

Il ministero certifica l'eccellenza delle carni bianche cortonesi



L'eccellenza delle carni bianche cortonesi è stata certificata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Alemas, azienda leader in Toscana per l'allevamento di polli e capponi con sede in località Vallone di Cortona, è rientrata tra le poche realtà italiane a risultare conforme a tutte le indicazioni contenute nel disciplinare di etichettatura volontaria stilato da Unaitalia (Unione Nazionale Filieri Agroalimentari Carni e Uova), ricevendo così un prestigioso riconoscimento istituzionale sull'eticità e sulla qualità del proprio operato. Gli organi ministeriali, infatti, hanno verificato una serie di parametri che certificano l'origine locale degli animali, il sistema di allevamento non intensivo e rispettoso del loro benessere (a terra, in ambienti con luce e aereazione naturali), la corretta alimentazione con mangimi senza farine animali e, soprattutto, il mancato utilizzo di antibiotici e altri farmaci.

Il buon esito della valutazione permetterà ad Alemas di essere riconosciuta tra le imprese modello italiane e di poter apporre l'etichetta di Unaitalia sui 50.000 capi di pollo, cappone e faraona immessi ogni settimana nei mercati di tutto il centro Italia, fornendo così al consumatore le informazioni necessarie per la trasparenza e la garanzia delle carni. *«Si tratta di un'etichetta particolarmente prestigiosa - spiega Silvia Scipioni, dirigente di Alemas, - perché, dopo un'attenta analisi, il ministero ha certificato la provenienza esclusivamente toscana delle nostre carni e l'eticità dell'allevamento naturale e senza antibiotici. Siamo l'unica realtà della regione a poter vantare questa doppia caratteristica, a testimonianza dell'attento lavoro svolto quotidianamente dai nostri settanta dipendenti per il benessere degli animali e, di conseguenza, per il benessere dei consumatori».*

Il periodo natalizio sarà particolarmente intenso per Alemas che avrà la responsabilità di mantenere in vita l'antica tradizione del cappone, uno dei piatti più attesi e più apprezzati delle vicine festività. Nelle prossime due settimane, l'azienda cortonese macellerà e distribuirà oltre 150.000 capi tra Toscana, Lazio e Umbria che negli ultimi mesi sono stati allevati e curati nel massimo rispetto degli standard relativi al benessere animale. *«Il cappone rientra tra le ricette di punta del periodo natalizio - continua Scipioni. - I nostri animali provengono dai migliori allevamenti selezionati in tutta la Toscana, dove sono stati curati in tutte le fasi di crescita dalla nascita ad ora. Il nostro invito in vista del Natale è, dunque, di tenere in vita le tradizioni gastronomiche come occasioni per stare insieme e per festeggiare, senza però dimenticare la qualità dei prodotti da mettere in tavola».*

Commenta l'articolo

Potrebbe anche interessarti

[CHIUDE CON SUCCESSO LA 3° EDIZ. DI ITALIANEXPO IRAQ 2009](#)

[SANREMO PER IL SOCIALE](#)

[Cibo, conservazione delle staminali cordonali, e gravidanza sono legati tra loro?](#)

[Gelati Sammontana senza glutine, il gusto all'italiana buono e sicuro per tutti](#)

[Collezione primavera-estate 2012 : lo stivale da pioggia resta fondamentale!](#)

[Requisita cooperazione italiana in Liberia. Perché?](#)

[Stesso autore](#)