

# Alce Nero punta sul Fresco

## Il 'bio' pronto al consumo

*Bologna, al Sana una nuova linea di zuppe e insalate*



Simone  
Salvini

**Abbiamo scelto vegetali italiani poco usati come sedano, rapa o batata e preparati a basso contenuto glicemico**

**Benedetta Cucci**  
■ BOLOGNA

«Come facciamo a realizzare ricette sane?». Ecco la domanda che si è posto il cuoco Simone Salvini quando si è messo a pensare alla nuova linea Alce Nero Fresco di Alce Nero, un assortimento ad alto valore aggiunto di piatti pronti freschi e vegetali che garantisce il massimo livello qualitativo puntando sul fattore bio e valorizzando l'integrità e la freschezza (delle materie prime, assicurata poi dall'utilizzo di tecnologie a basso impatto), aumentando inoltre l'assortimento e il contenuto di servizio. Così, per creare le quattro zuppe – la crema di zucca con patata dolce e sedano rapa, la crema di cannellini e broccoli con spinaci e sedano rapa, la zuppa con cavolo nero, con fagioli cannellini e erbe aromatiche e la zuppa di legumi con farro e semi di finocchio – ieri al Sana di Bologna, il guru che cucina solo materie prime vegetali, ha raccontato di aver guardato «a quel che si fa a casa» e di averlo ingrandito, partendo quindi da una pentola per pensare ai contenuti e avendo poi ampliato su vasta scala la produzione.

«**ABBIAMO** scelto verdure che

crescono in Italia – ha poi spiegato – vegetali poco usati come il sedano rapa o la batata (un tubero che ha un sapore simile a una patata mescolata con una zucca, ndr) e siamo stati attenti al mondo femminile optando per preparati a basso contenuto glicemico». Sempre nella linea fresca, annunciata lo scorso luglio da Alce Nero – che apre un nuovo capitolo con due compagni di viaggio come La Linea Verde, leader indiscusso per qualità, efficienza, capacità innovativa che fa capo alla famiglia Battagliola e Brio, società a base cooperativa impegnata nello sviluppo di un'agricoltura biologica e sostenibile, socia del Gruppo Alce Nero dal 2011 – si trovano insalate in ciotola 100% biologiche, con insalate 100% Italiane, con arricchitori ad alto valore nutrizionale e condimenti di alta qualità come l'olio è extravergine di oliva bio dei soci olivicoltori di Alce Nero e l'aceto balsamico è Modena IGP «2 foglie».

**ECCO** i gusti della serie «Insalata Ricca»: con soia edamame e olive nere, con Parmigiano Reggiano e noci, con mix di semi, cranberries e pomodori datterini. Infine le quattro insalate fresche in busta, tutte italiane. In questi quattro giorni di Sana un'altra importante novità sarà la pizza surgelata Alce Nero. Nelle varianti Margherita e Verdure Grigliate, è 100% biologica, preparata con farina di tipo 1, mozzarella con latte fieno, materie prime italiane e lievito madre attivo. Infine presentazione e degustazione dello yogurt biologico Alce Nero, il primo con latte fieno che si potrà assaggiare tutte le mattine dalle 9.30 alle 10.30.



**IL MANAGER E LO CHEF**  
Lucio Cavazzoni (a sinistra), presidente di Alce Nero, e Simone Salvini

