



## Alce Nero a Identità Golose 2018

Alce Nero torna al congresso internazionale di cucina d'autore invitando i visitatori alla sua tavola e presentando alcuni fra i prodotti più iconici della gamma oltre a una recente novità: lo yogurt con latte fieno biologico

Marzo 2018 - La cucina è collaborazione. E' il luogo dove il fattore umano, l'identità del cuoco e il suo sapersi mettere in relazione con i produttori, con la brigata e con i clienti, conta forse più di ogni altro ingrediente.

In occasione di **Identità Golose 2018**, Congresso di Cucina e Pasticceria d'Autore, **Alce Nero** ospiterà i visitatori "in cucina": per raccontare di un cibo che è relazione, in cui il fattore umano - nuovo *fil rouge* del congresso - è un elemento imprescindibile: anche nella produzione del cibo sono, infatti, la mano, il cuore ma soprattutto le scelte di chi segue ogni singolo passaggio a fare la differenza. Dalla terra alla tavola, dall'agricoltore al fruitore, tornando a parlare di una relazione non banalizzabile e ad **un legame fondante tra persone, materie prime e territori.**

Saper scegliere con **consapevolezza e responsabilità** i cibi da portare in tavola può determinare il cambiamento. Chi si fa custode della cucina di ogni giorno, si fa custode anche di questo. Un prodotto o un cibo **biologico** sono il risultato di scelte precise che partono dal campo per consentirci di condividere sulla tavola **cibi buoni per l'uomo e per l'ambiente.**

Ogni giorno Alce Nero a Identità Golose attende i visitatori alla sua tavola dove apprezzare assaggi di **olio extra vergine di oliva, miele, composte, pomodoro, cioccolato** e molto altro, tutto **biologico**, per una degustazione che torna a **ingredienti prodotti responsabilmente** che si sposano con la semplicità di una fetta di pane.

Tra le proposte più interessanti vi sarà anche lo **yogurt con latte fieno**, il primo yogurt biologico ottenuto da **latte fieno italiano** delle *Alpi dell'Alto Adige*. Si tratta di un prodotto che evidenzia con efficacia l'importanza del "fattore umano". Il latte fieno biologico da cui deriva lo yogurt è infatti frutto di una precisa scelta e di un preciso impegno condivisi con piccoli allevatori che hanno deciso 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.**

L'Unione Europea ha recentemente riconosciuto il **latte fieno** come «**specialità tradizionale garantita**». Grazie all'impulso di Alce Nero, una rete di allevatori (attivi in particolare in Val Venosta, Val Sarentino, Altopiano del Renon e Val Pusteria) continua oggi a garantire alle vacche da latte una dieta che bandisce i prodotti insilati ed è costituita per **il 75% da foraggio fresco e fieno** (arrivando sino all'85%).

Lo **yogurt con latte fieno** sarà anche al centro delle ricette di Alessandro Gilmozzi del ristorante *El Molin* di Cavalese Trento, uno degli chef invitati da Paolo Marchi, curatore del congresso, a rappresentare il meglio della cucina naturale nell'ambito della sezione di approfondimento **Identità Naturali** in programma **sabato 3 marzo** che vedrà ancora una volta dialogare alcuni fra i più rappresentativi chef italiani e stranieri.

Alce Nero, partner di **Identità Naturali** per il quarto anno consecutivo, nella giornata di sabato premierà inoltre uno degli chef scelti dal congresso come tra i più interessanti nel panorama nazionale ed internazionale.

## **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)