

Cresce il consumo della carne biologica in città. La conferma viene da “Arcafelice”, la società a totale partecipazione del Comune di Jesi che, sulle produzioni bio, ha costruito la sua filosofia aziendale. Dalle coltivazioni agli allevamenti di razza bovina marchigiana e di suini, la produzione di carne biologica ha garantito al Comune di Jesi un approvvigionamento di assoluta qualità per le mense scolastiche. E la scommessa di “Arcafelice”, di proporre le carni biologiche a quanti più privati cittadini possibili, tramite il punto vendita di Viale della Vittoria, si è rivelata vincente.

“L'ampliamento del laboratorio di sezionamento carni - spiega l'amministratore di Arcafelice, Graziano Vittori - ci consente di dare migliori e più puntuali risposte, in particolare a quei gruppi di acquisto solidale che si stanno rivolgendo, sempre in numero crescente, a noi per la nuova formula dei pacchi famiglia che permettono ulteriori, interessanti, risparmi”.

Proprio per questo, nella logica di azienda pubblica votata alla valorizzazione delle produzioni biologiche e di qualità, da filiera corta e dunque del territorio della Vallesina, in occasione delle festività natalizie Arcafelice consegnerà, presso il punto vendita, una **“Carta Fedeltà”**, che darà diritto ad uno sconto incondizionato del 5% sugli acquisti delle carni bovine e suine al banco. Per i pacchi famiglia superiori ai 10 chili verrà applicato uno sconto del 7%.

L'Amministrazione Comunale

Jesi, 14 dicembre 2009