

VITELLONE BIANCO INFORMA



dicembre 2021

CONTENUTI

2

PRIMO PIANO

T'AMO VITELLONE BIANCO

4

VITELLONEBIANCO.IT

UN VITELLONE SEMPRE PIÙ SOCIAL

5

LO SAPEVI CHE?

LE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

6

L'INTERVENTO

A. FRASCARELLI - UNIVERSITÀ DI PERUGIA

7

L'APPROFONDIMENTO

CONSORZIO E ORGANISMO DI CONTROLLO

8

IN CUCINA

BRODO E BOLLITO

PUNTO DEL PRESIDENTE

“Produrre di più inquinando di meno”

rappresenta uno degli obiettivi della nuova PAC che prevede misure finanziarie per la “costruzione” di sistemi ecocompatibili che, oltre a tutelare la sostenibilità ambientale delle filiere agroalimentari, garantiscano la sicurezza e la qualità degli alimenti.

È questo un impegno che da tempo i produttori di carni bovine, e in particolare quelli che praticano l'attività zootecnica nelle aree marginali, stanno portando avanti con determinazione e sacrifici nonostante le notevoli difficoltà di ordine economico, strutturale (viabilità, dissesti idrogeologici, rete di comunicazione telematica, carenza di servizi di prossimità ecc..) ed ecologico. A tal proposito sarebbe opportuno adottare una politica che preveda di separare le aree destinate alla produzione zootecnica da quelle destinate alla tutela dei predatori tipici del nostro ecosistema, anche perché la loro convivenza si pone al di fuori del naturale comportamento che i predatori devono avere nei confronti della fauna selvatica. Una presenza degli allevamenti di carne bovina nelle aree collinari e montane che

merita indubbiamente la priorità nell'adozione di misure finanziarie più adeguate, tenuto conto del ruolo fondamentale che tali allevamenti svolgono nella difesa del territorio, nella tutela della biodiversità, nella realizzazione di ecosistemi e, soprattutto, nella produzione di carne di qualità, rappresentando di fatto la miglior soluzione che concilia l'utilizzo economico di quelle aree e la sostenibilità dell'attività produttiva. Risultati che indubbiamente confermano l'orientamento della produzione di bovini da carne allevati allo stato brado e semibrado che ha un riscontro tecnico e economico fra gli allevatori, come si può rilevare da dati statistici che evidenziano l'evoluzione continua verso questi tipi di stabulazione. La maggior parte degli aziende afferenti alla filiera certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, da sempre orientate verso questo tipo di allevamento che, oltre a salvaguardare dal degrado delle aree pascolative altrimenti destinate alla marginalità e a promuovere l'eccellenza certificata della nostra produzione zootecnica, rappresentano un modello ecocompatibile



che va ad avvalorare gli obiettivi della nuova politica agricola.

Le sfide che ci attendono nel prossimo futuro sono stimolanti ed interessanti e l'obiettivo che il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale vuole prefiggersi è il continuo sostegno all'intera filiera produttiva, attraverso il supporto agli allevatori, alle strutture di commercializzazione e trasformazione del prodotto, alle macellerie e alla ristorazione anche attraverso strumenti importanti su cui stiamo investendo forze ed energie per far sì che il prodotto Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sia sempre di più conosciuto, apprezzato e richiesto e sinonimo di tradizione, tipicità e qualità.

Stefano Mengoli

Presidente del Consorzio Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

T'Amo,

 Vitellone Bianco



PER RACCONTARE L'ECCELLENZA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP ABBIAMO UTILIZZATO TUTTI GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE. NE È USCITA UNA STORIA D'AMORE DA CONDIVIDERE OGNI GIORNO

Una vera e propria dichiarazione d'amore per la qualità e l'eccellenza del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. È questo il senso della campagna di comunicazione che abbiamo lanciato nei giorni scorsi e che ci accompagnerà per tutto il 2022 sui nostri canali e su alcune delle più importanti testate giornalistiche regionali e nazionali. Il concept della campagna si riassume nel verso "T'Amo Vitellone Bianco", che strizza l'occhio alla dichiarazione d'amore del poeta toscano Giosuè Carducci al celebre "pio bove".

