

***Loacker sceglie ogni giorno la bontà,  
per questo usa soltanto nocciole  
100% italiane e latte alpino***

*Due importanti progetti di verticalizzazione della filiera per l'approvvigionamento di nocciole e latte, due ingredienti strategici per l'azienda sinonimo di wafer in tutto il mondo.*

*Auna di Sotto (BZ)* – Ciò che rende irresistibili i prodotti Loacker - azienda altoatesina leader mondiale nel mercato dei wafer e specializzata anche nella produzione di specialità al cioccolato - sono le **scelte buone** che si nascondono dietro il loro gusto unico e inimitabile. Le nocciole e il latte sono due degli ingredienti più importanti nelle ricette dell'azienda altoatesina; per questo, **devono essere di qualità eccellente e provenire da una filiera controllata.**

Per rispondere al proprio fabbisogno di ingredienti di alta qualità e continuare a mantenere la promessa di "bontà" fatta al consumatore, **Loacker** ha avviato il piano a lungo termine per l'approvvigionamento di nocciole 100% italiane da filiera controllata "**Noccioleti Italiani**" e, con l'apertura di uno stabilimento per la produzione di latte e siero di latte in polvere a Vandoies, in Val Pusteria, un progetto per l'approvvigionamento di latte da filiera controllata.

Il progetto "**Noccioleti Italiani**" è entrato in operatività nel 2014 in **Toscana**, nelle due aziende agricole di proprietà dell'azienda, Tenuta Corte Migliorina (Orbetello) e Tenuta Collelungo (Roccastrada). A cinque anni dall'inizio della messa a dimora dei nocciolieti all'interno dell'area della Tenuta Corte Migliorina, sono stati piantati 150 ettari; nella Tenuta Collelungo, 90 ettari. Nel corso di questi anni Loacker ha inoltre avviato un progetto di contratti di filiera a lungo termine (minimo 15 anni) in **Veneto, Umbria** e nelle **Marche**.

Nel portare avanti questo progetto, Loacker si impegna ad applicare metodi di coltivazione che risultino sempre più efficienti e che non alterino o danneggino l'ecosistema circostante. Per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, Loacker ha bandito l'utilizzo nelle proprie aziende e in quelle partner di qualsiasi tipo di erbicida.

All'interno delle Tenute Corte Migliorina e Collelungo, inoltre, Loacker ha realizzato un sistema di subirrigazione che permette di ottimizzare la distribuzione idrica e ridurre lo spreco d'acqua, tramite l'utilizzo di bacini di raccolta

delle acque meteoriche nel periodo invernale. Sono inoltre previsti impianti fotovoltaici per la produzione di energia. Grazie alla collaborazione con vari enti e realtà locali il progetto “Nocciolati Italiani” permette, infine, di valorizzare la componente umana, creando opportunità lavorative concrete per gli agricoltori locali e per l’indotto.

Partner fondamentale del progetto per l’approvvigionamento di latte da filiera controllata è, invece, la cooperativa **BRIMI**, azienda lattiero-casearia altoatesina. Da questa collaborazione, nasce un impianto ultramoderno, inaugurato a fine novembre 2019, dove, da latte e siero di latte **proveniente esclusivamente dalla regione alpina**, vengono prodotti siero di latte e latte scremato in polvere **privi di organismi geneticamente modificati e certificati Kosher e Halal**.

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, infine, non è casuale. Lo stabilimento sorge, infatti, **strategicamente** a metà strada **tra le sedi Loacker di 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.

La particolare attenzione per la qualità, tracciabilità e naturalità delle materie prime è da sempre parte dei valori e della mission aziendale di Loacker. Perseguendo in questa direzione, l’azienda ha avviato dei progetti ad hoc dedicati a materie prime strategiche, con l’obiettivo di supportare anche le comunità locali. Così, dopo i progetti di verticalizzazione delle filiere della nocciola e del latte, Loacker desidera ora impegnarsi in due **nuovi progetti dedicati al cacao in Sud America e in Costa d’Avorio e alla vaniglia in Africa (precisamente in Madagascar)**.

---

#### Loacker

“Che bontà!” Lo dite dal 1925, assaggio dopo assaggio. E non è un caso se ogni giorno vi regaliamo tutta la genuinità e la delizia delle nostre straordinarie creazioni. Fu Alfons Loacker ad introdurre in

The logo for Locker, featuring the word "Locker" in a white, stylized serif font on a red rectangular background.

azienda questa tradizione pasticceria, quando ancora realizzava i suoi wafer in una piccola pasticceria di Bolzano. Da allora, in fondo, poche cose sono cambiate: realizziamo tutte le nostre delizie circondati dalle montagne a 1000 m d'altitudine (oggi ad Auna di Sotto e Heinfels); utilizziamo solo ingredienti naturali e selezionati, a cui teniamo lontani aromi aggiunti, coloranti e conservanti; confezioniamo le nostre specialità appena sfornate, così da conservarne l'inconfondibile fragranza. Ma alla bontà serve anche altro per raggiungere la perfezione. Ecco perché ci impegniamo ogni giorno per una maggiore sostenibilità sociale e ambientale: perché in Locker, la bontà è una scelta.

---

**Ufficio Stampa Locker – Connexia**

Daniela Fontana: [daniela.fontana@connexia.com](mailto:daniela.fontana@connexia.com)

Marta Casella: [marta.casella@connexia.com](mailto:marta.casella@connexia.com)

tel. 02 813554

