



## Alce Nero e la riscoperta del latte fieno

Alce Nero presenta lo yogurt ottenuto da latte fieno biologico, frutto della collaborazione con Mila, storica azienda altoatesina che si avvale della collaborazione di piccoli allevatori che hanno scelto il metodo biologico, nel pieno rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali

Milano, 6 febbraio 2018 - **Alce Nero** presenta il primo yogurt biologico ottenuto da **latte fieno italiano** delle Alpi dell'Alto Adige. Si tratta del punto di arrivo di un percorso di ricerca e condivisione che l'azienda bolognese, marchio del biologico che quest'anno compie 40 anni, ha condotto con **Mila** storica azienda altoatesina specializzata nella produzione di latte e derivati. Insieme hanno deciso di puntare sulla valorizzazione del lavoro e dell'impegno di piccoli allevatori che hanno scelto di salvaguardare pratiche di allevamento che fanno riferimento al modello tradizionale, nel pieno rispetto per l'ambiente, per gli animali e per la salute dell'uomo.

Risale allo scorso marzo 2016 il riconoscimento da parte dell'Unione Europea della denominazione **latte fieno** come «**specialità tradizionale garantita**» ma è già da qualche anno che anche in Italia esiste un gruppo di allevatori che ha deciso di impegnarsi nella produzione di **latte fieno biologico**. E lo sta facendo anche grazie all'impulso di Alce Nero, salvaguardando il modello tradizionale di allevamento che prevede che agli animali non vengono somministrati alimenti fermentati e che la loro alimentazione sia costituita principalmente da **erba fresca o essiccata** a seconda delle stagioni: in primavera ed in estate, infatti, le vacche sono libere di pascolare e mangiano l'erba fresca dei prati di montagna; nel periodo invernale, quando le temperature si irrigidiscono e le vacche restano in stalla, sono alimentate prevalentemente con il fieno. Nel rispetto del disciplinare di produzione del "latte fieno", si riduce la quantità di mangimi a favore del fieno; è vietato l'uso di OGM (per il biologico) e di alimenti fermentati (detti insilati). Tutto questo, unito alla buona acqua di sorgente sempre a disposizione delle vacche e ad ampi spazi esterni per il pascolamento, garantisce uno stato di benessere per l'animale.

**Alce Nero** e **Mila** possono attualmente contare per latte e yogurt su una rete di allevatori (attivi in particolare in Val Venosta, Val Sarentino e Val Pusteria) che possono garantire alle vacche da latte una dieta costituita per il **75% da foraggio fresco e fieno**, una percentuale, questa, maggiore rispetto alla quota del 60% consigliata negli allevamenti biologici.

Lo yogurt biologico da latte fieno aggiunge un tassello importante alla gamma di prodotti freschi firmati Alce Nero e risponde alla necessità del gruppo bolognese di crescere e diversificare l'offerta. Ma è in primo luogo importante evidenziare il significato profondo di un progetto che risponde a **una visione di più ampio respiro** che da sempre caratterizza il percorso di Alce Nero.

*"L'introduzione sul mercato di un nuovo prodotto - ha dichiarato **Massimo Monti** Amministratore Delegato Alce Nero - è sempre il risultato di una riflessione a lungo termine, in special modo se prendiamo in considerazione un mercato affollato come quello dello yogurt. Mi piace innanzitutto sottolineare che il nostro yogurt è il punto di arrivo di un progetto che ha inizio con la **salvaguardia dell'ambiente**: quello dell'alpeggio, ad opera di allevatori "contadini" impegnati nella difesa di un modello agricolo e produttivo che preserva la salute della terra e dell'uomo. Il nuovo yogurt da latte fieno è dunque il risultato di un lavoro di condivisione non solo con un importante partner strategico come*

*Mila ma anche con gli allevatori che sono in primo luogo contadini, se si considera la preziosa attività di presidio e salvaguardia del territorio montano e dei pascoli alpini, che essi svolgono. E'insieme a questi allevatori e con Mila che abbiamo deciso precise regole di produzione del latte, a partire da un **importante controllo sull'alimentazione** e più in generale delle **condizioni di benessere** degli animali. Il risultato di questo percorso è un prodotto destinato a fare la differenza."*

