



Comunicato stampa del 17 giugno 2020

La carne delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola è stata la prima carne fresca italiana ad ottenere la certificazione IGP dall'Unione Europea

Tutti i segreti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Su www.vitellonebianco.it è possibile tracciare il prodotto e segnalare eventuali abusi

Un 'gigante' si aggira per l'Italia da oltre 2000 anni: è il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la cui carne ha ottenuto nel **1998** l'Indicazione Geografica Protetta, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia.

Una IGP che certifica la carne prodotta dalle razze tipiche dell'Appennino centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Con il termine **"Vitellone"** nei territori del Centro Italia, vengono da sempre indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. Si tratta di animali giovani, la cui carne è molto magra, di un colore rosso intenso con basso contenuto di grasso e colesterolo. La denominazione **'Bianco'** si riferisce al mantello costituito da peli bianchi che ben risaltano sulla cute nero-ardesia, caratteristica che consente a questi bovini di tollerare le radiazioni solari tipiche dei pascoli appenninici. Infine con **"Appennino centrale"** si indica la zona di origine dove, tradizionalmente, i bovini Chianini, Marchigiani e Romagnoli sono allevati e alimentati con foraggi e concentrati caratteristici del territorio. **La certificazione IGP non si riferisce al bovino, ma solo ed esclusivamente, alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione.**

Non esiste una razza IGP. Non esistono quindi la Chianina, la Romagnola o la Marchigiana IGP. La razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione finale del prodotto. Per poter certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti applicati sia alla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) che alle fasi successive (macellazione, frollatura della carne, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione). È per questo che la sola razza, senza la certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", non è garanzia di qualità, tipicità e tradizionalità. Le razze Chianina, Romagnola e Marchigiana sono infatti allevate in Italia e nel mondo, ma solo la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" permette di tutelare, valorizzare e difendere oltre alle razze anche il loro legame con il territorio tipico di origine e di produzione.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -

phone +39 0577 42984

www.robespierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robespierreonline.it

Marilena Zinna

mobile +39 329 80 44 929

marilena.zinna@robespierreonline.it



I numeri del prodotto certificato. Nel 2019 i capi certificati a marchio IGP 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale' sono stati 18.194 (9.344 di razza Chianina, 6.459 Marchigiana e 2.391 Romagnola) ovvero oltre l'85% dei capi delle razze chianina, marchigiana e romagnola presenti in Italia.

Occhio alla Fiorentina. È indubbio che, soprattutto in alcune zone d'Italia, dire "Fiorentina" equivale a dire "Chianina". Niente di più sbagliato: la "Fiorentina" è un taglio di carne e non una razza bovina. Da questo equivoco nasce il malinteso che gran parte delle macellerie e dei ristoranti offrano carne di razza chianina o di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". I numeri svelano una realtà diversa. Ogni anno, infatti, vengono certificati come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale poco più di 18.000 capi bovini; considerando che da ogni capo si ottengono circa 40 Fiorentine, possiamo stimare al massimo 725.000 fiorentine certificate a marchio IGP, sicuramente troppo poche per trovarle in ogni ristorante o macelleria italiana.

Non è tutta "chianina" ciò che luccica. Dire "carne di chianina", "carne di marchigiana" o "carne di romagnola" sottintende la qualificazione della **razza** del bovino che, da un punto di vista legislativo, identifica l'iscrizione dell'animale al Libro Genealogico Nazionale, garantendone la "purezza genetica". Solamente la carne derivante dai bovini di razza potrà avvalersi della certificazione IGP 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale'. Il fattore genetico insieme alle peculiarità ambientali influiscono, infatti, sulla qualità di queste carni che presentano un basso contenuto di grasso (minore del 3%), di colesterolo (minore di 500 ppm) e un alto valore proteico (maggiore del 20%).

La qualità tracciata in tempo reale. Negli anni è cresciuta la domanda di carni certificate e sono aumentate le frodi a carico dei consumatori e dei produttori. Per contrastare il fenomeno il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha messo a disposizione la possibilità di conoscere, in tempo reale, l'origine e il percorso della carne certificata: dall'allevamento alla tavola. Sul sito internet <http://maps.vitellonebianco.it/#/ristoranti-macellerie> è possibile verificare la tracciabilità della carne in vendita e avere la mappatura delle macellerie e dei ristoranti, iscritti al circuito 'Ristorante Amico', che hanno in carico il prodotto.

