

COMUNICATO STAMPA

## Anuga: “Il più grande hub del mondo alimentare dove sostenere le eccellenze DOP e le tipicità cooperative lattiero-casearie”

***Lo stand “Think Milk, Taste Europe, Be Smart”, un luogo di degustazione, informazione e relazione dove creare una cultura della qualità e della sostenibilità.***

Roma, 29 settembre 2025 – A pochi mesi di distanza dalla partecipazione alla fiera Tuttofood Milano, il settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle Cooperative italiane torna sulla scena di un nuovo appuntamento internazionale dedicato al comparto agroalimentare: Anuga 2025, la fiera leader nel mondo del Food&Beverage.

Dal 4 all'8 ottobre, all'interno della collettiva Italia nel padiglione dedicato al dairy, il progetto “Think Milk, Taste Europe, Be Smart”, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di oltre 100mila visitatori provenienti da 200 Paesi le tipicità casearie che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea.

Tra le più rinomate DOP, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%, ci sono Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Asiago. Ma anche Mozzarella, Gorgonzola, Provolone Valpadana, Valtellina Casera, Fontina, per citarne altre, sono il frutto del lavoro cooperativo a cui aderiscono 540 realtà lattiero-casearie, 17.000 stalle e oltre 13mila addetti.

Lo stand H051, nel padiglione 10.1, diventerà un luogo fisico dove degustare in purezza alcuni di questi formaggi cooperativi DOP ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità.

Sottolinea **Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari**: “Anuga si conferma, ad ogni edizione, il più grande hub del mondo alimentare dove raccontare la ricchezza di carattere e la storia dei nostri prodotti caseari, ma anche un'opportunità strategica per stringere contatti con operatori del settore provenienti da tutto il mondo e consolidare i nostri posizionamenti sia sul mercato tedesco, sia su quelli internazionali, soprattutto in un momento di incertezza geopolitica come quella attuale. È, inoltre, importante per noi essere qui in Germania, Paese che storicamente rappresenta uno dei principali mercati di destinazione dei nostri formaggi e che ci regala, in termini di export, sempre grandi soddisfazioni, dimostrando di apprezzare il patrimonio caseario di cui siamo custodi”.

Per informazioni:

Enrica Benzoni  
**Ufficio stampa “Think Milk, Taste Europe, Be Smart!”**  
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G  
[stampa@blancdenoir.it](mailto:stampa@blancdenoir.it)  
Tel. 030 7741535; Mob. 338 8616219

Alina Fiordellisi  
**Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE**  
Via Torino, 146 – 00184 Roma  
[fiordellisi.a@confcooperative.it](mailto:fiordellisi.a@confcooperative.it)  
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

