

QUOTIDIANO.NET

Cinquantamila capponi da Cortona alle tavole del centro Italia

BALDI-ANGELA 04/12/2019



© BALDI-ANGELA

Arezzo, 4 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».*

ALTRO PER TE