



Nasce Alce Nero Freddo SpA

*Siglata la joint venture fra **Alce Nero** e **Roncadin** che darà il via alla produzione di prodotti biologici surgelati di altissima qualità e ad alto contenuto di innovazione*

Milano, 16 aprile 2019 – Si è costituita **Alce Nero Freddo S.p.A.**, nuova azienda che produrrà e commercializzerà prodotti surgelati biologici che fanno riferimento al paniere di prodotti e materie prime Alce Nero. A comporla sono per il 70% **Alce Nero S.p.A.**, azienda di agricoltori e trasformatori biologici dal 1978, e per il 30% **Roncadin S.p.A.**, che dal 1992 produce pizze surgelate per il mercato nazionale e internazionale.

Il Presidente di Alce Nero S.p.A. **Arturo Santini**, in carica dal 2018, ha esordito ribadendo l'identità e il modello di business di Alce Nero: *“La nuova alleanza con Roncadin promuove **un modello imprenditoriale evoluto, originale ed esemplare in ottica di "reti di imprese"** che fa leva sulla forza produttiva di aziende storiche leader nei propri settori di attività, nel rispetto della missione e dei valori del marchio Alce Nero “*

*“La partnership con Alce Nero è un progetto in cui Roncadin crede fortemente e che ci permetterà di sviluppare e rafforzare le reciproche sinergie nel settore Frozen sull'importante segmento del biologico - ha proseguito **Dario Roncadin**, Presidente di Alce Nero Freddo S.p.A e Amministratore Delegato di Roncadin S.p.A – Per noi Alce Nero è un partner con cui condividere valori di sostenibilità, territorialità, politica del personale e dei collaboratori. Per quanto riguarda la pizza che abbiamo sviluppato, si tratta di un prodotto innovativo con solo uso di lievito madre vivo, 24 ore di lievitazione e materie prime italiane. Ed è anche green, perché realizzato nel nostro polo produttivo di Meduno (PN), che è lo stabilimento di pizze surgelate più recente di tutta Europa, costruito secondo criteri di ecosostenibilità e alimentato al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili certificate”.*

L'obiettivo della joint venture tra Alce Nero e Roncadin è entrare nel comparto surgelato avviando la produzione di **prodotti biologici di altissima qualità e ad alto contenuto di innovazione** dove tra i plus di prodotto spiccheranno l'utilizzo di materie prime biologiche italiane e la valorizzazione della filiera del “Latte Fieno STG” prodotto da vacche foraggiate per il 75% con erba fresca o essiccata (fieno). Il “Latte Fieno STG” in particolare sarà utilizzato per i primi due prodotti di punta della produzione: le pizze surgelate prodotte con mozzarella bio da “Latte Fieno STG” e il gelato.

La gamma **ALCE NERO FREDDO** si comporrà inizialmente di:

- **PIZZE SURGELATE** (aprile 2019): Pizza Margherita, Pizza Verdure;
- **FARINATA DI CECI E FOCACCIA** (giugno 2019);
- **GELATI** (giugno 2019): nei gusti cioccolato, stracciatella, yogurt, fragola;

- **VERDURE SURGELATE** (settembre 2019): tra cui piselli, spinaci, broccoli, carciofi, e ancora minestrone leggero, minestrone tradizionale, zuppa cereali e legumi, tutti preparati a partire da ingredienti biologici e italiani.

*“Obiettivo della joint venture - ha proseguito l’Amministratore Delegato di Alce Nero S.p.A **Massimo Monti** - è rispondere alle nuove esigenze del mercato proponendo **una gamma ad alto valore aggiunto e di servizio di prodotti pronti surgelati**, sommando le specifiche esperienze dei partner che concorrono allo sviluppo della nuova offerta **Alce Nero Freddo**. L’obiettivo commerciale di Alce Nero Freddo è di **entrare in un segmento dal forte potenziale di crescita, quello del prodotto surgelato**, dove il bio ha un peso del 1,3% sul totale del mondo freddo (vs peso del bio sul totale food del 3,5%); **intercettare consumatori bio** che sono “heavy consumer” di surgelati; **colmare la lacuna rappresentata dall’assenza di una marca bio di riferimento** che aiuti a sviluppare il valore del segmento freddo.”*

Costituire un **sistema imprenditoriale innovativo e vincente** per Alce Nero S.p.A significa poter valorizzare al meglio le qualità distintive dei due partner: per Alce Nero continuare quindi a costruire un sistema che sia filiera per produrre alimenti biologici buoni e dalla provenienza certificata, che consenta inoltre di convertire sempre più terre al biologico, per Roncadin dare valore al proprio know – how nel settore del freddo e la tensione costante verso l’innovazione di prodotto.

Alce Nero

Alce Nero è il marchio di **agricoltori e trasformatori biologici** impegnati dagli anni '70 nel produrre cibi buoni, frutto di un’agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità. Da 40 anni Alce Nero percorre la strada del biologico: si dedica alla produzione di un cibo proveniente da **campagne libere** da erbicidi e pesticidi, custodite e coltivate ogni giorno con rispetto. Un’agricoltura di tradizioni immutate e di innovazione, in equilibrio tra nuove tecnologie, sperimentazione di ricette ed ingredienti, e i rigorosi disciplinari che il biologico autentico impone. I **prodotti biologici Alce Nero**, quasi trecento, sono semplici e quotidiani. Sono prodotti che non hanno dimenticato il gusto, il piacere di riunirsi attorno alla stessa tavola, di essere condivisi. I prodotti coltivati e trasformati in Italia, così come quelli del biologico **Fairtrade**. Prodotti biologici, tutti. Tutti in equilibrio con la terra.

Roncadin SpA

Roncadin SpA con sede a Meduno (Pordenone), nasce nel 1992 per la produzione di pizza italiana di qualità per la grande distribuzione nazionale ed internazionale. Oggi in azienda lavorano oltre 600 persone e il fatturato 2018 è stato di 104 milioni di euro. Pizze e snack sono realizzati con un esclusivo metodo brevettato e con l’impiego del 100% di energia sostenibile.