

# VITELLONE BIANCO INFORMA



maggio 2021

## CONTENUTI

- 2 **PRIMO PIANO**  
TUTTI I NUMERI
- 4 **VITELLONEBIANCO.IT**  
I SOCIAL DEL CONSORZIO
- 5 **LO SAPEVI CHE?**  
LE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE
- 6 **L'INTERVISTA**  
MAURO ROSATI - QUALIVITA
- 7 **L'APPROFONDIMENTO**  
LA CERTIFICAZIONE DELLA RAZZA
- 8 **IN CUCINA**  
LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

## LETTERA DEL PRESIDENTE



È stato, indubbiamente, un anno molto particolare quello appena trascorso, in cui ci siamo trovati ad affrontare grandi difficoltà economiche e sociali che hanno coinvolto tutti i settori tra cui anche quello agroalimentare.

In questo periodo molte delle attività istituzionalmente svolte dal Consorzio sono state ridimensionate e riprogrammate sulla base dell'effettiva fattibilità come, ad esempio, la partecipazione alle fiere e agli eventi o l'attività di vigilanza che è stata principalmente rivolta verso la pubblicità digitale e sul commercio online.

Lo sviluppo dei canali social del Consorzio (Facebook, Instagram e Youtube), il nuovo sito internet con tante nuove rubriche indirizzate all'informazione e ai servizi per i consumatori e per gli operatori, sono stati in questo anno strumenti fondamentali di comunicazione e di interazione.

Il "Vitellone Bianco Informa" in questa nuova veste, attraverso diverse rubriche, vuole essere uno strumento di **comunica-**

**zione** più diretto e preciso delle attività del Consorzio, rafforzando la conoscenza del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ai soggetti della filiera (soprattutto al mondo degli allevatori), comunicando notizie e novità. Sarà uno strumento di **informazione**, strettamente legato agli altri strumenti già operativi (sito e canali social) e ad altri in fase di attivazione (newsletter e nuove campagne informative) ed infine uno strumento di **confronto** con tutti voi attraverso il quale scambiare problematicità, suggerimenti e indicazioni.

Tante altre novità sono però in cantiere per il prossimo futuro: stiamo cercando di accrescere i nostri canali social proponendo sempre contenuti nuovi più interattivi; partiremo dal prossimo autunno con una nuova campagna informativa/promozionale che interesserà anche tanti e diversi canali della comunicazione; stiamo realizzando nuovi video istituzionali e spot a supporto dell'attività informativa.

Siamo, però, sempre di più certi che l'u-

nione tra tutti gli attori della nostra filiera rivesta un ruolo fondamentale per poter continuare a crescere nella valorizzazione del nostro marchio e delle nostre razze, nella stretta convinzione che il marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, sia oggi l'unico strumento che, legando strettamente l'allevamento delle nostre razze al territorio tipico, può difendere le nostre produzioni, dare redditività ai nostri allevatori e tutelare i nostri territori, soprattutto quelli marginali. Ci aspettano, quindi, sfide importanti; lavorando in sinergia con tutti i nostri soci e con tutti coloro che ruotano attorno al mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP potremmo fare, di questa fase così delicata, la base per poter ripartire e per poter raggiungere obiettivi ancora più importanti.

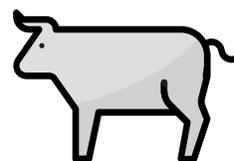


# TUTTI I NUMERI DEL VITELLONE

**IL COVID 19 'NON FERMA' IL VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP  
I DATI 2020 CONFERMANO UN ANDAMENTO POSITIVO E UNA SOSTANZIALE TENUTA  
PER IL SETTORE**

“Chi si ferma è perduto” recita l’adagio popolare. E il Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP non si è fermato, neanche nel 2020 caratterizzato dall’emergenza globale della pandemia. Il primo consiglio direttivo del Consorzio del 2021 è stata l’occasione per presentare i numeri dell’anno trascorso. *Annus horribilis*, come detto, ma che non ha inciso in maniera particolarmente grave per la nostra attività.

