La passione per la tradizione

written by Rivista di Agraria.org | 23 marzo 2018

L’Azienda Agricola Giampaolo Betti nasce dalla passione per la natura e per le antiche tradizioni. Tre generazioni prima di lui hanno, con fatica e dedizione, allevato animali e lavorato la terra umbra, nel rispetto del valore della qualità dei prodotti “fatti in casa” e del cibo sano.

Stalla con le Chianine

I capi di razza Chianina sono allevati in fattoria; si alimentano autonomamente, in assenza di competizione e stress, a volontà e secondo le singole esigenze, con prodotti dell’azienda (e.g., mais, orzo, fieno, paglia, alcune leguminose). Il cibo utilizzato per alimentare i nostri bovini viene macinato e miscelato, tramite carro miscelatore dotato di bilancia elettronica. Gli animali sono periodicamente seguiti da un veterinario alimentarista. E’ così che nasce un prodotto unico nel suo genere, di assoluta e certificata eccellenza.
Al fine di garantire al meglio ogni controllo e di seguire gli animali nelle varie fasi del loro sviluppo, l’azienda si propone di non condurre un allevamento intensivo, nel rispetto delle misure del benessere animale.

La carne prodotta dalle nostre femmine di razza Chianina, certificata secondo il Disciplinare dell’ I.G.P.” Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” viene frollata, lavorata e confezionata in azienda mantenendo inalterate le tipiche caratteristiche organolettiche. Confezioniamo, solo su prenotazione pacchi famiglia contenenti 10 kg circa di carne bovina di vari tagli con e senza hamburger.

A cura di Giampaolo e Sonia Betti (e-mail: betti.giampaolo@alice.it), con la collaborazione di Mario De Rosa.

Autore: Giampaolo e Sonia Betti, Mario De Rosa.
23/03/2018