COMUNICATO STAMPA

"La Lanterna" di Roma ha ospitato l'evento di lancio del progetto, alla presenza di stampa e foodblogger

LE COOPERATIVE MOSTRANO IL LATO PIÙ COOL DEL LATTE CON "THINK MILK, TASTE EUROPE, BE SMART!"

Roma, 15 ottobre 2021 – Basta cambiare prospettiva ed ecco che l'alimento più antico e più consumato del mondo diventa improvvisamente "cool", protagonista di cocktail, ricercati piatti gourmet e street food rivisitati. **È il latte che non ti aspetti** l'ingrediente chiave di "*Unexpected Milk Experience*", l'evento andato in scena ieri sera alla "*Lanterna*" di Roma, dedicato a un'esclusiva platea di giornalisti e food blogger capitolini. L'iniziativa ha coinciso con la presentazione alla stampa di "***Think Milk, Taste Europe, Be Smart!***", la nuova campagna di comunicazione promossa dal Settore lattiero-Caseario **dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari**, realizzata da **Confcooperative** e cofinanziata dalla **Commissione Europea** per dare risalto al latte bovino e i suoi derivati. Obiettivo dichiarato del progetto è **cambiare il modo di guardare e consumare questi prodotti**, scoprendone caratteristiche e valori che li rendono più che mai attuali e contemporanei, così da riconquistare il pubblico dei giovani. Sono infatti proprio i Millennial e la Generazione Z i consumatori che più si sono allontanati dal consumo di prodotti lattiero caseari e a loro è dedicato **lo spot promozionale** presentato in anteprima ieri e visibile da oggi sui social e il sito www.thinkmilkbesmart.eu.

"*La campagna nasce per valorizzare il settore, la sua cultura produttiva e gli alti standard in tema di qualità, sicurezza e benessere animale che contraddistinguono il comparto in Europa* – **afferma Giovanni Guarneri, coordinatore del settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari** -. *Ci rivolgiamo ai giovani perché sono i più sensibili ai trend del momento, anche riguardo al cibo. Hanno un alto livello di attenzione alla dimensione socio-economica e a modalità sostenibili di produzione alimentare. Requisiti che il nostro settore soddisfa pienamente e che possono rappresentare il punto di partenza per una narrazione più fedele, completa e veritiera su cosa sia il latte e cosa rappresenti, dal punto di vista strettamente alimentare ma non solo. La produzione di latte è infatti una delle principali forme di presidio e tutela del territorio, siamo il primo comparto agroalimentare italiano per valore e il sistema lattiero-caseario cooperativo è un modello economico virtuoso e solidale. Vogliamo rivendicare il consumo di latte come elemento distintivo e di appartenenza a una generazione vincente".*

In un settore che più di altri subisce gli effetti di una cattiva informazione, **il progetto punta moltissimo sui social e ha scelto la stampa come interlocutore primario**. Una recente ricerca di EIT Food (la community istituita dall'Istituto Europeo di Innovazione e Tecnologia), su oltre 2.000 giovani europei fra i 18 e i 24 anni (*Health, nutrition and Gen Z: what do young people want from the food system?*, luglio 2021), ha rivelato infatti che poco meno di due terzi (61%) considerano difficile sapere come mangiare in modo sano poiché ci sono troppi consigli contrastanti. I giovani cercano informazioni più dettagliate, soprattutto quando si tratta di capire come viene prodotto il cibo. Sentono di non ricevere il supporto di cui hanno bisogno da educatori, industria e Istituzioni e questo gap di conoscenza li porta a fare affidamento su piattaforme di social media come TikTok e Instagram (il 67% afferma di affidarsi regolarmente ai social media per consigli su un'alimentazione o ricette salutari). "*In un momento in cui chiunque, e i giovani in particolare, credono di poter aver accesso direttamente alle notizie* – **continua Guarneri**. – *riteniamo fondamentale lavorare al fianco degli influencer per produrre contenuti di qualità, ma siamo anche convinti che la mediazione svolta dal giornalista mantenga un ruolo insostituibile per distinguere la veridicità delle fonti e per dare credito ai fatti*".