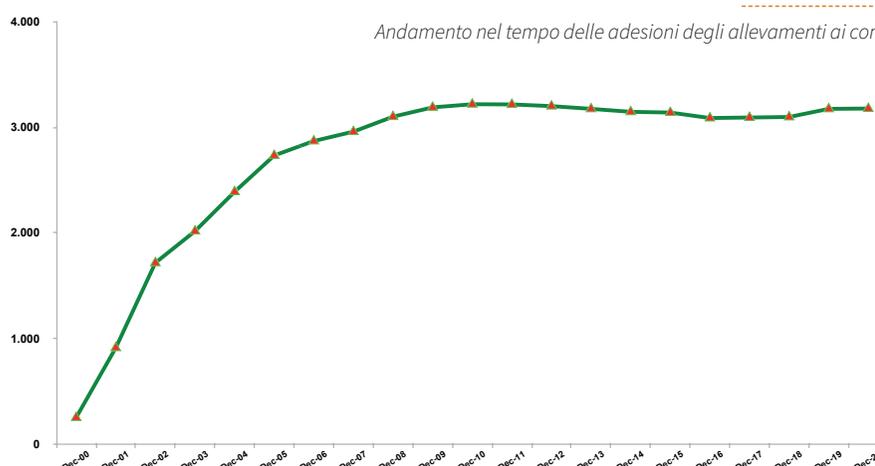
I numeri più significativi che fotografano la filiera del Vitellone per il 2020 sono questi: 17.621 capi bovini certificati, 3180 allevatori, 1079 macellerie, 119 laboratori di sezionamento e 80 operatori commerciali attivi sul territorio. Una leggera flessione rispetto al 2019 è quasi fisiologica



**17.621**  
CAPI BOVINI  
CERTIFICATI

## ANDAMENTO ALLEVAMENTI

Andamento nel tempo delle adesioni degli allevamenti ai controlli



# PRIMO PIANO

# VITELLONE BIANCO INFORMA

in un contesto di emergenza pandemica. La buona notizia è che questo calo è stato contenuto, nell'ordine del 3,1%. Nel 2020, infatti, i capi bovini certificati "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" sono stati 17.621 contro i 18.194 del 2019. È interessante

**3.180**  
ALLEVATORI



notare come il numero dei nuovi allevamenti entrati nel circuito superi, anche se solo di poche

unità, quello degli allevamenti dimessi. Si mantiene pressoché stabile il numero dei laboratori, degli operatori commerciali e delle macellerie iscritte.

Esaminando l'attività dei venti anni dal riconoscimento possiamo dire che la "tenuta" del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP anche in questo anno difficile è frutto di un lavoro costruito negli anni. Un lavoro che ha permesso di sviluppare le potenzialità della filiera zootecnica legata alle razze bovine tipiche dell'Italia centrale.

Dal 2000 al 2020 il numero di allevamenti che hanno deciso di aderire ai controlli è cresciuto del **92%**, passando da 250 a 3180. Nello stesso periodo si è registrato un boom di adesioni anche dei punti vendita passati da 58 a 1079, con un **+ 94%**. Dal punto di vista delle certificazioni siamo passati dalle 12808 del 2007 alle 17621 del 2020, con un **+ 27%** nell'arco dei 13 anni. Rispetto alle razze, sempre in questa finestra temporale (2007 - 2013) si registrano un **+ 39%** per la Marchigiana, passata dai 3840 capi del 2007 ai 6274 del 2020, un **+ 32%** della

Chianina, con un salto da 6344 a 9317 e una flessione del **10%** della Romagnola, che passa dai 2624 capi del 2007 ai 2030 del 2020.



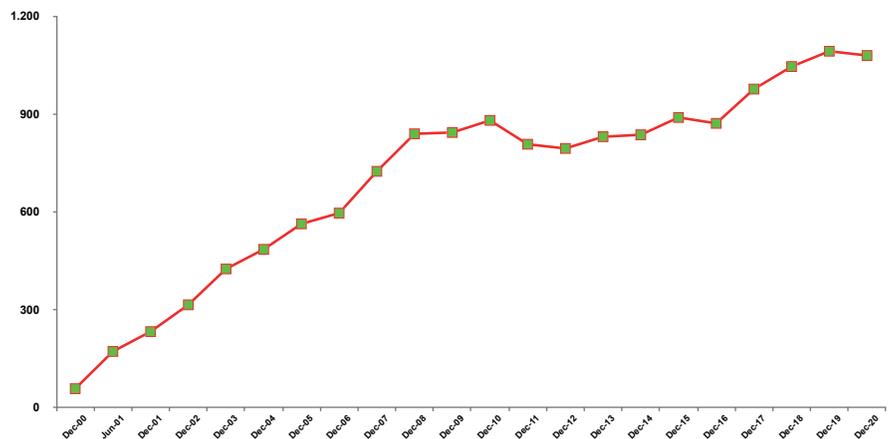
**1.079**  
MACELLERIE

La rapida panoramica di 20 anni attraverso i numeri dimostra che il marchio 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' è un elemento di forza e una garanzia di qualità. Un valore aggiunto che ha consentito, anche nel 2020, di mantenere numeri importanti.

