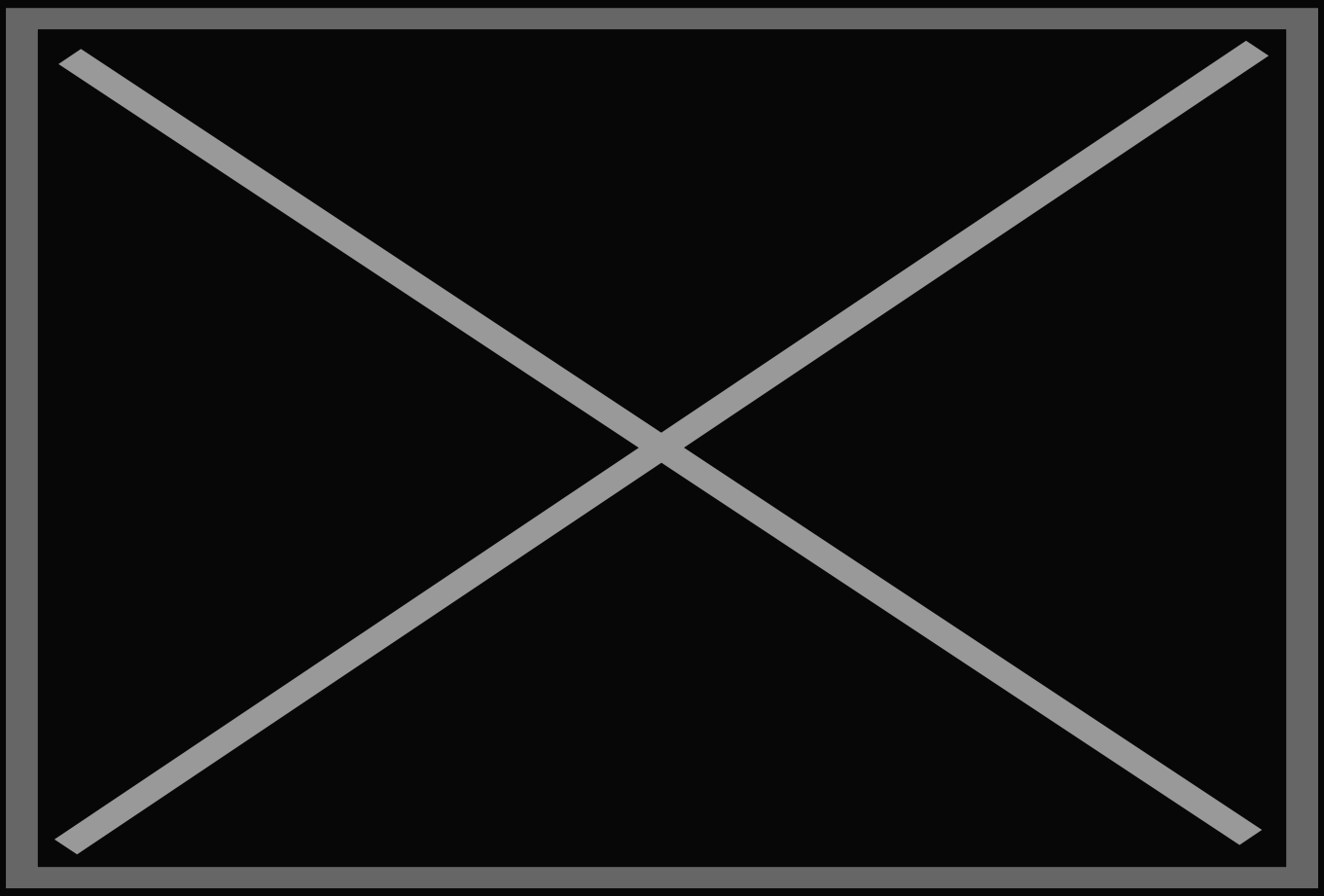
Loacker e BRIMI insieme in un progetto per il latte da filiera controllata