L'obiettivo della nuova campagna istituzionale è aumentare sempre di più la conoscenza del marchio del Consorziodi Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ed educare il consumatore a un utilizzo



oltre 30

**USCITE SU QUOTIDIANI
 E GIORNALI DI SETTORE**

T'AMO

VITELLONE BIANCO



PRIMO PIANO

VITELLONE BIANCO INFORMA

consapevole della nostra carne per apprezzarne al meglio la qualità e le caratteristiche nutrizionali che la contraddistinguono.

In che modo abbiamo provato a centrare questi obiettivi? Attraverso il racconto di una storia d'amore da

T'Amo,
Vitellone Bianco

ANDRÀ IN ONDA
SU EMITTENTI
LOCALI E NAZIONALI



condividere ogni giorno con il nostro pubblico: professionisti, specialisti del nostro settore, esperti, appassionati, ma anche semplici consumatori della nostra carne.

Il linguaggio, o meglio i linguaggi adottati per i diversi strumenti di comunicazioni, sono caratterizzati dalla semplicità e dall'immediatezza delle immagini e dei testi. "T'amo Vitellone Bianco", infatti, viene declinata sia sui canali social (Facebook e Instagram) sia sul sito, www.vitellonebianco.it, sui quotidiani del centro Italia, sulle riviste di settore e a livello nazionale su alcune importanti emittenti televisive. Abbiamo cercato di coprire tutti i canali di comunicazione raccontando l'intera filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I testimonial scelti per questa viaggio, allevatori, macellai e chef, parlano della passione e della professionalità che uniscono ogni giorno profili diversi ma uniti dall'uso di una carne unica. Non ci siamo dovuti inventare niente per toccare le corde delle emozioni: è bastato descrivere la bellezza dei nostri territori, la sapienza di mestieri antichi e al contem-

po raccontare quello che ogni giorno caratterizza le attività del mondo del Vitellone Bianco e gli uomini e le donne che vi sono dietro.



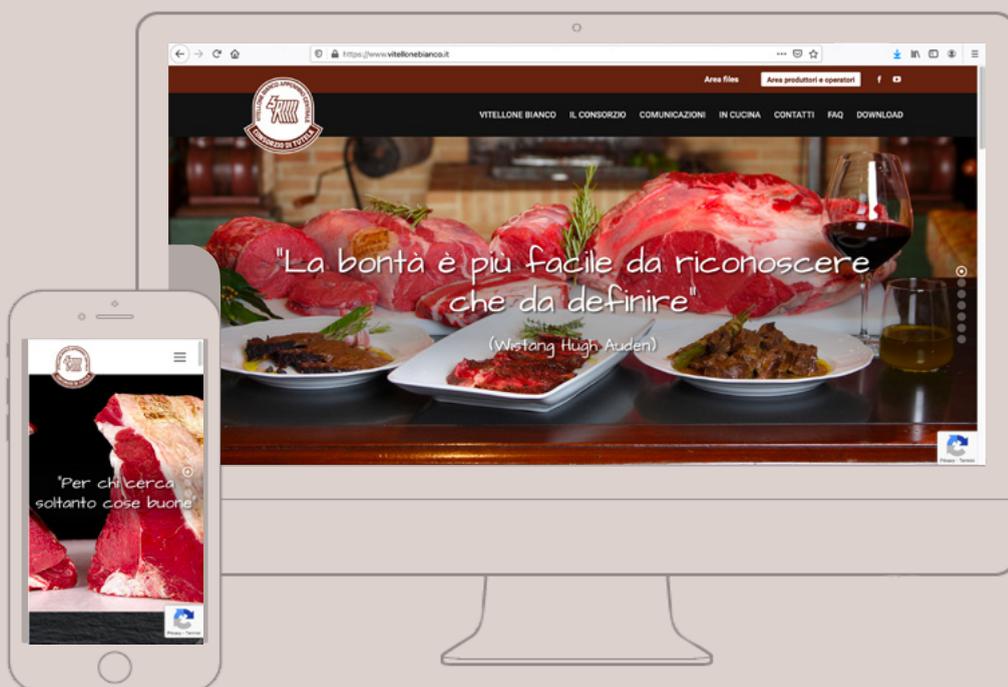
Social
SUI NOSTRI
CANALI SOCIAL
TROVATE TUTTI
I VIDEO DELLA CAMPAGNA