Il valore crescente del sistema di produzione tradizionale sviluppato all'interno dell'area tipica e i sistemi di controllo costanti e sistematici su tutta la filiera, hanno consentito di affermare il nostro marchio come un sinonimo di fiducia, garanzia di sicurezza, di qualità e di trasparenza in tutte le fasi della produzione e della commercializzazione, oltre a rappresentare un'importante fonte di reddito e di tutela per molti territori, anche marginali, del centro Italia.

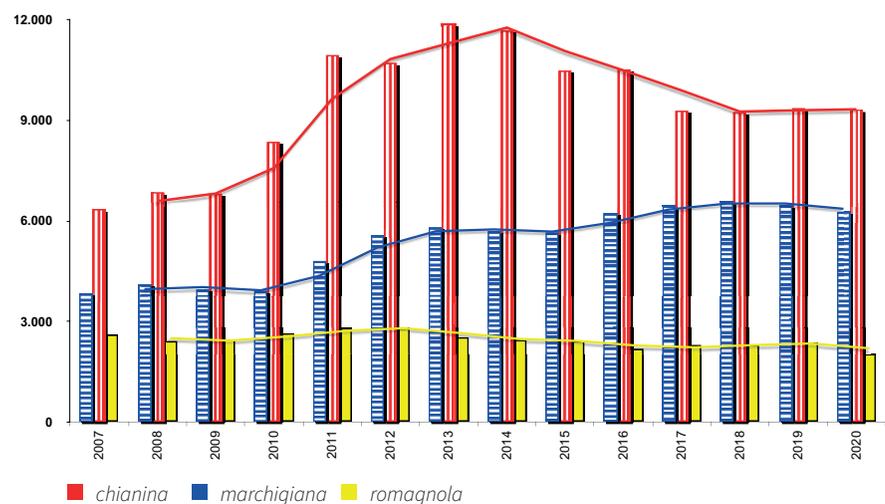
## ANDAMENTO MACELLERIE

Andamento nel tempo delle adesioni dei punti vendita ai controlli



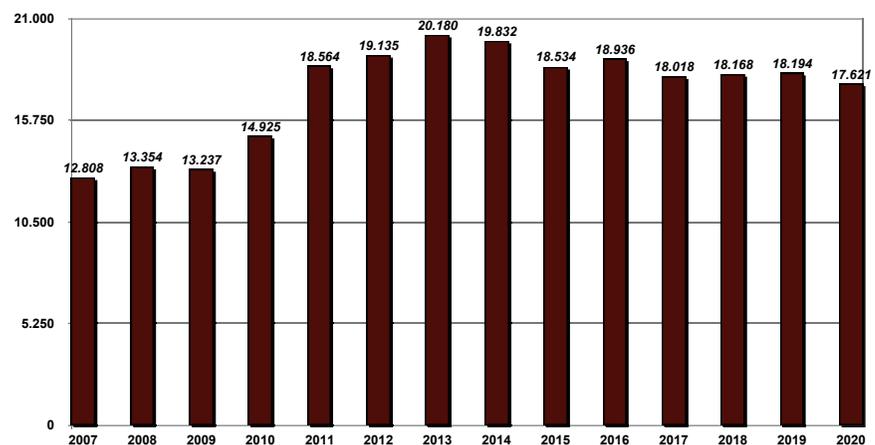
## ANDAMENTO CERTIFICAZIONI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE PER RAZZA E ANNO

Andamento certificazioni per anno riferiti alle singole razze (elaborazione al 31/12/2020)



