

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il formaggio di capra Amaltea si rifà il look

Redazione · Monday, June 11th, 2018

La primavera, si sa, è sempre foriera di rinnovamento e rinascita, di aria nuova e di cose belle. Con il suo arrivo, Amaltea, storica azienda di San Vittore Olona, pioniera nella produzione di formaggio di capra, si presenta al mercato e al pubblico finale con un look nuovo, pulito, chiaro ed elegantemente pervaso di bianco come il nitore del suo latte. Dopo tanti anni di onorato servizio, la vecchia livrea lascia il posto a una più accattivante contemporaneità, strizzando l'occhio a un pubblico assolutamente trasversale.

Parola d'ordine: pulizia e chiarezza

Parte dalla profonda necessità rinnovata di essere chiari e trasparenti verso il proprio pubblico, la volontà di Amaltea di rinnovarsi nell'immagine e nello spirito. Rimasta invariata l'indiscussa qualità dei prodotti (sul mercato da più di 30 anni), e l'attenzione nella cura di tutta la filiera produttiva, la voglia di proporsi in chiave rinnovata bussava ormai con insistenza. La scelta della designer Susanna Bonati, a cui l'azienda si è rivolta per la rivisitazione (nota per avere anche inventato la prima carta al latte al mondo), è immediatamente caduta su un tono che rispecchiasse appieno l'esigenza di trasparenza espressa da Amaltea. Al bianco è stato lasciato il ruolo da protagonista, con il suo nitore e la sua naturale chiarezza; il suo chiarore ha pervaso il logo aziendale e le varianti prodotto, sfrondate e fatti vivere con leggerezza ed eleganza. Il grigio per il lettering e il verde "bosco" per il visual della capretta da sempre simbolo dell'azienda, sottolineano, freschi, il sapore dei prodotti. Da questa primavera in tutti i punti vendita della grande distribuzione in Italia in cui Amaltea è presente, i formaggi freschi di capra Amaltea si presenteranno, quindi, vestiti con la nuova identità, piena di storia e continuità, ma al contempo ricca di gioia e sapore. In tutti i sensi.

La tracciabilità della filiera: trasparenza e chiarezza

Amaltea ha scelto da sempre di sostenere lo sviluppo delle economie locali. Da qui l'uso esclusivo e garantito di solo latte italiano, munto negli allevamenti di proprietà e in quelli selezionati (conferenti Amaltea), all'interno della provincia di Milano e di Varese. Proprio in provincia di Varese viene ritirato l'80% della materia prima latte da allevamenti medio piccoli, gestiti da personale giovane, motivato, specializzato, con una preparazione tecnica adeguata. Solo in questo modo Amaltea, con grandi investimenti in ricerca e controllo, è in grado di disporre di una materia prima eccellente, punto focale e distintivo per l'azienda.

Il contatto quotidiano con i produttori di latte, la frequenza del latte ritirato, la lavorazione dello stesso attraverso tecniche specifiche e artigianali, concorrono all'ottenimento di un formaggio con

caratteristiche organolettiche uniche. Di questo impegno, AMALTEA fa la propria missione quotidiana con disciplina e trasparenza davvero uniche. Come dire? Chiaramente, qualità!

AMALTEA usa per i propri prodotti solo latte italiano

Amaltea, con la severa verifica che riserva ai suoi conferenti del latte, analizza la salubrità del prodotto attraverso esami periodici, non tralasciando mai la rilevazione dello stato di benessere degli animali. La scelta di effettuare ritiri esclusivamente durante la stagione di lattazione, infatti, assicura l'assenza di stress agli animali stessi che seguono con naturalezza il proprio ciclo di vita. Il prodotto finale di qualità, per Amaltea, passa attraverso ogni singolo anello della catena produttiva, sia da un punto di vista organico che etico.

L'amore per gli animali e per la natura ha sempre ispirato AMALTEA che nella natura... fonda le proprie radici. *«Amo gli animali da sempre, da che ne ho memoria – dichiara **Roberto Ferrario, fondatore e socio Amaltea** -. Faccio il lavoro più bello del mondo perché faccio quello che mi piace e lo rifarei. Nel 1986 quando ho iniziato dopo i miei studi di agraria mi davano del pazzo; e chi se lo filava il formaggio di capra? Mi sono inventato modi e metodi, sono andato contro corrente, ho invertito le regole; ma produco da sempre qualità, trasparenza e rispetto. A forma di formaggio, a nome Amaltea. E continuo a vivere la mia passione di sempre».*

This entry was posted on Monday, June 11th, 2018 at 6:16 pm and is filed under [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.