Una parte della campagna è incentrata sulla descrizione del lavoro svolto dal Consorzio attraverso i controlli, le verifiche e il ruolo di presidio del territorio che quotidianamente portiamo avanti per farci garanti di un marchio che certifica il rispetto del disciplinare di produzione. "La campagna - spiega Andrea Petrini, direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - si rivolge sia ai clienti finali che agli addetti ai lavori per condividere ogni giorno la storia d'amore con il Vitellone Bianco. Territorialità, tipicità e tradizione di una filiera interamente italiana sono i valori che vogliamo raccontare in questa nuova campagna, in cui le emozioni e l'amore per la nostra carne si uniscono al rigore e alla dedizione che ogni giorno mettiamo nel nostro lavoro.



Scopri il video della campagna
"T'Amo Vitellone Bianco",
per scoprire i nostri volti,
le nostre storie, le nostre tradizioni





UN VITELLONE SEMPRE PIÙ SOCIAL

9.625
FACEBOOK FOLLOWER
(+35%)



9.361
FACEBOOK FOLLOWER
(+33%)



1.842
FACEBOOK FOLLOWER
(+12,5%)



CRESCONO FOLLOWER E FAN SULLE PAGINE FACEBOOK E INSTAGRAM

La comunicazione social del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ingrana la quinta. Nel numero zero del nostro giornalino avevamo presentato il grande salto nel mondo di [Instagram](#) e [Facebook](#). Un passo che abbiamo compiuto pieni di entusiasmo e convinti che anche i cosiddetti new media dovessero essere coperti dal Consorzio per raccontare il nostro mondo e far conoscere, sempre più e sempre meglio, la qualità della nostra carne. A distanza di quasi un anno il bilancio è decisamente positivo, con incrementi, a livello di numeri e interazioni con i nostri contenuti, che ci fanno pensare di essere nella buona strada.

Partiamo da Facebook, il social più conosciuto e ancora ai vertici in questo tipo di comunicazione. Stando ai dati della metà di dicembre 2021 i fan della pagina sono cresciuti (dal mese di marzo) di 3.144 unità superando abbondantemente quota 9 mila. Freccia in alto anche per i follower che segnano un + 3.375 e arrivano così a oltre 9.600 iniziando a farci scorgere la faticosa quota dei 10 mila "seguaci". Al di là di questi numeri molto incoraggianti, quello che ci fa ben sperare sono le cosiddette interazioni legate ai contenuti postati sulla nostra pagina. La parola social, del resto, rimanda al nostro verbo "socializzare", per cui l'obiettivo di avere aperto una

pagina Facebook è proprio quello di interagire con i nostri pubblici di riferimento, come si usa dire in gergo. Bene, negli ultimi mesi sono state 480 le condivisioni dei nostri post, quasi 5 mila i like e circa 300 i commenti. Immaginate una grande arena online nel quale si parla, si discute e ci si confronta sul Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. È quello che avevamo pensato all'inizio di questa avventura ed è ciò che si sta concretizzando seppur nel mondo virtuale.

Ci siamo impegnati molto anche sull'altra pagina aperta nei mesi scorsi: Instagram. Su questo social, nato per valorizzare immagini e contenuti fotografici, abbiamo spinto per far conoscere la bellezza dei nostri luoghi, gli animali, le ricette le iniziative che ci vedono coinvolti. Gli oltre 1.800 fan attuali ci dicono che la crescita continua e quota 2mila è ormai a portata di click. Crediamo molto sui social come uno dei mezzi per promuovere la qualità garantita dal marchio del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: per migliorare e crescere ancora abbiamo bisogno che anche voi ci crediate. Per questo vi chiediamo di seguirci sul sito www.vitellonebianco.it, sulla pagina Facebook Consorzio Tutela Vitellone Bianco e su Instagram Vitellone Bianco IGP.

Gli incrementi sono da considerare negli ultimi 6 mesi, i dati al 17.12.2021

LO SAPEVI CHE?

VITELLONE BIANCO INFORMA



SAPEVI CHE IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE È STATA LA PRIMA IGP SULLE CARNI BOVINE FRESCHE ITALIANE?

Sono passati oltre 20 anni da quando la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta. Si tratta della prima certificazione di qualità per le carni bovine fresche italiane approvata dall'Unione Europea.



