

Agriturismo Corte Scaligera: tra carni genuine e sostenibilità

LA REALTÀ PONE GRANDE ATTENZIONE ALL'ALIMENTAZIONE E AL BENESSERE DEGLI ANIMALI

Una tradizione di famiglia, un mestiere svolto a regola d'arte, un'autentica vocazione: sono questi i punti di forza di Agriturismo Corte Scaligera, realtà di Mozzecane, località Le Capanne, da sempre specializzata nell'allevamento. Da quasi cinquant'anni si dedica ai suoi animali con amore e cura, assicurando loro le migliori condizioni di benessere. In particolare viene data grande attenzione alla loro alimentazione, impiegando tecnologie innovative seguendo però i ritmi lenti della natura. Così si attiva un circolo virtuoso che comincia con il lavoro della terra e finisce sulle tavole dei consumatori con carni raffinate, pregiate, ma soprattutto genuine.

STANDARD ELEVATI

Chiunque si rivolge all'agriturismo potrà fare un'esperienza fatta di tradizioni che vivono attraverso le interpretazioni della cucina moderna. Si tratta di un luogo dove il gusto si unisce con la passione, in cui conoscere ed apprezzare profumi e sapori della storia di questa importante realtà. L'attività di Corte Scaligera, più nel dettaglio, è indirizzata esclusivamente verso le razze più pregiate, in particolare verso la razza Limousines femmina (scottona). L'allevamento, che ha una capacità produttiva di circa mille posti, assicura am-



ALTA QUALITÀ

L'allevamento, oltre ad un processo di autocontrollo, è in possesso di numerose certificazioni esterne

pi spazi vitali. L'utilizzo del farmaco è assolutamente controllato e ridotto al minimo indispensabile, mentre le stalle sono strutturate con impianti e tecnologie sostenibili per gli animali e per il loro benessere. L'alimentazione, poi, è per buona parte prodotta direttamente, in quanto l'azienda coltiva circa 600 ettari di terreni agricoli e l'intero processo di

coltivazione è gestito con professionalità ed esperienza. Le coltivazioni prevalenti sono mais, soia e frumento. I mezzi meccanici di Corte Scaligera garantiscono ottimi risultati in termini di qualità e quindi di qualità del cibo al servizio degli animali. L'azienda è inoltre dotata di un laboratorio interno per le analisi delle materie prime in tempo reale, co-

si da assicurare una dieta controllata ed equilibrata. L'allevamento, oltre ad un processo di autocontrollo certificato, è in possesso di alcune certificazioni esterne, tra cui quella sul Benessere animale rilasciata dal Centro di referenza nazionale per il benessere animale Cremba; il Disciplinare di produzione di Cooperativa Zootecnica Scaligera, attraverso piani di controllo esterni certificati dal Csqa di Thiene; il disciplinare del vitellone e scottona ai cereali con marchio Qv. L'allevamento di Corte Scaligera, inoltre, fa parte di un gruppo di allevatori di Cooperativa Zootecnica Scaligera, leader nazionale nella produzione di carne da razze pregiate.

Ricette prelibate e gustose con gli ingredienti migliori

LO SPAZIO È IDEALE ANCHE PER GLI EVENTI

L'eccellenza è sicuramente ciò che contraddistingue i prodotti e i servizi di Agriturismo Corte Scaligera. Un risultato frutto di numerosi fattori, tra cui il rispetto della filiera corta, assicurando tracciabilità, qualità top di gamma, benessere animale e sostenibilità: la struttura è infatti dotata di strumenti che ottimizzano il consumo di energia annullando gli sprechi, oltre a soluzioni di fitodepurazione. Passando alla tavola, qui è possibile trovare le ricette della cucina tradizionale oppure reinterpretate in chiave moderna: i primi piatti sono autentici prelibatezze di stagione, con la pasta preparata al momento, utilizzando solo ingredienti freschi e farine di prima scelta. Per valorizzare ed esaltare i prodotti, l'agriturismo ha stretto partnership con alcune realtà eccellenti del territorio, come Fedoro, Farine Molino Rosso, Azienda Agricola Piccoli Vini, Azienda Agricola Villa Canestrani, Formaggi Artigianali La Casara e Antico Panificio Ceriani. Presso lo spaccio, inoltre, è possibile acquistare le carni lavate con l'ausilio di moderni macchinari, per garantire al consumatore i massimi livelli di qualità e freschezza. Tutte le fasi della lavorazione sono effettuate da personale esperto, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle normative HACCP. Ma Corte Scaligera non è solo un agriturismo dove gustare carni eccellenti e piatti a km 0, ma anche un ambiente pensato per le



famiglie e per chiunque voglia vivere un'esperienza unica alla scoperta della natura. Per questo intorno a Corte Scaligera nasceranno presto percorsi emozionali, spazi attrezzati per vivere l'ambiente all'aperto, aree dedicate ai bambini e sentieri didattici.

La struttura, infine, è dotata di piattaforme, strumenti e dispositivi all'avanguardia, in grado di supportare qualsiasi tipo di evento, meeting e conferenza. Tra le tecnologie impiegate si ricordano Cubesuite, una suite di software sviluppata per il controllo dei sistemi di building automation, entertainment, security e safety; Audio professionale Bose, un sistema di amplificazione sonora progettato per garantire la massima qualità musicale; Audio professionale Bose per conferenza; video professionale 4K; impianti di automazione realizzati secondo il protocollo di comunicazione KNX.

BENVENUTI, CARNIVORI.

Corte Scaligera è agriturismo e spaccio di carni bovine.

Racconta la nostra storia di allevatori e la nostra tradizione di famiglia. Il rispetto per la natura, la trasparenza e la genuinità delle nostre carni le troverete in tavola oppure a casa vostra, direttamente dal nostro spaccio.

Via Mediana 31/B - 37060 Mozzecane, Verona
tel. 045 6348853 - www.cortescaligera.it




**CORTE
SCALIGERA**
AGRITURISMO
LABORATORIO
SPACCIO CARNI BOVINE