

## **Loacker presenta il terzo progetto di verticalizzazione della filiera, “Vaniglia dal Madagascar”**

*Dopo i progetti legati al controllo della supply chain della nocciola e del latte, l'azienda altoatesina lancia un piano dedicato a un altro degli ingredienti fondamentali dei prodotti Loacker, la vaniglia*

*Auna di Sotto (BZ), xx luglio 2020 – Loacker – azienda altoatesina leader mondiale nel mercato dei wafer e specializzata anche nella produzione di specialità al cioccolato – presenta il progetto “**Vaniglia dal Madagascar**”, un piano volto ad assicurare l'elevata qualità delle pregiate bacche di vaniglia impiegate per la realizzazione dei propri prodotti, e al contempo garantire che tutte le fasi previste all'interno della filiera produttiva rispondano a precisi standard di tracciabilità, sostenibilità ed equità. Il progetto è realizzato in collaborazione con l'azienda bolzanina **Varesco Group**, che si occupa della gestione di tutta la parte logistica e organizzativa.*



La vaniglia è uno degli ingredienti fondamentali dei prodotti Loacker. L'azienda utilizza, infatti, **esclusivamente le preziose bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar**, varietà che si contraddistingue per la sua purezza ed eccellenza.

Per Loacker garantire la **qualità** e la **bontà** dei propri prodotti è una **scelta**, che si rinnova quotidianamente attraverso la selezione accurata dei propri fornitori e il rispetto dell'ambiente, in un sistema basato sulla sostenibilità, trasparenza e responsabilità all'interno della filiera produttiva.

È sulla base di questi elementi fondamentali, che nel 2019 **Loacker ha avviato un progetto di coltivazione di vaniglia nella regione di Sava**, situata nel nord del Madagascar, cuore mondiale della produzione della pregiata varietà Bourbon. L'azienda ha deciso di **collaborare direttamente con piccoli gruppi di agricoltori locali**, operanti in tre villaggi della regione, *Marofototra, Marofinatra e Andranalingoza*; in questo modo Loacker può



acquistare la pregiata vaniglia la cui provenienza può essere tracciata al 100% e far sì che i contadini vengano pagati equamente, senza l'intercessione di intermediari.

La realizzazione di questo ambizioso progetto è stata resa possibile grazie alla **collaborazione** con una **società costituita in loco e gestita da due donne**, due sorelle, che con passione e motivazione supportano l'azienda nell'operatività e nel rapporto diretto con gli agricoltori.

Dall'avvio all'effettiva entrata in attività del progetto, Loacker ha acquistato circa 100 kg di vaniglia fermentata, da destinare alla produzione delle proprie specialità vendute e apprezzate in tutto il mondo.

Con il progetto **"Vaniglia dal Madagascar"** l'azienda non solo si impegna a comprare la pregiata materia prima direttamente dai coltivatori locali, ma **promuove e mette in atto** una serie di **iniziative volte a sostenere e incentivare lo sviluppo delle popolazioni dei tre villaggi coinvolti**. Loacker ha, infatti, individuato dei terreni per la **messa a dimora di ulteriori piantagioni**, con la conseguente possibilità di creare **nuove opportunità di impiego per gli abitanti**; ha, inoltre, identificato delle aree apposite per la **creazione di un orto**, per la **costruzione di un pozzo d'acqua** e di **strutture sanitarie** a supporto della comunità. A queste iniziative si aggiungono anche delle **attività di carattere ecologico**, come la pulizia dei fiumi e la raccolta dei rifiuti, per cui l'azienda offre un contributo economico.



Il piano **"Vaniglia dal Madagascar"**, inserito nell'ambito dei progetti sostenuti dall'*Agenzia Italiana per la cooperazione allo sviluppo (AICS)*, va così ad aggiungere **un altro significativo tassello al progetto su larga scala** che Loacker ha deciso di mettere in atto per garantire la tracciabilità e la qualità delle materie prime utilizzate per la produzione dei propri prodotti. Dopo il progetto **"Noccioli Italiani"**, avviato operativamente nel 2014, in collaborazione con *Intesa Sanpaolo*, per lo sviluppo di una filiera per la produzione di **noccioli 100% Made in Italy**, e l'apertura nel 2019, in partnership con *Brimi*, del primo

stabilimento altoatesino per l'approvvigionamento di **latte proveniente unicamente dalla regione alpina**, Loacker centra così un altro obiettivo, con la creazione di una filiera controllata della vaniglia.

*“Per Loacker, l’attenzione alla qualità, alla tracciabilità e alla naturalità delle materie prime è parte del DNA aziendale”* afferma **Wanda Hager Board Member and Managing Director Agriculture & Procurement**. *“L’azienda a conduzione familiare ha sempre dimostrato una forte responsabilità per gli aspetti sociali, economici e ambientali. Siamo fieri di avere avviato, negli ultimi anni, progetti ad hoc su materie prime strategiche, anche con l’obiettivo di potere contribuire, nel nostro piccolo, allo sviluppo delle comunità locali”*.

---

#### **Loacker**

Bontà pura e naturale, massima qualità e amore per la natura che diventano deliziose specialità di wafer e cioccolato: tutto questo è Loacker dal 1925. Fondata da Alfons Loacker, l'azienda di famiglia è cresciuta negli ultimi 90 anni da una piccola pasticceria a Bolzano fino a diventare un marchio di fama mondiale, i cui prodotti deliziano i consumatori di oltre 100 paesi. Ancora oggi tutti i prodotti Loacker nascono proprio nel cuore delle Alpi, ad Auna di Sotto (Alto Adige) e a Heinfels (Tirolo Orientale), a più di 1.000 metri sul livello del mare, seguendo i più alti standard qualitativi e i processi più moderni. L'azienda attribuisce particolare importanza a ingredienti selezionati e naturali e produce i suoi prodotti senza aromi aggiunti, né coloranti, né conservanti. Nonostante la sua impronta fortemente internazionale, Loacker segue strategie di business sostenibili, rispettose dell'ambiente e delle persone. L'azienda a conduzione familiare lavora in tutti i settori ottimizzando le risorse e mantiene il suo impegno nelle tematiche sociali e ambientali sul territorio.

---

**Ufficio Stampa Loacker – Connexia**  
Daniela Fontana / Marta Casella  
[loackerpr@connexia.com](mailto:loackerpr@connexia.com) tel. 02 813554