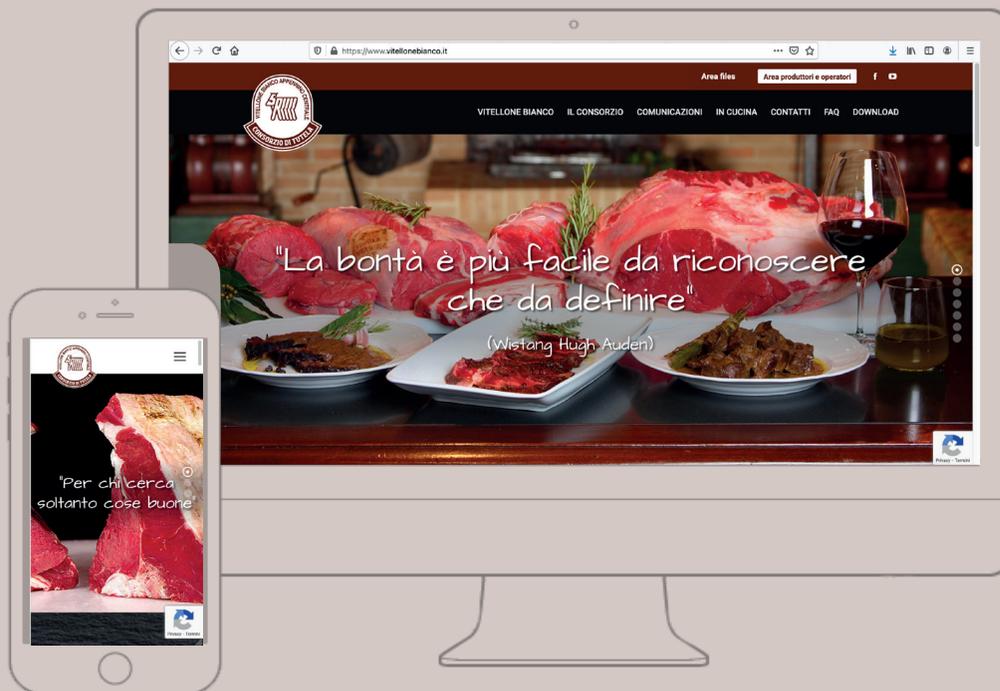
## ANDAMENTO CERTIFICAZIONI PER ANNO

Andamento delle certificazioni per anno (elaborazione al 31/12/2020)



Tutti i dati sono stati presentati in occasione dell'assemblea annuale dei soci. La presentazione completa è presente nell'archivio pubblicazioni del sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)





## UN'INFORMAZIONE A PORTATA DI 'CLICK'

### DA INSTAGRAM A FACEBOOK IL CONSORZIO È SUI SOCIAL

**+ 5.087**  
FOLLOWER  
DA MAGGIO A OTTOBRE



**6.240**  
FAN E FOLLOWER



**+ 1.611**  
FAN IN 6 MESI



A qualcuno piace social: il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP punta forte sui nuovi canali di comunicazione e il pubblico risponde "Presente!". Sono oltre 6mila i fan che ogni giorno seguono e si informano sull'attività del Consorzio attraverso questi canali. In pochi mesi di lavoro sulla pagina Facebook l'incremento è stato di oltre 5mila unità, 5.087 per la precisione, portando il totale a 6.240 fan al 31 dicembre 2020. Una costante crescita che ha visto il suo apice durante la pandemia. Dietro questa tendenza positiva c'è un percorso e un progetto di informazione e comunicazione nel quale crediamo e che vogliamo continuare a portare avanti.

Buone notizie anche per quanto riguarda la crescita dei follower: il Consorzio passa da circa mille seguaci nel mese di maggio 2020 a oltre 4mila nel mese di ottobre 2020, per arrivare a 6.298 follower al 31 dicembre 2020. Questo aspetto è molto importante, ma dobbiamo fare chiarezza sulla differenza tra 'like' e 'follower'. I follower possono ricevere aggiornamenti costanti dal Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"; questo perché seguire una pagina è una scelta dettata

dalla volontà di informarsi instaurando un rapporto duraturo nel tempo. Il cosiddetto 'Like', invece, costituisce una scelta impulsiva oltre a un rapporto che potrebbe non consolidarsi mai. Sta andando bene anche la pagina Instagram, inaugurata a giugno 2019, che ha visto un incremento di 1.611 follower negli ultimi 6 mesi. C'è ancora molto da lavorare, ma tutto indica che anche il mondo di Instagram mostra forte interesse nei confronti del Consorzio.

