, capaci di supportare la crescita del settore nel contesto globale.

Digitalizzazione e formazione continua

Durante il convegno, Gianni Brazzale ha inoltre sottolineato l'importanza della **digitalizzazione dei processi**, della gestione dei flussi export e della formazione continua. Questi strumenti consentono alle aziende di essere più efficienti, affrontare le sfide geopolitiche e le barriere tariffarie, e prepararsi ad un mercato internazionale sempre più competitivo. L'attenzione alla sostenibilità, alla digitalizzazione e alla professionalizzazione rappresenta oggi la priorità per il prossimo decennio del settore lattiero-caseario.



Un punto di riferimento per le aziende italiane

Assocaseari conferma la propria missione come punto di riferimento strategico per le imprese italiane: dalla gestione doganale, all'etichettatura, alle certificazioni e al monitoraggio dei trend internazionali. Grazie a questo supporto, le aziende possono affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione, valorizzando la qualità e la varietà dei prodotti italiani. L'ottantesimo anniversario diventa così un'occasione per ribadire l'impegno nel promuovere la crescita, la sostenibilità e la competitività globale del settore.

» **Assocaseari festeggia 80 anni e il futuro del settore lattiero-caseario - Italia a Tavola**

MERCATO CASEARIO

SCRIVI UN COMMENTO

• Ricevi le principali news su Telegram

Alberto Lupini



presenta una nuova specialità casearia ricca di gusto

MOZZARELLINE CON RIPIENO CREMOSO 30GX14



ADATTO AI VEGETARIANI

SOLO LATTE ITALIANO



**UNICO
E DISTINTIVO**



IRRESISTIBILE



**GESTIONE DEL
FOOD COST**



VERSATILE

SCOPRI DI PIÙ

ULTIMI ARTICOLI



[La guida “Roma 2026” tra premi e indirizzi da scoprire nel Lazio](#)



[Caffè Pascucci premiata per la capsula 100% compostabile Nipple](#)



[ReWine 2025, winter edition a Villa Arvedi: degustazioni e incontri con i produttori](#)



[Risotto alla parmigiana mantecato allo Stracchino del Caseificio Fratelli Castellan](#)



[Articoli più letti](#)



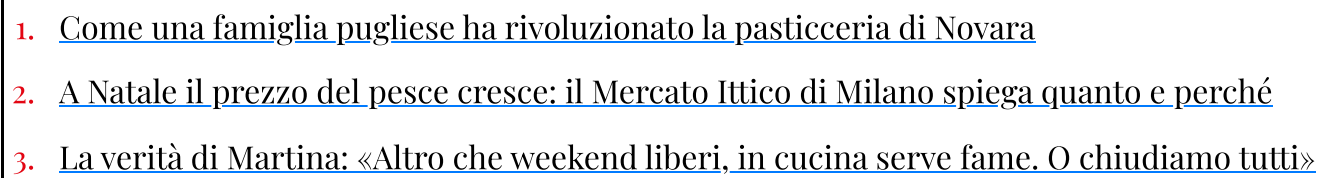
- 1. [Come una famiglia pugliese ha rivoluzionato la pasticceria di Novara](#)
- 2. [A Natale il prezzo del pesce cresce: il Mercato Ittico di Milano spiega quanto e perché](#)
- 3. [La verità di Martina: «Altro che weekend liberi, in cucina serve fame. O chiudiamo tutti»](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)





Articoli più letti





Galbani
Professionale

presenta una nuova specialità casearia ricca di gusto

MOZZARELLINE CON RIPIENO CREMOSO 30GX14



**UNICO
E DISTINTIVO**



IRRESISTIBILE



**GESTIONE DEL
FOOD COST**



VERSATILE



SCOPRI DI PIÙ





TIPOZERO LE 5 STAGIONI

**DUE ORIGINI,
UN SOLO
OBIETTIVO:
L'ECCELLENZA**

Dai grani 100% italiani
o nordamericani: due farine,
due percorsi di qualità.





Ultimi articoli



[La guida “Roma 2026” tra premi e indirizzi da scoprire nel Lazio](#)

[Caffè Pascucci premiata per la capsula 100% compostabile Nipple](#)

[ReWine 2025, winter edition a Villa Arvedi: degustazioni e incontri con i produttori](#)

[Risotto alla parmigiana mantecato allo Stracchino del Caseificio Fratelli Castellan](#)

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail](#) & [Policy](#) | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: i magazine mensili Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram). ©® 2025

[Impostazioni relative alla privacy e ai cookie](#)

Piattaforma gestita da Google. Conforme al TCF di IAB. ID CMP: 300