



# La Toscana, promotrice delle carni bianche

«I dati nazionali stanno registrando un continuo aumento del consumo pro-capite di pollo e una generale crescita del settore avicolo, dunque è con orgoglio che portiamo il nostro contributo rappresentando l'intera Toscana con prodotti genuini e di qualità». Così Silvia Scipioni commenta un trend più che positivo per il mercato di carni bianche e, di conseguenza, per tutte quelle aziende che proprio come la società Alemas, di cui la Scipioni è titolare, operano con esperienza e competenza nel settore. In particolare, Cortona, dove Alemas ha la propria sede, è diventata il fulcro della produzione del "pollo toscano", un vero e proprio punto di riferimento per rilanciare e valorizzare l'eccellenza del prodotto toscano. Silvia Scipioni spiega che «Alemas riunisce quattordici aziende in regime di società agricola che conferiscono in via esclusiva i propri animali, creando in tal modo un legame strettissimo con il territorio di appartenenza e permettendoci di portare sulle tavole dei consumatori prodotti allevati e macellati esclusivamente in Toscana. La nostra intenzione è far crescere le aziende del settore e, per riuscirci, ci siamo fatti promotori di questa rete societaria che da parte degli allevatori di tutta la regione ha trovato collaborazione e coinvolgimento». Tra i presupposti del progetto "pollo to-



Alemas ha sede a Cortona (Ar) - [www.alemas-srl.it](http://www.alemas-srl.it)

scano» - ma gli stessi valori valgono anche per gli altri prodotti avicoli di cui si occupa Alemas - rientra l'innalzamento della qualità della carne, garantita da ogni allevatore attraverso l'applicazione di standard condivisi e legati al benessere degli animali, con particolare attenzione alla cura dell'alimentazione, rigorosamente priva di farine animali, e alla salubrità degli ambienti. «Ormai portiamo avanti la nostra attività da oltre sessant'anni - continua ancora la Scipioni - e abbiamo rac-

**Gli allevamenti toscani portano alta la bandiera dell'eccellenza delle carni bianche operando con metodo, qualità e rispetto degli animali. Silvia Scipioni racconta la propria esperienza**



## 100% NATURALE

**L'unico prodotto toscano allevato senza l'utilizzo di antibiotici viene distribuito solo ed esclusivamente dalla nostra azienda**

colto l'eredità storica di molteplici realtà a carattere agricolo e rurale tipiche della nostra zona e di una tradizione contadina che, con le opportune innovazioni, ha saputo tramandarsi fino ai giorni d'oggi. Ciò significa che, attualmente, alleviamo, macelliamo e confezioniamo tutti i prodotti avicunicoli di origine toscana, curando anche la spedizione presso i clienti e gestendo in prima persona anche gli allevamenti dei quattordici associati». All'interno di un ciclo produttivo come quello promosso da Alemas, che punta tutto sulla qualità delle carni e il loro ottimale trattamento, è facile immaginare quanta importanza ricopra la fase di allevamento degli animali, vero motore dell'attività di macellazione. «La qualità delle carni messe in commercio, però, non dipende soltanto da come vengono macellate. Infatti, molto dobbiamo alla fase di allevamento che, grazie alla capacità professionale di chi alleva, alla scelta oculata dell'alimentazione e alle location lontane da zone industriali e dai grandi

centri urbani, contribuisce in via principale alla qualità e alla sapidità del prodotto». Tutti gli animali che arrivano nello stabilimento di Alemas sono allevati

a terra nel rispetto dei vari criteri di benessere e salubrità; inoltre gli allevamenti sono ad aerazione naturale, luce naturale e non prevedono l'utilizzo di antibiotici. «Nel nostro stabilimento gestiamo la produzione di carne bianca a ciclo completo, partendo cioè dall'animale vivo per arrivare fino al prodotto confezionato, posto in contenitori logistici e pallettizzato per la consegna. Gli animali giungono vivi nella nostra azienda e vengono subito macellati tramite l'ausilio di apparecchiature automatiche nel rispetto del loro benessere e della sostenibilità ambientale. Successivamente, si passa al raffreddamento degli animali, sia che siano preparati per essere consegnati tal quali sia che debbano essere sottoposti ai vari tagli anatomici. Poi, arrivano al reparto di confezionamento, dove vengono posti in vaschetta, chiusi con il film ed etichettati. Infine, i prodotti sono confezionati in pallet e posti su mezzi frigo pronti per la consegna. Il ciclo inizia e si conclude nella stessa giornata, così da garantire un

## Un riconoscimento fondamentale

Un importante traguardo Alemas lo ha raggiunto ottenendo la certificazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali in merito all'eccellenza delle carni bianche cortonesi. L'azienda è, infatti, risultata - insieme a pochissime altre realtà italiane - conforme a tutte le indicazioni contenute nel disciplinare di etichettatura volontaria stilato da Unaitalia. Di conseguenza, dopo aver superato la valutazione su origine locale degli animali, sistema di allevamento non intensivo e rispettoso del benessere animale, corretta alimentazione con mangimi senza farine animali e mancato utilizzo di antibiotici, oggi Alemas è riconosciuta tra le imprese modello italiane e può apporre l'etichetta di Unaitalia sui 50mila 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.



prodotto fresco ogni giorno della settimana». Attualmente, Alemas è specializzata nella realizzazione di prodotti di pollo boiler - compresi tutti i tagli, quali petto, cosce, fuselli, anche... - galletto, coniglio, faraona, anatra e prodotti di nicchia come il piccione, l'oca, il pollo Toscanaccio - di cui l'azienda ha l'esclusiva - e il cappone, vero fiore all'occhiello del periodo natalizio. I prodotti sono a disposizione di grossisti, grande distribuzione, piccoli negozi e gastronomie di pesce.

■ **Emanuela Caruso**

se è  
toscano  
è  
*nostro*



*L'unico*  
allevato  
e prodotto  
in Toscana  
secondo  
la *tradizione*  
contadina