



**Agricoltori biologici  
dal 1978**

## **Il viaggio di Alce Nero a Identità Golose 2017**

Milano, 4 marzo - Dall'Italia all'America centro meridionale: un **viaggio** che parla di prodotti biologici e delle terre in cui vengono coltivati. **Alce Nero**, partner per il terzo anno del congresso internazionale di cucina d'autore **Identità Golose**, sposa il tema scelto per questa nuova edizione, in programma dal **4 al 6 marzo a Milano**. Un viaggio attraverso i continenti con una selezione di 12 categorie di prodotti che raccontano la storia di un brand che difende e promuove un modello agricolo e produttivo rispettoso della salute, della terra e dell'uomo.

**Yogurt, pasta, cioccolato e olio extravergine d'oliva, miele, riso, composte di frutta e pomodoro, frollini, cereali, legumi, succhi e nettari di frutta** saranno presentati attraverso degustazioni che permetteranno di assaporarne la naturale qualità e di scoprirne le caratteristiche in quattro momenti della giornata: colazione, pranzo, merenda e aperitivo.

Si partirà dallo yogurt, uno dei prodotti più nuovi della vasta gamma **Alce Nero**, prodotto che presenta una connotazione geografica precisa: il latte necessario alla produzione proviene esclusivamente dalle Alpi dell'Alto Adige, con particolare riferimento alla Val Venosta, alla Val Sarentino, Val Pusteria e Altopiano del Renon.

Nell'ambito del progetto **Yogurt Alce Nero**, viene assicurata alle mucche da latte una dieta costituita per l'85% di foraggio fresco e fieno, alimentazione che trasferisce nel latte il profumo della flora alpina conferendo un carattere riconoscibile al gusto del latte e di conseguenza allo yogurt, prodotto inoltre senza aggiunta di additivi e aromi.

Ma non solo yogurt. Domenica mattina sarà possibile far colazione con il miele a marchio Alce Nero, prodotto dagli oltre 600 apicoltori che costituiscono Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori, uno dei membri fondatori del **Gruppo Alce Nero**. Lunedì 6, nel pomeriggio, delizioso aperitivo con succhi e nettari che, privi di conservanti e aromi artificiali, mantengono inalterate le caratteristiche nutritive della frutta.

La selezione, scelta da **Alce Nero** per **Identità Golose**, sarà presente nello spazio espositivo all'interno dall'area congressuale e sarà possibile degustarla durante tutte e tre le giornate.



**Agricoltori biologici  
dal 1978**

Il layout dello spazio espositivo, progettato dall'agenzia milanese TourDeFork, accoglierà l'attività di Alce Nero con un concept semplice, arricchito da grafiche parlanti in perfetto stile **Alce Nero**. Il packaging stesso, recentemente rinnovato, risponde efficacemente a questa esigenza: sul fronte sono inseriti gli ingredienti principali, la lavorazione, le materie prime. Si tratta di **una scelta che premia e valorizza il concetto di circolarità** da sempre sostenuto dal brand.

Alce Nero conferma la partnership con **Identità Golose** dedicata a **Identità Naturali**, il sabato in Sala Blu2. Tra i relatori di quest'anno segnaliamo la cuoca vegana **Daniela Cicioni**, lo chef **Paolo Lopriore**, l'argentina **Mariana Müller** in arrivo da San Carlos de Bariloche, **Matteo Aloe** sbarcato a Milano con Berberè e a Londra con la pizzeria Radio Alice e la chef-forager **Valeria Margherita Mosca**.

**Alce Nero** assegnerà nel corso della kermesse il **premio Identità Naturali** a uno chef stellato attento alle nuove esigenze del pubblico in termini di cucina vegetale e vegetariana con particolare attenzione al rapporto tra gusto e benessere.

#### **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 naturalmente ricco di licopene, al grano Senatore Cappelli con il suo stelo lungo, fino all'olio extravergine di oliva. Le oltre 250 referenze Alce Nero si possono acquistare in circa 30 paesi del mondo, in Europa, Asia, America e nel nuovo negozio online: [www.alceneroshop.co](http://www.alceneroshop.co)

#### **Ufficio stampa Alce Nero**

**MAGENTA bureau** | Corso Magenta 46 | Milano

Elisa Zanotti | Mob 347 2441081 | [elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it)  
Elisa Pella | 02 48011841 - 2 - 202 | [elisa.pella@magentabureau.it](mailto:elisa.pella@magentabureau.it)