#### BASTA UN CLICK PER CRESCERE INSIEME

Con oltre 318 condivisioni di post, 2.059 like e 103 commenti, l'informazione del Consorzio di Tutela raggiunge tutto il mondo. L'Italia rappresenta la quasi totalità della popolazione che segue la pagina Facebook del Consorzio ma non mancano le curiosità 'extra moenia', soprattutto da parte dei paesi sui quali si concentra il mercato internazionale, come Germania, Stati Uniti, Svizzera e molti altri. Per quanto riguarda l'Italia: Campania, Lazio e Umbria sono le regioni in cui si registrano più interazioni. Insomma è iniziata una vera e propria era digitale.

Un'informazione a portata di click.

## LO SAPEVI CHE?

## VITELLONE BIANCO INFORMA



### SAPEVI CHE SU [WWW.VITELLONEBIANCO.IT](http://WWW.VITELLONEBIANCO.IT) C'È LA MAPPA DI MACELLERIE E RISTORANTI CHE HANNO LA NOSTRA CARNE CERTIFICATA?

Nella sezione del sito 'Dove trovarla' gli utenti possono consultare la mappa interattiva dei laboratori, degli operatori commerciali, delle macellerie e dei ristoranti dove è possibile trovare carne con la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". Ognuno dei soggetti della filiera di produzione è indicato nella mappa con nome, indirizzo, numero telefono e tagli di carne disponibili.



### SAPEVI CHE IL VITELLONE BIANCO NON È UNA RAZZA?

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è una carne che si ottiene da tre razze: Chianina, Marchigiana e Romagnola. La razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione del prodotto. Per essere certificata la carne deve rispettare i principi dettati dal Disciplinare di produzione, applicati alla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) e a quelle successive (macellazione, frollatura, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione).

### SAPEVI CHE TRA LE MISSION DEL CONSORZIO DI TUTELA "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP" C'È LA VIGILANZA?

Tra le attività istituzionali del Consorzio c'è la vigilanza costante sulla filiera e sulle carni, soprattutto nella fase di commercializzazione. Il Consorzio conta 3180 allevatori, 1079 macellerie, 119 laboratori di lavorazione e 80 operatori commerciali. Ognuna di queste categorie viene monitorata costantemente per controllare la filiera, dalla materia prima al prodotto finito. Controllo vuol dire qualità e qualità è sinonimo di eccellenza.



### SAPEVI CHE LA CARNE DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP SI RICONOSCE ANCHE DALL'ASPETTO?

L'attenzione alimentare, i pascoli e il contatto diretto con la natura dei bovini fanno sì che la carne sia di un colore rosso vivo e con una corretta mazzatura. Né troppo grassa, né troppo magra, una corretta componente grassa che avvolge la carne conferisce il giusto sapore e un gusto incredibile, tipico del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

NON SOLO TUTELA, IL CONSORZIO TI ASCOLTA E RISPONDE ALLE TUE DOMANDE.

# LO SAPEVI CHE?

[www.vitellonebianco.it/lo-sapevi-che/](http://www.vitellonebianco.it/lo-sapevi-che/)



# QUAL'È LO STATO DI SALUTE DELLE PRODUZIONI CERTIFICATE IN ITALIA?

**IL RAPPORTO 2020 ISMEA-QUALIVITA  
ATTESTA LA SOLIDITÀ DELLE  
DOP E IGP ITALIANE,  
NONOSTANTE LA FASE PANDEMICA.**

I dati del settore dei prodotti DOP IGP, da molti anni, non fanno che ribadire come il sistema rappresenti un driver fondamentale e indiscusso dei distretti agroalimentari del nostro Paese. Nell'anno della pandemia l'agroalimentare nel suo complesso ha mostrato una buona tenuta generale, anche se gli effetti si sono inevitabilmente avvertiti anche per il comparto DOP IGP in cui i piccoli produttori hanno subito il contraccolpo più acuto, a conferma dell'importanza di consolidare un sistema composto da molte piccole realtà che rappresentano un valore inestimabile per i nostri territori.

