

AREZZONOTIZIE

Cinquantamila capponi da Cortona alle tavole del centro Italia

L'azienda cortonese Aemas è impegnata nella crescita e nella distribuzione di questa carne natalizia. I capponi cortonesi sono caratterizzati da una comune provenienza da fattorie etiche ed eco-sostenibili

Redazione

04 dicembre 2019 10:17



Cinquantamila capponi da Cortona alle tavole di tutto il centro Italia. Questo animale rappresenta uno dei simboli della gastronomia natalizia con una tradizione che si rinnova di anno in anno in virtù anche dell'attività di un'azienda della Valdichiana, Aemas, che è impegnata prima nella crescita e poi nella distribuzione di questa carne tra Toscana, Lazio, Marche e Umbria. Nata nel 1957 nelle colline cortonesi, questa realtà è oggi la più importante della regione per la produzione di carni bianche e fa affidamento su una rete di quindici allevamenti diffusi tra le provincie di Arezzo, Siena e Grosseto dove, negli ultimi mesi, è stata dedicata una particolare attenzione proprio alla cura e alla crescita dei capponi.

«Il capponi - spiega Silvia Scipioni, responsabile della gestione degli allevamenti di Aemas, - è tra i piatti più amati e più attesi delle ormai prossime festività natalizie e caratterizza i pasti di migliaia di famiglie, dunque siamo felici di poter portare un importante contributo a questa antica tradizione gastronomica attraverso una rete di produzione e di distribuzione che, partendo dalla casa-madre di Cortona, è oggi diffusa in tutto il centro Italia».

Nelle prossime settimane, Aemas vivrà un vero e proprio tour de force in cui sarà chiamata a distribuire ben cinquantamila capi di capponi accomunati dalla provenienza da allevamenti etici ed eco-sostenibili. L'azienda cortonese, forte di settanta dipendenti, ha infatti attivato una serie di investimenti necessari per garantire i più alti standard per la cura e il benessere di ogni animale, assicurando ambienti salubri con luce e aereazione naturali nel pieno rispetto del ciclo giorno-notte, grandi spazi dove muoversi a terra in piena libertà e un'alimentazione con mangimi sani e senza farine animali. Una caratteristica esclusiva di Aemas è rappresentata inoltre dalla totale "toscanità" dei propri capponi, risultando come l'unica realtà dell'intero settore avicolo a poter vantare lo svolgimento in regione di ogni fase a partire dalla nascita.

«Il rispetto dell'ambiente e del benessere di ogni animale è alla base del nostro lavoro - aggiunge Scipioni. - I quindici allevamenti della nostra rete, infatti, condividono uno stretto legame con il territorio e una forte attenzione alla cura dei singoli capi che è fondamentale per garantire una carne sana e di qualità. Queste caratteristiche hanno permesso ad Aemas di crescere e di consolidarsi come un punto di riferimento per la carne bianca in Toscana e in tante altre regioni italiane».

In Evidenza

Bagno di folla per 4 Ristoranti, Borghese ai saluti: "Grazie mille Arezzo!"

Anoressia sessuale: cause, sintomi e rimedi

"M'hai afienato", il significato di un'espressione tutta aretina

La Fontana Campari, la campagna marketing più utile e geniale degli anni '30

Potrebbe interessarti

MEDIAWORLD

Fino al 12/12 MediaWorld extra-valuta il tuo vecchio iPhone!

T-CROSS

Tua da 17.900 euro. #MoreThan1Thing

ArezzoNotizie è in caricamento

I più letti della settimana

Sagre, feste paesane e cibo di strada: un calendario per i buongustai

Giovane fu trovato morto in un campo, svolta nelle indagini: cinque arresti per droga

Evento di Capodanno più bello? 50mila euro per la festa in Piazza Grande. Attesa per un artista di rilievo

Multe e concorrenza digitale: cala la prostituzione in strada ad Arezzo (ma è boom di case a luci rosse)

La discussione e poi la tragedia: le ultime ore di Fabrizio morto lungo la Siena-Perugia

Le classifiche dalla serie C alla Terza categoria | 2019/2020