



Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori, impegnati dagli anni '70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani, che nutrono, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra. Tutti i soci produttori lavorano infatti con esperienza, passione e un'attenzione specifica per i territori, la loro storia e la loro espressione attraverso il cibo. Il rispetto rigoroso dei disciplinari dell'agricoltura biologica, senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi, come pesticidi ed erbicidi e nel pieno rispetto per le persone e per il loro lavoro sono i pilastri del loro impegno.

Alce Nero offre un assortimento di oltre **200 referenze**, propone le principali filiere del **biologico italiano**: pasta di Gragnano, di farro, sia bianca che integrale; sostituti del pane; cereali e legumi; olio extravergine di oliva e altri condimenti, conserve di pomodoro, sughi pronti, farine e cous cous; pesti e patè; conserve di frutta e verdura, succhi e nettari, composte, mieli, latte vegetale; biscotti e prodotti a base di orzo.

Completa l'offerta la gamma del **biologico Fairtrade**, con soci agricoltori che producono caffè e tè, cioccolato e cacao, miele e zuccheri di canna, riso basmati e nettari di frutta tropicale. Ai soci produttori latinoamericani la sinergia con Alce Nero consente una giusta remunerazione, contratti pluriennali e forme di prefinanziamento che contribuiscono allo sviluppo delle comunità locali: un rapporto paritario che sviluppa giustizia, dignità e rispetto, elementi capaci di unire idealmente terre, cibi, agricoltori e fruitori lontani.

Tra gli obiettivi di Alce Nero, centrale è la **riscoperta delle varietà locali e antiche**, che portano in sé importanti valori sia nutrizionali che culturali: è il caso, ad esempio, del grano Senatore Cappelli, di cui si incentiva la produzione e la diffusione con una specifica linea di pasta.

Oltre alla **produzione e selezione** della materia prima, Alce Nero significa **lavorazioni che garantiscono la conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti**.

Così, ad esempio, la pasta è lavorata con trafilatura a bronzo, a basse temperature e rispettando tempi lenti; e il pomodoro viene raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato entro sei ore dalla raccolta, per permettere di portare in tavola tutti i sapori e i profumi del frutto appena colto.

Alce Nero, infine, significa anche **tracciabilità**, specificando anche sulle confezioni la provenienza regionale.