

Carni bianche sane, di alta qualità e toscane: la Coop sceglie Alemas

Gli animali dell'azienda cortonese sono distribuiti in oltre cinquanta punti vendita in tutta la regione. Polli e galletti, faraone e conigli, anatre e capponi: l'elemento comune è la piena toscanità dei prodotti.

CORTONA (AR) – Polli e galletti, faraone e conigli, anatre e capponi: tutta la carne bianca delle **Cooperative Associate Toscane Coop** ha origine nelle campagne cortonesi. In oltre cinquanta punti vendita, e cioè nei supermercati di San Marcello, Maresca, Vaiano, Vernio, Mercatale Val di Pesa, Poggio a Caiano, Seano, Cerreto Guidi, Stabbia, Pescia, Larciano, Montespertoli, Cavriglia, Bucine, Sieci, Staggia Senese, Ponte a Egola, Castelfranco di Sopra, Panzano, Stia, Levane, e in oltre 20 punti vendita tradizionali nei territori di Arezzo, Volterra, Prato e Siena, è possibile trovare le carni di Alemas che, tra i valori della tradizione rurale e la più moderna ecosostenibilità degli allevamenti, garantiscono un prodotto sano e di alta qualità con una caratteristica unica nel suo genere: la totale "toscanità". Alemas, infatti, è l'unica azienda del settore avicolo a poter vantare l'esclusività della produzione in Toscana, con un'attività che fa affidamento su una rete di tredici fattorie dislocate tra le province di Arezzo, Grosseto e Siena. Dalla casa-madre di Cortona in Valdichiana fino ad arrivare a Sestino e Caprese Michelangelo in Valtiberina, dalle senesi San Gimignano e Chiusi alla maremmana Talamone: l'azienda, nata nel 1957 per volontà



della famiglia Scipioni, ha fin da subito iniziato a costituire un network di collaborazioni che è oggi diffuso nelle campagne più belle della regione, in bucoliche location al riparo da inquinamento e insediamenti urbani. Gli allevamenti sono caratterizzati da ambienti salubri con luce e aereazione naturali nel pieno rispetto del ciclo giorno-notte, e condividono alti standard per la cura e il benessere dei singoli animali che fanno affidamento su grandi spazi dove muoversi a

terra in piena libertà con la possibilità di nutrirsi con mangimi privi di farine animali e con ciò che trovano in natura. La vicinanza tra le fattorie permette inoltre un trasporto rapido e poco stressante verso l'azienda di macellazione a Cortona, con ulteriori vantaggi sulla qualità del prodotto e sulla sostenibilità: il ciclo di lavoro, infatti, inizia e si conclude nella stessa giornata, con la carne che può così arrivare sui piatti in piena freschezza. «Alemas - spiega

Silvia Scipioni, responsabile della gestione degli allevamenti, - è attenta ad un allevamento ecosostenibile ed etico, cioè rispettoso dell'ambiente e del benessere di ogni animale. In questo senso, le tredici fattorie della nostra rete garantiscono uno stretto legame con i rispettivi territori e aderiscono a comuni standard per la cura dei singoli capi che ci vengono conferiti in via esclusiva, permettendoci così di portare in tavola il prodotto toscano per eccellenza».

La rete di tredici allevamenti ha permesso ad Alemas di poter proporre ricchezza e varietà tra pollo, galletto, coniglio e faraona, spaziando anche tra carni tradizionali delle festività quali il cappone e prodotti di nicchia come piccione ed anatra, che sono disponibili presso i punti vendita delle **Cooperative Associate Toscane Coop**. Ogni animale, inoltre, viene distribuito per intero o in diversi tagli (petto, cosce, anche, fuselli...), lasciando così al consumatore la possibilità di scelta a seconda delle abitudini alimentari che devono necessariamente contemplare anche la carne bianca. Questo alimento è infatti consigliato per tutte le età in virtù delle sue caratteristiche nutrizionali e salutistiche: il contributo in termini di proteine nobili, di vitamine e di minerali, oltre all'alta digeribilità e alla bassa allergenicità, ne fanno la carne ideale per una dieta sana ed equilibrata che soddisfa le diversificate esigenze dalle donne in gravidanza ai bambini già nelle fasi dello svezzamento, fino ad arrivare agli anziani. «Tutto il nostro lavoro - conclude Scipioni, - è orientato a garantire una carne bianca sana, di alta qualità e di ottimo sapore, che siamo orgogliosi di poter rendere disponibile e facilmente reperibile in tutti i punti vendita delle **Cooperative Associate Toscane Coop**».