SAPEVI CHE AGLI INIZI DEGLI ANNI NOVANTA LE RAZZE CHIANINA, MARCHIGIANA E ROMAGNOLA ERANO IN VIA DI ESTINZIONE?

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

SAPEVI CHE FIORENTINA NON È SINONIMO DI CHIANINA?

In alcune zone d'Italia, dire Fiorentina equivale a dire Chianina. Niente di più sbagliato: la "Fiorentina" è un taglio di carne proveniente dalla regione anatomica del lombo del bovino, generalmente tagliata nel filetto e può provenire da qualsiasi razza bovina. Se vuoi una fiorentina di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale cerca il marchio a fuoco sulla carne e l'attestato di conformità esposto in macelleria e al ristorante.



SAPEVI CHE UNA CARATTERISTICA MOLTO IMPORTANTE DEI BOVINI CHIANINI, MARCHIGIANI E ROMAGNOLI È IL LORO MANTELLO BIANCO?

La denominazione 'Bianco' del Vitellone dell'Appennino Centrale IGP si riferisce al mantello che ben risalta sulla cute nero-ardesia degli animali. Una caratteristica che consente a questi bovini di tollerare le radiazioni solari tipiche dei pascoli appenninici.



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

LO SAPEVI CHE?

www.vitellonebianco.it/lo-sapevi-che/





L'11 dicembre 2019, la Commissione europea aveva pubblicato una comunicazione dal titolo "Il Green Deal europeo", un ambizioso programma per l'economia e la società europea, un "percorso verde", per raggiungere la neutralità climatica entro il 2050.

In coerenza con il Green Deal, il 20 maggio 2020, la Commissione europea aveva pubblicato una comunicazione dal titolo "Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente", nota anche con la dizione inglese "A Farm to Fork Strategy".

UNA RIVOLUZIONE PER LA FILIERA AGROALIMENTARE E PER LA ZOOTECCIA

La produzione alimentare genera un effetto negativo e positivo sull'ambiente. Da una parte l'attività agricola e zootecnica impatta negativamente sull'atmosfera, sull'acqua e sul suolo, contribuisce alla perdita di biodiversità e ai cambiamenti climatici e consuma quantità eccessive di risorse naturali, mentre una parte importante degli alimenti viene sprecata. Contemporaneamente, l'agricoltura e la zootecnia, soprattutto quella estensiva, sono fautori del presidio dei territori rurali, della formazione del paesaggio agrario e del sequestro di carbonio. Per queste motivazioni, secondo la Commissione, la filiera alimentare è uno degli aspetti dove concentrare le risorse finanziarie per perseguire la direzione della sostenibilità ambientale. La strategia "[A Farm to Fork Strategy](#)" non si limita a tracciare gli orientamenti, ma indica una serie di obiettivi ambiziosi, da realizzare entro il 2030: ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici; ridurre almeno del 20% l'uso di fertilizzanti; ridurre del 50% gli antibiotici per gli animali da allevamento; destinare almeno il 25% della superficie agricola all'agricoltura biologica.

I metodi di produzione agricola saranno chiamati a ridurre l'agrochimica, i fertilizzanti, gli antibiotici, ad aumentare la sostanza organica per catturare CO₂ nel suolo, con più agricoltura biologica, più innovazioni tecnologiche e digitali,

LA STRATEGIA FARM TO FORK E LA ZOOTECCIA

più biogas per l'economia circolare, più fotovoltaico nei fabbricati, più equità nella distribuzione del valore nella filiera, più rispetto del lavoro, più alimenti sani.

La trasformazione e la distribuzione alimentare dovranno essere più sostenibili, garantire etichettature più chiare e trasparenti, sul profilo nutrizionale dei prodotti e sull'origine. Il consumatore dovrà cambiare, con minori sprechi alimentari, più attenzione alla salute, all'obesità, meno carni rosse, zuccheri, sale e grassi, più cereali integrali, legumi, frutta e verdura.

Questa rivoluzione verde interesserà tutta l'agricoltura, la zootecnia, la filiera agroalimentare "dal produttore al consumatore". Un cambiamento per tutti.

FARM TO FORK E ZOOTECCIA

La Commissione Ue prefigura nuovi modelli di business verde. Un esempio di **nuovo modello di business verde** è il sequestro del carbonio da parte di agricoltori e silvicoltori, con pratiche agricole ricompensate attraverso la Pac o altre iniziative pubbliche o private (mercato del carbonio).