I numeri della filiera. 3.177 allevatori, 79 mattatoi, 78 operatori commerciali, 117 laboratori di sezionamento e 1076 macellerie: sono questi i numeri della filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", i cui soggetti sono tenuti al rispetto rigoroso dei requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione per far sì che la carne prodotta possa essere certificata con il marchio IGP. Tutta la filiera è soggetta a rigidi controlli.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it

Marilena Zinna

mobile +39 329 80 44 929

marilena.zinna@robepierreonline.it



Una carne che arriva dal cuore dell'Italia. La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP è un viaggio che attraversa il cuore dell'Italia. Il disciplinare di produzione comprende infatti l'intero territorio di Umbria, Marche, Molise e Abruzzo e le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini per l'Emilia Romagna, le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia e Siena per la Toscana, le province di Frosinone, Rieti, Viterbo e parte delle province di Roma, Latina per il Lazio. Benevento, Avellino e parte della provincia di Caserta per la Campania.

Un sapore inconfondibile che richiama i profumi del Centro Italia. La grande attenzione legata all'alimentazione e al rapporto naturale con il territorio e con i pascoli si riflettono sull'aspetto e sul sapore delle carni del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. La grana è fine e il colore rosso vivo. Anche la consistenza è soda ed elastica, con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare. L'alto pregio della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è frutto di un mix vincente che ha tra i suoi ingredienti principali la predisposizione genetica, i sistemi naturali di allevamento e un'alimentazione di qualità. I profumi dei prati e le essenze tipiche dei pascoli dell'Appennino distinguono la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP da tutte le altre.

Il Vitellone Bianco: razze salvate dall'estinzione. Gli allevamenti molto piccoli (con una media di 35 capi per azienda) spesso dislocati in zone montane e in aree marginali; un'alimentazione basata su foraggi e concentrati locali; razze più tardive rispetto ad altre specializzate da carne determinano, per l'intera filiera, alti costi di produzione non concorrenziali con quelli della carne proveniente dall'estero e dai grandi allevamenti intensivi del Nord Italia. Tali problematiche hanno portato a considerare, agli inizi degli anni 90, le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola in via di estinzione. Il riconoscimento del marchio 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' ha rappresentato, e rappresenta tutt'ora, l'unica possibilità di rilancio e valorizzazione per le nostre razze tipiche creando un mercato diversificato per qualità e tipicità dal resto del mercato della carne bovina.

Il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il Consorzio, costituito nel 2003, è stato ufficialmente riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2004. Formato da 1827 soci tra allevatori, macellatori e porzionatori, il Consorzio punta a promuovere e valorizzare il prodotto, informando anche il consumatore. L'attività principale è quella di vigilanza, tutela e salvaguardia dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale,

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it

Marilena Zinna

mobile +39 329 80 44 929

marilena.zinna@robepierreonline.it



contraffazioni ed uso improprio del marchio. L'attività di controllo, annualmente concordata con l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità, è svolta dagli agenti vigilatori qualificati del Consorzio, su tutta la filiera e in particolare nei centri di macellazione e lavorazione, alle macellerie e alla ristorazione, attraverso controlli incrociati tra dati di tracciabilità e analisi comparativa di DNA. Nel 2019 i controlli effettivi sono stati 165, mentre le analisi effettuate nel 2019 sono state 158.

Il Consorzio e la vigilanza. Compito principale del Consorzio è controllare e vigilare sull'intera filiera della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Sono ormai 15 anni che il Consorzio svolge anche attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Per questo è stato messo a disposizione degli utenti una sezione del sito, dedicata alla raccolta delle segnalazioni sul prodotto <http://www.vitellonebianco.it/inviaci-le-tue-segnalazioni/>. In tempo reale è possibile segnalare irregolarità, pubblicità ingannevole, falsificazione del prodotto o del marchio, o semplicemente per comunicare ristoranti o macellerie in cui questa carne viene venduta può, attraverso la compilazione di un semplice modulo (anche in forma anonima) inviare la segnalazione all'ufficio vigilanza del Consorzio che provvederà, attraverso i propri agenti vigilatori, ad intervenire con gli opportuni controlli o a coinvolgere gli organi ufficiali di vigilanza.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it

Marilena Zinna

mobile +39 329 80 44 929

marilena.zinna@robepierreonline.it