



Alce Nero traccia le linee del proprio futuro

Mercato cinese e prodotti a vocazione territoriale, insieme a un nuovo assetto societario, per un biologico con oltre 40 anni di storia.

Bologna, 10 settembre – Si è svolta ieri l'annuale convention aziendale del **Gruppo Alce Nero** che ha coinvolto gli oltre ottanta dipendenti e che ha visto gli interventi, tra gli altri, del *Presidente Arturo Santini* e dell'*Amministratore Delegato Massimo Monti*.

Un evento fortemente voluto dall'azienda per condividere i risultati del primo semestre, in leggera flessione come previsto dalle stime di budget 2019, e gli obiettivi del piano strategico quinquennale approvato nelle scorse settimane dal Consiglio di Amministrazione. È stata tracciata la linea di sviluppo che oggi guarda soprattutto al **mercato estero** dove è sempre più sensibile l'attenzione per il cibo italiano, soprattutto se biologico. Partendo dalla Cina e dal Far East che da sempre sono mercati di riferimento del marchio del biologico dal 1978.

Oltre a questo, Alce Nero guarda allo sviluppo di referenze che confermino la **forte connotazione territoriale** che da sempre ne caratterizza il lavoro, proseguendo ad esempio la strada aperta a luglio 2017 nel **mondo del fresco** con la produzione di yogurt con "Latte Fieno STG", insalate (in busta e "ricche" in ciotola) e zuppe fresche, anche per la stagione estiva. Particolare attenzione e aspettative di crescita sono rivolte anche alla nuova **categoria frozen**, nata con la recente costituzione della società Alce Nero Freddo S.p.A. Pizze surgelate, gelati, verdure e zuppe, tutte rigorosamente bio e preparate con ricette pulite e tenendo conto delle sempre più attente esigenze dei fruitori.

La convention è stata anche il momento per ufficializzare l'acquisizione da parte de **La Cesenate Conserve Alimentari** – già da diversi anni azionista di riferimento di Alce Nero S.p.A. con una quota azionaria pari al **39%** – dell'intero pacchetto di azioni posseduto da **Conapi** (Consorzio Nazionale Apicoltori). La Cesenate, che ha così portato la sua partecipazione al **51%**, produce nei propri stabilimenti una parte rilevante dei prodotti Alce Nero (passate, sughi, pesti e paté, legumi lessati, bevande vegetali, succhi e composte di frutta, omogeneizzati per la prima infanzia) e, con gli oltre 630 ettari di aziende agricole biologiche di proprietà, rappresenta uno degli esempi più consistenti ed efficaci di Azienda alimentare che trasforma direttamente le proprie produzioni agricole. Questo, sommato alle produzioni agricole e ai prodotti trasformati dagli altri Soci del Gruppo Bolognese,

portano Alce Nero S.p.A. a sviluppare ben oltre il 90% del proprio fatturato con prodotti coltivati e trasformati da aziende Socie - o partecipate - da Alce Nero stessa.

Tale acquisizione rafforza l'impegno di Alce Nero nella costruzione di filiere biologiche italiane, nel consolidamento della sua relazione con il territorio e le sue vocazioni agricole, per un'offerta che vuole coprire tutte le occasioni di consumo a partire dai più piccoli con la linea baby food 0 - 3 anni.

“La forza di Alce Nero è quella di avere un modello imprenditoriale unico, caratterizzato da una rete di imprese la cui base sociale è costituita dagli agricoltori, questo l'impegno ancora oggi rinnovato di un modello di business assolutamente unico e “giusto”. Per noi non è sufficiente parlare di filiera, Alce Nero è identità di prodotto: siamo agricoltori e trasformatori, abbiamo sviluppato un know-how lungo tutto il processo. Da anni la mia famiglia investe in Alce Nero credendo in questo progetto e investendo in impianti dedicati alla produzione di prodotti a marchio Alce Nero oltre che in territori da convertire al bio. Per questo motivo, quest'ultima acquisizione non è che la conseguenza naturale di questa nostra storia insieme” – ha detto **Arturo Santini**, *Presidente di Alce Nero*.

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.

Ufficio stampa Alce Nero

MAGENTA bureau | Corso Magenta 46 | Milano

Elisa Zanotti | Mob 347 2441081 | elisa.zanotti@magentabureau.it