

Di tendenza					
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Gear4music.it



## Cinquantamila capponi da Cortona alle tavole del centro Italia

Postato da: Ufficio Stampa il: 04 Dicembre 2019 In: Notizie Nessun commento

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, Alemas, 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 cappone* – spiega Silvia Scipioni, responsabile della gestione degli allevamenti di Alemas, – *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, Alemas vivrà un vero e proprio tour de force in cui sarà chiamata a distribuire ben cinquantamila capi di cappone 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 Alemas 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 Alemas di crescere e di consolidarsi come un punto di riferimento per la carne bianca in Toscana e in tante altre regioni italiane».

### Cosa ne pensi?

0 risposte

 Sono d'accordo  Non sono d'accordo  Mi è piaciuto molto

0 Commenti

Valdichianaoggi

 Accedi ▾

 Consiglia  Tweet  Condividi

Ordina dal migliore ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS 



Nome

Commenta per primo.

SEMPRE SU VALDICHIANAOGGI

#### La Cortona "ruggente" dell'Orchestra Jolly... quando la musica era magia!

1 commento • 4 mesi fa

**Avatar** Giovanni Pernarella — Mi è piaciuto molto e ho trovato intrigante l'aneddotica raccontata da Antonella Scaramucci. Nel periodo raccontato io, Gianni Pernarella ( chitarra e voce

#### "Giunta ombra di Meoni, una squadra che nasconde i problemi veri"

2 commenti • 6 mesi fa

**Avatar** Luca rossi — Almeno la sx tirerà fuori dal cilindro un team di "grandi vecchi"! Ma forse mi sbaglio visto che sta arrivando il "cambiamento"? mi dico ma quale cambiamento? Io parlerei

#### Un cartellone di eventi estivi per Camucia e le frazioni: si può fare!

#### Una Corte dei Miracoli