**Joachim Reinalter** Presidente Mila è intervenuto sottolineando *"il valore strategico di un progetto di collaborazione a lungo termine che promuove un **modello imprenditoriale evoluto** che fa leva sulla forza produttiva di aziende storiche leader nei propri settori di attività, nel rispetto della missione e dei reciproci valori, coniugando **qualità** con **varietà** di assortimento e **gusto**, con la garanzia della certificazione **biologica**. Ogni passaggio della filiera che controlliamo è alla base di un prodotto realizzato con esperienza e rigore ed è per noi motivo di orgoglio tutelare e sostenere insieme ad Alce Nero una modalità di allevamento che si tramanda da generazioni a garanzia dello straordinario paesaggio alpino, nonché del sapore intenso del latte che viene prodotto. Quella del **latte fieno bio** è una grande sfida. Immaginare una riconversione su scala globale è complesso. Valorizzare la produzione di latte fieno biologico a livello territoriale è un progetto che ha una forte connotazione etica, destinato a dare nuova motivazione e impulso ai piccoli allevatori delle nostre montagne."*

Il latte fieno bio con cui Mila produce lo yogurt Alce Nero è il frutto del coinvolgimento diretto di una quarantina di soci che per primi hanno aderito al modello di allevamento biologico. Parliamo di allevatori che operano in masi di montagna che si trovano mediamente a 1200 metri di altitudine in un territorio ricco di sorgenti e di prati dove da sempre esiste da sempre una perfetta integrazione tra uomo e natura. Le caratteristiche organolettiche del latte e la sua composizione riflettono profondamente l'alimentazione delle vacche, per questo l'aroma del "latte fieno" varia in base alla diversità di essenze foraggere che le vacche trasformano, attraverso la digestione, in preziosi nutrienti del latte.

In alpeggio come in stalla, dove mediamente convivono una media di 12-14 capi, il latte fieno è raccolto tutti i giorni ed è trasformato in yogurt nei vicini laboratori di Mila a Bolzano entro 48 ore dalla mungitura, senza l'aggiunta di addensanti e aromi.

Quattro le varietà di yogurt firmate Alce Nero con latte fieno biologico: **bianco intero, intero al mirtillo, intero alla banana e intero al caffè** (bianco intero disponibile anche nel formato 400gr). Come di consueto, tutte le caratteristiche del prodotto e le informazioni che valorizzano il latte fieno e il metodo di allevamento e produzione sono ampiamente descritte nelle **etichette narranti** che accompagnano ogni confezione e che rappresentano una caratteristica apprezzata del packaging ideato per **informare** ma anche per **aggiungere valore e significato** all'ampia gamma di prodotti buoni e sani a marchio Alce Nero.

---

## **Alce Nero**

**Alce Nero** è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori biologici, impegnati, dagli anni '70, in Italia e nel mondo, nel produrre cibi buoni, sani e che nutrono bene. I prodotti biologici Alce Nero nascono da un'agricoltura che si fa custode della terra, rispettandone ogni componente, che sia vegetale, animale o umana. Nessun utilizzo di sostanze chimiche di sintesi come pesticidi ed erbicidi, scelta di terreni vocati, lavorazioni che esaltano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime: questi i criteri che contraddistinguono il marchio Alce Nero. Al centro il sapere degli agricoltori, un patrimonio prezioso che si riflette in ogni ingrediente, dal pomodoro al miele, dal grano Senatore Cappelli con il suo stelo lungo, fino all'olio extravergine di oliva. Le quasi 300 referenze Alce Nero si possono acquistare in circa 30 paesi del mondo, in Europa, Asia, America e nel negozio online presente su: [www.alcenero.com](http://www.alcenero.com)

**Ufficio stampa Alce Nero**

**MAGENTA bureau** | Corso Magenta 46 | Milano  
Elisa Zanotti | Mob 347 2441081 | [elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it)