

Arezzo, 5 dicembre 2019 - **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».

© Riproduzione riservata



LA NAZIONE
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Morto Davide Vannoni, ideatore del controverso metodo Stamina



Dietro l'edera spunta il 'Ritratto di signora'. Forse è il capolavoro di Klimt rubato



Metodo Stamina, le tappe della vicenda

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Trenitalia, orario invernale 2019-2020



Napoli, il premier Conte e compagna al galà di beneficenza per i 'Bambini coraggiosi'