La campagna avrà molte attività rivolte direttamente alla stampa, fra cui un vero e proprio percorso formativo per costruire un nuovo percepito del latte e dei prodotti lattiero caseari mentre con gli chef, i food blogger e i mixologist verranno creati nuovi accostamenti e ricette, capaci di ispirare i più giovani.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

CONFCOOPERATIVE
CONFEDERAZIONE COOPERATIVE ITALIANE

CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

È il caso di "***Think Milk***", **il cocktail a base di latte creato appositamente per il progetto**, il primo di una serie di ricette e tips da provare che saranno proposti **sul sito e sui social**: INSTAGRAM @thinkmilk_tasteeu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart e YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.
Il Cocktail è stato ideato da Simone Bani, noto e pluripremiato mixologist, che ha mosso i primi passi all'Hotel Gallia di Milano, attualmente è il resident bartender del ristorante "Al MaLò" in Franciacorta ed ha ottenuto svariati riconoscimenti fra cui, da ultimo, il podio al concorso "Asti mix " promosso dal Consorzio Moscato d'Asti Docg.
Ecco come preparare il cocktail:

Necessario:

- *60 ml di latte*
- *22,5 ml di gin*
- *10 ml di Cointreau*
- *30 ml di sciroppo di cioccolato*
- *22,5 ml di succo di limone*
- *un tumbler alto, un sifone, un cucchiaio a manico lungo*

Riempire un tumbler alto di ghiaccio e versare il Gin e il Cointreau.
Versare nel sifone il latte, lo sciroppo di cioccolato e il succo di limone e sifonare poi il tutto nel tumbler. Mescolare con un cucchiaio a manico lungo.
Prima di servire, decorare con una grattata di cioccolato fondente.

****** ****** ****** ****** ******

La **filiera lattiero casearia del sistema cooperativo italiano** è uno straordinario esempio dell'eccellenza produttiva europea. **Sono 600 le cooperative impegnate nel settore: fatturano 7 miliardi di euro, danno lavoro a oltre 13.000 persone con 17.000 stalle associate.** Fra i prodotti lattiero caseari meritano senza dubbio una menzione i **formaggi che si fregiano dei marchi europei DOP e IGP**: rappresentano ben il 50% dell'intera produzione casearia nazionale, settore in cui l'Italia detiene una leadership assoluta a livello mondiale **con 56 formaggi DOP e IGP riconosciuti**, produzioni distintive dell'UE in grado di dimostrare in ogni parte del mondo la ricchezza, il legame con il territorio, la sicurezza, la qualità, l'eccellenza di tutte le produzioni agroalimentari dell'Unione.

La campagna, che durerà 3 anni e si realizza in Italia e Germania, si concentrerà su alcuni **valori fondamentali** del latte e dei latticini prodotti nell'Unione Europea: **sicurezza, tracciabilità, qualità, proprietà nutrizionali, sostenibilità**. La filiera lattiero casearia europea utilizza, infatti, **tecnologie avanzate e innovative**, con l'obiettivo di rendere la produzione, la distribuzione e il consumo degli alimenti sempre più **sicuri e sostenibili.** Il latte e i latticini *Made in EU* possiedono inoltre elevate **qualità e sicurezza**, mantenendo intatte le proprietà microbiologiche e organolettiche nonché tutti gli elementi nutritivi che li rendono così preziosi per una dieta bilanciata ed equilibrata. Infine, i prodotti europei tengono in massima considerazione anche il **benessere animale**, tra le priorità degli standard produttivi dell'Unione Europea, che sono tra i più alti al mondo in materia.

Francesca Goffi
Ufficio stampa "*Think Milk, Taste Europe, Be Smart!*"
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
francesca@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442

Alina Fiordellisi
Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE
Via Torino, 146 – 00184 Roma
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

CONFCOOPERATIVE CONFEDERAZIONE COOPERATIVE ITALIANE

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY IT'S FROM EUROPE