È importante soprattutto sottolineare come il modello delle DOP IGP italiane abbia mostrato una grande capacità di resilienza anche in piena emergenza Covid-19. Durante la pandemia la funzione strategica delle filiere DOP IGP sui territori, in termini di sviluppo e di coesione sociale, è stata potenziata grazie al lavoro tenace dei Consorzi, capaci di ricoprire un ruolo cruciale nel sostenere le criticità del comparto e delle singole imprese, con azioni di solidarietà e impegno mirate. Durante questa fase i Consorzi non si sono limitati alle attività di supporto, ma hanno anche svolto azioni di rappresentanza verso le istituzioni, come portavoce autorevoli del sistema produttivo. Un impegno premiato dalle misure messe in campo dal Governo che ha riconosciuto alle DOP IGP una valenza strategica di primo piano con interventi mirati al sostegno e al rilancio.

## QUALE IL VALORE DELLA DOP ECONOMY E QUALI GLI SCENARI PER IL FUTURO?

La Dop economy è un settore che, grazie al lavoro di oltre 180.000 operatori e 285 Consorzi di tutela, vale 17 miliardi di euro alla produzione e copre una fetta del 19% del fatturato complessivo del settore agroalimentare e del 21% dell'export made in Italy di settore. Sono dati che parlano da soli e descrivono un pezzo dell'economia nazionale. Non a caso nel 2021 il termine "Dop economy" è stato inserito nel Vocabolario Treccani nella sezione dei Neologismi. È un concetto che, come visto, denota un sistema di grande valore economico, ma la cui rilevanza si esplica anche in altri ambiti come modello produttivo basato su una serie di valori (origine, autenticità, sicurezza, tradizione, ambiente, fattori umani) condivisi da operatori, Consorzi, istituzioni, comunità locali e cittadini, nell'ambito di un apparato normativo e di un sistema di controllo consolidati a tutela di produttori e consumatori.

A partire da questa posizione di forza, gli scenari per il futuro sono ampi e sono molte le sfide da cogliere per il sistema. L'obiettivo principale è sicuramente quello legato alla transizione ecologica avviata dall'UE con il Green Deal, il programma di rilancio dell'economia europea in chiave sostenibile. In particolare le strategie "Farm to Fork" e "Biodiversità" chiamano le imprese dell'agroalimentare a impegnarsi per raggiungere un'econo-

mia circolare, efficiente e sostenibile. Si tratta di un passaggio epocale, una vera e propria transizione "senza alternative" che offre inedite opportunità in termini di crescita, volume d'affari e diversificazione produttiva, ma solo per quegli operatori che saranno pronti a coglierle adeguandosi ai cambiamenti in atto. I produttori di DOP IGP possono cavalcare l'onda reputazionale che li distingue, facendosi pionieri di questa transizione europea, per non perdere terreno di fronte a competitor europei che stanno investendo su strumenti innovativi in chiave sostenibilità.

## QUANTO CONTANO I CONSORZI DI TUTELA NELLA PROMOZIONE DELLE ECCELLENZE DOP E IGP E SU COSA DOVRANNO PUNTARE IN FUTURO?

In un periodo complesso, con scenari incerti e prospettive mutevoli, il ruolo dei Consorzi è più che mai fondamentale. Sono infatti necessarie azioni coordinate, sostenute da opportune politiche di supporto, per stimolare lo sviluppo del settore sulle nuove priorità. L'agroalimentare italiano DOP IGP ha tutte le caratteristiche per poter tracciare una nuova strada di successo ad una sola condizione: la salvaguardia del ruolo e dell'autonomia dei Consorzi che dovranno continuare.

**Mauro Rosati**

*Direttore Fondazione Qualivita*

# CARNE BOVINA: È ANCHE QUESTIONE DI GENETICA

IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE: LA CERTIFICAZIONE DELLA RAZZA COME PUNTO DI PARTENZA PER LA CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ.

Quando si parla di carne bovina si considerano prioritarie la qualità e le caratteristiche ad essa legate. Non possiamo però affrontare questi argomenti senza prima considerare un fondamentale fattore che si trova alla base di qualsiasi parametro chimico, fisico e biologico: la genetica.

In biologia il fenotipo, cioè l'insieme delle caratteristiche esterne di un individuo (altezza, struttura fisica e qualsivoglia caratteristica) è determinato dalla componente ambientale (stile di vita, di alimentazione, di abitudini, ecc...) e dalla componente genetica (ciò che è riportato nel proprio corredo genetico). Considerando, ad esempio, l'allevamento di due bovini caratterizzato dalla stessa componente ambientale (stessa stalla, stessa alimentazione, stessa età, stesso sesso, ecc...), l'unico fattore determinante le caratteristiche diverse della carne da essi prodotta (dimensioni delle fibre muscolari, grado di copertura in grasso, muscolosità, grado di grasso di infiltrazione, ecc...) è quello genetico.