stabilimento-dolomites-milk-7a88383e

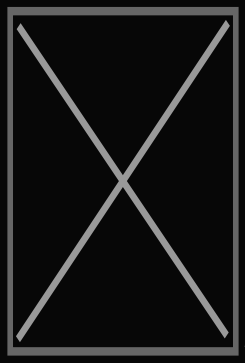
Loacker –azienda altoatesina leader mondiale nel mercato dei wafer e specializzata anche nella produzione di specialità al cioccolato– è orgogliosa di annunciare l'apertura, in collaborazione con BRIMI, del primo impianto altoatesino di essiccamento del latte. La struttura, inaugurata sabato 30 novembre, ha sede nel cuore delle Alpi,a Vandoies, nella cornice verde della Val Pusteria. Ciò che rende da sempre irresistibili i prodotti Loacker sono le scelte buone che si nascondono dietro il loro gusto unico e inimitabile. Il latte è uno degli ingredienti più importanti nelle ricette dell'azienda altoatesina;per questo,deve essere di qualità eccellente e provenire da una filiera controllata. Per rispondere al proprio fabbisogno di ingredienti di così alta qualità e continuare a mantenere la promessa di "bontà" fatta al consumatore, Loacker ha avviato nel 2016 degli studi per verificare la possibilità di produrre in proprio latte scremato e siero di latte in polvere, e nel 2018 ha dato inizio ai lavori di costruzione dell'impianto.

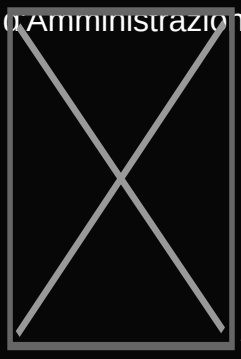
Partner fondamentale del progetto di casa Loacker è la cooperativa BRIMI, azienda lattiero-casearia altoatesina. Da questa collaborazione, nasce un impianto ultramoderno, di circa 10.000 m2, situato all'ingresso della Val Pusteria, a Vandoies. Qui, da latte e siero di latte provenienti esclusivamente dalle regioni alpine,a partire dal 2020 verranno prodotti siero di latte e latte scremato in polvere privi di organismi geneticamente modificati e certificati Kosher e Halal, destinati alla preparazione delle deliziose creme e del pregiato cioccolato Loacker. Circa un terzo della materia prima impiegata nel nuovo stabilimento è costituito da siero di latte risultante dalla lavorazione di latte fresco, che ogni giorno i contadini altoatesini riuniti in BRIMI forniscono alla cooperativa. Il resto del latte e siero di latte provengono da fornitori terzi, scelti attentamente per la loro area di provenienza, che deve rientrare all'interno della Regione Alpina, dove la produzione di latte è nelle mani di piccoli allevatori, attenti alle condizioni di vita dei propri capi di bestiame, di solito poco più di una decina per allevamento. La scelta di Vandoies come sede dell'impianto non è casuale. Lo stabilimento sorge, infatti, strategicamente a metà strada tra le sedi Loackerdi Auna di Sotto e di Heinfels, e a pochi chilometri

da BRIMI. In questo modo, si evitano lunghi trasporti, un ulteriore contributo all’impegno di Loacker in tema di sostenibilità.



Titolare del nuovo impianto è Dolomites Milk Srl, filiale recentemente avviata da Loacker e BRIMI. L’ambizioso e valoriale progetto di verticalizzazione della filiera ha usufruito di un importante investimento di 38.000.000 di euro da parte delle realtà coinvolte. Lo stabilimento di Vandoies, al cui interno lavoreranno circa 25 persone,sarà in funzione 24 ore su 24, 7 giorni su 7, 365 giorni l’anno, arrivando a produrre fino a 15.000 tonnellate di siero di latte e latte in polvere all’anno. Circa un terzo del latte in polvere sarà utilizzato per la produzione delle prelibatezze Loacker, mentre i restanti due terzi circa saranno rivenduti a clienti internazionali selezionati.Il siero di latte e il latte scremato in polvere prodotti nello stabilimento di Vandoies si adattano, infatti, alle esigenze di tutte le aziende dell’industria alimentare, che, come Loacker, mettono al primo posto l’eccellenza qualitativa dei loro prodotti.

*“Tutti noi della famiglia Loacker abbiamo da sempre creduto in questo importante progetto, che ha lo scopo di poter offrire ai nostri consumatori non solo un prodotto di altissima qualità, ma anche la garanzia della sua tracciabilità”*, afferma **Andreas Loacker**, Vicepresidente del Consiglio d'Amministrazione.

*“La particolare attenzione per gli aspetti legati alla qualità, tracciabilità e naturalità delle materie prime è parte del DNA aziendale”* prosegue **Wanda Hager** Board Member and Managing Director Agriculture & Procurement. *“L’azienda a conduzione famigliare ha sempre dimostrato una forte responsabilità per gli aspetti sociali, economici e ambientali. Negli ultimi anni, siamo fieri di avere avviato progetti ad hoc su materie prime strategiche,anche con l’obbiettivo di potere contribuire, nel nostro piccolo, allo sviluppo delle comunità locali. Ne sono un esempio quelli già realizzati sulle nocciole e il latte in Italia e quelli in via di sviluppo sulla vaniglia in Africa e sul cacao in Sud America”.*