

Trento, 16 ottobre 2015

Bio d'Alpe

Un nuovo passo avanti nella valorizzazione delle tradizioni d'eccellenza del territorio Trentino.

Cinque allevatori biologici, animali selezionati autoctoni della Val Rendena, latte di altissima qualità, e una collaborazione vincente all'interno della filiera agroalimentare fra il mondo privato e quello cooperativo con il patrocinio della Provincia Autonoma di Trento: nasce così il progetto Bio d'Alpe, per portare in tavola il meglio della Val Rendena e produrre una linea di formaggi biologici, fiore all'occhiello per il territorio Trentino.

In un'ottica che vede la qualità dell'alimentazione come fonte di benessere, scegliere il biologico significa rivolgere un'attenzione privilegiata all'ambiente e alla salute.

Qualità, rispetto della natura, buona alimentazione, innovazione: sono questi i tratti caratteristici, in linea con i valori di Poli, che gradualmente hanno portato il biologico a diventare parte integrante della missione aziendale, da sempre volta a soddisfare le esigenze del più vasto numero possibile di clienti, anche attraverso una gamma di prodotti che si rinnova, si sviluppa e si arricchisce costantemente.

Se al metodo bio, riconosciuto a livello nazionale ed internazionale come una delle massime espressioni valoriali, si aggiunge la valorizzazione di una propria identità, grazie all'allevamento di una razza bovina locale unica nel suo genere, il risultato che si ottiene è un prodotto altrettanto unico, che può essere a ragione definito fiore all'occhiello per il nostro Trentino, un'eccellenza del nostro territorio, con caratteristiche di qualità, bontà e tradizione, difficili da trovare altrove.

La filosofia del progetto

Il progetto, del quale il Gruppo Poli va particolarmente fiero, è stato attivato in collaborazione con il partner commerciale Latte Trento: un consorzio di 350 soci allevatori, gente fiera, che ha fatto del proprio lavoro una passione viva e partecipativa, diventato punto di riferimento nel settore del latte per tutto il Trentino ed oggi, passo dopo passo, mira a costruire un nuovo polo, di rilievo anche per il formaggio.

Bio d'Alpe è il marchio che farà da cappello all'intera linea di formaggi biologici trentini. È un nome studiato appositamente per testimoniare lo stretto legame con il territorio e diventare al più presto espressione della genuinità e del gusto di un formaggio unico, proprio perché prodotto con un latte di qualità superiore.

“Quella di Bio d’Alpe” - afferma Mauro Poli, Direttore Affari Generali dell’omonimo Gruppo - “può essere considerata come un’ulteriore tappa di un percorso intrapreso già da qualche anno e che, come nel caso del progetto del Contadino, dello Stecco del Trentino o dei prodotti Dermè, ci vede impegnati nella ricerca delle eccellenze che la nostra regione sa esprimere, mossi dalla volontà di promuovere e sostenere le realtà imprenditoriali locali più virtuose”.

“Il vero cuore dell’iniziativa”- continua Poli –“rimanda alla capacità, dimostrata da tutti gli attori di questo progetto, di collaborare e portare avanti iniziative di spessore per il territorio, mettendo in gioco le competenze chiave di ciascuna parte nella realizzazione del comune obiettivo di trasferire valore all’utente finale”.

Il prodotto

Il lancio della linea partirà con Bianco Rendena, una caciotta biologica che racchiude tutte le sfumature qualitative che solo una lavorazione attenta e scrupolosa può garantire. La garanzia di questa qualità la si trova già a partire dalla fonte della filiera perché *“Latte Trento, con i suoi soci biologici”- afferma Sergio Paoli, direttore del Consorzio -“gestisce nel modo più naturale possibile la cura dei prati e degli alpeggi al fine di valorizzare l’allevamento della vacca Rendena, una razza autoctona, rara, anzi unica al mondo, vero e proprio orgoglio della Valle”.*

“Bianco Rendena” – continua Paoli – “è un formaggio a pasta molle, prodotto con il solo utilizzo di latte vaccino biologico pastorizzato, sale e caglio, secondo una ricetta che affonda le sue radici in antiche tradizioni ed ottenuto senza aggiunta alcuna di conservanti o additivi. È un formaggio di prima qualità, dal gusto fresco, semplice ed estremamente versatile, adatto ad un consumo a tutto pasto oltre che all’utilizzo per la preparazione di ricette più elaborate”.

Per la realizzazione di un prodotto di qualità così alta, ogni particolare è importante, in primis l’alimentazione degli animali. *“Ecco perché” - prosegue Paoli – “i bovini vengono nutriti con foraggio biologico, integrato solo dove serve con mangime, anch’esso rigorosamente biologico, privo di ogm o insilati”.*

Va inoltre ricordato che le 5 Aziende coinvolte operano nel rispetto di precise tecniche di allevamento contenute nel disciplinare bio di ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), che prevede un utilizzo ridotto di antibiotici ed un ricorso prevalente alla medicina omeopatica e alla fitoiatria. Le mucche possono subire un solo trattamento farmacologico all’anno, salvo circostanze gravi di pericolo di vita, ed anche in quel caso, è previsto un periodo di sospensione doppio rispetto a quello prescritto dalla casa farmaceutica.

Oltre alla produzione in esclusiva della caciotta Bianco Rendena, è già stato predisposto un piano di sviluppo che prevede, in tempi brevi, l’introduzione in assortimento di una Tosella, un formaggio Latteria Dolce ed un formaggio Trentingrana dop bio .

Bianco Rendena sarà distribuito in tutti i negozi della rete Poli ed esposto in corner appositamente dedicati, corredati da una campagna di comunicazione semplice, diretta, essenziale, che lascia spazio al valore intrinseco del prodotto.

“Siamo convinti” – conclude Mauro Poli –“che il dialogo e la collaborazione fra gli attori della filiera siano la chiave vincente per il futuro; un futuro in cui lavorare al massimo, ciascuno secondo il proprio ruolo, le proprie competenze e qualità, per riuscire a posizionare al meglio non la singola azienda, produttiva o della distribuzione, privata o cooperativa, ma l’intero sistema nel suo complesso. Ci auguriamo che questa iniziativa, come altre in passato, possa aiutare il nostro territorio e le realtà che in esso operano a guardare avanti in ottica di sviluppo, e al tempo stesso diventare uno stimolo, rivolto a tutte le aziende locali, a proporre nuove idee e nuove iniziative, se queste sono in grado di produrre valore per il cliente finale e, soprattutto, per la nostra terra”.