Il lavoro di miglioramento genetico, portato avanti sulle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, ha permesso di fissare i caratteri riproduttivi e produttivi di ogni singola razza tanto che oggi, per ogni soggetto iscritto al Libro Genealogico Nazionale è possibile conoscerne l'ascendenza e di questa non solamente le caratteristiche morfologiche ma anche quelle genetiche (quanto cioè di un determinato carattere il padre e la madre riescono a passare al proprio figlio). Se la "razza" è la definizione di un soggetto iscritto al Libro Genealogico Nazionale (e quindi con sicurezza delle sue caratteristiche genetiche), con "tipo genetico" viene definito un bovino di cui non si conoscono le potenzialità genetiche (in quanto non iscritto al Libro Genealogico Nazionale), pur presen-

tando morfologicamente le caratteristiche della razza, mentre con "tipo genetico: incrocio/meticcio" viene definito un bovino risultante dall'incrocio tra due bovini di razza differente per cui le caratteristiche della carne saranno strettamente legate a quelle trasmesse da entrambi i genitori, ovviamente da ognuno con le proprie potenzialità.

Da ciò risulta che la carne derivante dai capi "incrocio/meticcio" sarà sostanzialmente differente da soggetto a soggetto (in quanto strettamente dipendente dall'interazione genetica delle due razze) e quindi non è possibile definire uno standard qualitativo legato a questo tipo di animale.

È proprio a seguito della certificazione della "razza" che il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, può definire nel proprio disciplinare di produzione specifiche caratteristiche chimico-fisiche della carne (tenerezza, colore, contenuto in grassi, proteine, ecc) oltre alle rigide imposizioni relative all'alimentazione e al sistema di allevamento.

È da qui che risulta importante conoscere, non solo da parte degli operatori del settore, ma anche del consumatore, la fondamentale differenza esistente tra un animale di "razza", un animale di "tipo genetico" e un animale "meticcio o incrocio"; dal punto di vista normativo, queste definizioni sono previste solamente all'interno del disciplinare di produzione dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e di alcuni disciplinari di etichettatura approvati dal Mi.P.A.A.F. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale garantisce la qualità a seguito della certificazione dell'origine genetica (solo a seguito del controllo del Libro Genealogico), della alimentazione tipica e della filiera totalmente controllata.

TUTTI I SERVIZI DEL CONSORZIO A PORTATA DI CLICK SU [WWW.VITELLONEBIANCO.IT](http://WWW.VITELLONEBIANCO.IT)

UNA FINESTRA CHE SI AFFACCIA SUL MONDO DEL WEB E CHE CONSENTE DI ACCEDERE A TUTTI I SERVIZI A DISPOSIZIONE ESCLUSIVA DEI SOCI

Fin dalla nascita del Consorzio di tutela "Vitellone Bianco



dell'Appennino Centrale IGP" abbiamo considerato "l'essere al fianco dei consorziati" come il cuore di tutta la nostra attività. Quello che è cambiato, soprattutto negli ultimi anni, è il livello degli strumenti attraverso i quali poter accedere ai nostri servizi che abbiamo cercato di rendere sempre più fruibili e a portata di click. In questa prospettiva l'hub centrale è il nostro sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it), che, attraverso l'accesso all'area riservata, mette a disposizione la possibilità di consultare il registro di stalla verificando la certificabilità dei propri animali, accedere ai dati di macellazione, calcolare il fabbisogno giornaliero alimentare, simulare la razione alimentare, verificare le statistiche generali degli andamenti di produzione e consultare gli indici produttivi dei propri capi.

Altro servizio è l'invio mensile dei registri di stalla attraverso e-mail o PEC (che sono comunque consultabili nell'area riservata del sito) e l'invio di un sms ogni volta che si certifica un capo riportante tutti i dati di macellazione e di certificazione. Tutti questi servizi resi dal Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" ai propri associati hanno l'obiettivo di mettere a disposizione gli strumenti attraverso i quali sia reso più accessibile e semplice il controllo della certificabilità dei capi e, attraverso l'invio dei dati di macellazione, un aiuto al miglioramento qualitativo del prodotto finale.

