

CORRIERE **DI** AREZZO

della provincia

ISSN: 2531-9035

Cortona I dati registrano un +40% durante i giorni del lockdown mentre diminuisce il classico cibo delle sagre, quest'anno annullate

Polli e carne bianche aumentano i consumi Flop per oche e anatre

di **Lilly Magi**

CORTONA

■ Cresce il consumo di carni bianche dal periodo del lockdown, con un +40% ma cala

del -39% e -35%, quello legati al comparto anatre e oche a causa della chiusura di tutte le sagre. Questi numeri ci arrivano dalla cortonese Alemas, principale azienda del settore

avicolo in Toscana e in centro Italia. Per polli, galline e altri animali da cortile non si sono registrati problemi, anzi un incremento delle vendite. Le anatre e le oche, che sono le

Allevamento Alemas
La storica azienda di Cortona è leader in una vasta area



Tradizione popolare
Le feste paesane propongono piatti legati al mondo rurale del passato

In pochi mesi
Nei giorni del covid isolamento e altri fattori hanno cambiato le abitudini

regine della tradizione locale e delle feste rurali hanno invece avuto una sostanziosa diminuzione di vendite. Il calo maggiore si è sentito a partire da giugno in poi e non c'è l'impressione che i numeri risalgano. Il divieto di effettuare tutte le sagre è la causa di questa perdita, configurando ora forti difficoltà nello smaltimento di una produzione in eccesso che, seguendo i ritmi della natura, era stata pianificata prima dell'emergenza sanitaria e che ha subito uno stop imprevedibile fino a pochi mesi fa. Questi pennuti, infatti, sono la base principale di numerose manifestazioni gastronomiche e ora, con lo stop che hanno avuto, rimangono invendute. L'azienda Alemas, aperta nel 1957 e con sede in località Vallone, fa affidamento su una rete di quindici allevamenti diffusi tra le provincie di Arezzo, Siena e Grosseto dove il lavoro è proseguito anche nel corso dell'emergenza sanitaria per assecondare i bisogni dei consumatori e per respon-

dere con prontezza alle loro richieste, portando avanti un attento ciclo produttivo dove è posto al centro il benessere di animali cresciuti all'aperto, con alimentazione naturale e senza l'uso di antibiotici. Le sagre, per ritornare al punto di prima, diffuse capillarmente sull'intero territorio regionale, rappresentano spesso un'occasione per valorizzare le tradizioni locali e la cultura contadina, con un indotto importante per numerose aziende: Alemas, ad esempio, da sempre porta il proprio contributo con la fornitura in tutta la Toscana di migliaia di capi di oche e di anatre, allo stato attuale non è più così. Da Alemas l'invito è di fare in modo di non perdere il rispetto della tradizione, che rappresenta una ricchezza per il territorio, apprezzata da tanti stranieri. Le sagre ricreano atmosfere del passato attraverso gradevoli ritrovi conviviali e offrendo la possibilità di conoscere antichi sapori della cucina di una volta.