**PER CHI CERCA SOLTANTO COSE BUONE!**  
*"La bontà è più facile da riconoscere che da definire"*  
(Wistan Hugh Auden)

SOLO NELLE MACELLERIE AUTORIZZATE - controlla nel sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)

i bovini Chianini, Marchigiani e Romagnoli nascono e vivono da sempre nei nostri territori, i profumi dei pascoli e la tradizione secolare dei nostri allevamenti rendono le loro carni uniche al mondo.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE  
 MEMBRO ASSOCIATO I 111 - 075.60.79.207  
[www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)

## LA BISTECCA ALLA FIORENTINA: LA TRADIZIONE TOSCANA A TAVOLA



La bistecca 'alla Fiorentina' è forse tra i piatti più rappresentativi della cucina toscana, sia per la sua facilità nella preparazione ma soprattutto per la sua unicità che ne fa una bandiera del Made in Italy famosa in tutto il mondo.

Il nome corrisponde al taglio della carne, ed è proprio da qui che iniziamo per descriverne la preparazione:



### INGREDIENTI

- 1,2 kg di lombata di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (con uno spessore di 6 centimetri)
- una piastra o una griglia ardenti
- sale, olio e pepe a mulinello.

### PREPARAZIONE

- Sigillate la carne nella vostra griglia ben calda e cuocetela su entrambi i lati.
- Evitate di bucare o premere la carne per evitare la fuoriuscita dei succhi che, così, vi manterranno il taglio gustoso.
- Ultimate la cottura posizionando la carne "in piedi" dalla parte dell'osso, così da far arrivare il calore nelle parti interne.
- Con un termometro ad ago la temperatura ottimale al centro della carne dovrà essere, a seconda del vostro gusto, 48°-52°C al sangue; 54°-58°C mediamente al sangue; 60°-64°C cotta e 65°-70°C ben cotta.
- Per consentire una redistribuzione dei succhi nella carne, farla riposare dopo la cottura e procedere al taglio separando l'osso dal filetto e dal controfiletto. Aggiungere a piacere olio extravergine d'oliva, sale Maldon e pepe a mulinello.
- Il vostro piatto è pronto per essere gustato.

*Scopri tutti i segreti culinari del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nella sezione In Cucina del nostro sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it).*

# VITELLONE BIANCO IN CUCINA

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

## A P P U N T A M E N T I



### IMEAT

**12-14 SETTEMBRE 2021**  
**MODENA FIERE**

Dal 12 al 14 settembre saremo a Modena a iMEAT, fiera internazionale dedicata al negozio di macelleria, gastronomia e ristorazione specializzata.



### AGRIUMBRIA

**17-19 SETTEMBRE 2021**

**UMBRIAFIERE -  
BASTIA UMBRA (PG)**

Torna Agriumbria, la Mostra Nazionale Agricoltura, Zootecnia e Alimentazione giunta quest'anno alla 52esima edizione.

### FIERA DELL'AGRICOLTURA

**3-10 OTTOBRE 2021**  
**SINALUNGA (SI)**

Nel cuore della Valdichiana senese, a Sinalunga, si rinnova l'appuntamento con la Fiera dell'agricoltura, in programma dal 3 al 10 ottobre per l'11 edizione.



### TUTTOFOOD

**22-26 OTTOBRE 2021**  
**FIERA MILANO**

L'innovazione e il futuro dell'ecosistema agro-alimentare saranno al centro di Tuttofood Milano, la fiera internazionale B2B che coinvolge l'intero ecosistema agro-alimentare.



COLOPHON

### VITELLONE BIANCO INFORMA

**RIVISTA QUADRIMESTRALE**

Registrazione Tribunale di Perugia  
n.22 del 11/10/2013  
con variazioni accolte in data 24/03/2021  
con numero registro 1541/21 R.V.G.

**DIRETTORE RESPONSABILE:**

Massimo Gorelli

**REDAZIONE:**

Niccolò Bacarelli  
Lisa Cresti

**GRAFICA:**

Niccolò Bindi

**EDITORE:**

Robespierre Sas  
via dei Termini, 6  
53100, Siena

**PROPRIETARIO:**

Consorzio di Tutela del Vitellone  
Bianco dell'Appennino Centrale IGP  
via delle Fascine, 4  
località San Martino in Campo,  
Perugia

**STAMPA:**

Graphicamsters srl  
via A. Manna 89/1/2/7  
06132, Perugia