Ci sarà una nuova iniziativa dell'Ue per il **sequestro del carbonio nei suoli agrari** (*carbon farming*), che offrirà agli agricoltori una nuova fonte di reddito. Così anche per la **bioeconomia circolare**, ad esempio, le bioraffinerie avanzate che producono **biofertilizzanti**, mangimi proteici, bioenergia e sostanze biochimiche, opportunità per un'economia a impatto climatico zero e creazione di nuovi posti di lavoro nella produzione primaria.

Gli agricoltori dovrebbero sfruttare le possibilità di ridurre le emissioni di metano provenienti dall'allevamento del bestiame, tramite la produzione di energia rinnovabile in **digestori anaerobici per la produzione di biogas da rifiuti e residui** agricoli. L'Ue attribuisce un ruolo importante alla **digestione anaerobica per la produzione di biogas e al fotovoltaico** (case rurali e capannoni sono spesso ideali per il collocamento di pannelli solari e i futuri piani strategici della Pac dovrebbero dare priorità a questo tipo di investimenti).

LE REAZIONI CRITICHE E L'ITALIA

Molte accuse sono piovute sulla comunicazione "[A Farm to Fork Strategy](#)". Molti agricoltori e alle-

vatori sono perplessi o contrari a questo cambiamento: temono una diminuzione di reddito ed esprimono contrarietà a questa impostazione, soprattutto per le limitazioni agli agrofarmaci e ai fertilizzanti di sintesi, allevamenti intensivi, carni rosse, zuccheri, antibiotici, imballaggi, ecc. Gli agricoltori faranno reddito con questa nuova strategia? Il connubio "cibo-ambiente-salute" è sempre più rilevante nei fattori di scelta del consumatore. Il sistema agricolo del futuro dovrà conseguire gli **obiettivi climatici e ambientali** e nel contempo incrementare il **reddito dei produttori primari**. I produttori agricoli devono accettare la sfida del cambiamento e sfruttare i nuovi modelli di business verde, come il sequestro di carbonio, il biometano, ed essere ricompensati per le pratiche sostenibili, tramite la Pac.

IL RUOLO DELLA PAC

La Pac continuerà a sostenere l'impegno del settore agricolo nella direzione della sostenibilità ambientale. La [Pac 2021-2027](#) prevede una significativa percentuale del bilancio complessivo verso l'azione per il clima, tramite i Piani Strategici Nazionali che dovranno incentivare l'uso di pratiche sostenibili quali l'agricoltura di precisione, l'agricoltura biologica, l'agroecologia, l'agrosilvicoltura, nonché a norme più rigorose in materia di benessere degli animali. L'ottica è quella di ricompensare gli agricoltori per le migliori prestazioni ambientali e climatiche. Molte risorse della nuova Pac saranno destinate alla zootecnia, soprattutto per la riduzione degli antibiotici e dei farmaci. Analogamente il PNRR (Piano Nazionale per la Ripresa e Resilienza) concede ingenti incentivi per il fotovoltaico sui fabbricati agricoli (tra cui le stalle e i fienili) e la realizzazione di impianti a biometano. La strategia "[A Farm to Fork](#)" apre grandi convenienze per l'Italia, che già gode di una grande reputazione per il suo sistema agricolo-alimentare, ma richiede un ingente sforzo in termini di ricerca, investimento e avanzamento tecnologico. È l'unica strada possibile, se vogliamo uscire dalla morsa dei prezzi bassi, su cui saremo sempre perdenti. Ogni volta che si alza l'asticella della qualità e della sostenibilità, l'agricoltura e la zootecnia italiana hanno più possibilità di competere.

Angelo Frascarelli

[Università di Perugia](#) - [Presidente ISMEA](#)

I SOGGETTI DI VIGILANZA E CONTROLLO: CHI SONO E QUALI FUNZIONI SVOLGONO

Nella filiera della carne fresca a marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP operano due strutture istituzionali con funzioni e ruoli diversi: il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e il [Parco Tecnologico agroalimentare dell'Umbria \(3A PTA\)](#).

Le origini del Consorzio. Era il 1992 quando l'allora Comunità Economica Europea decise di istituire i marchi DOP e IGP per valorizzare e proteggere le produzioni tipiche legate al territorio. Nel 1994 la filiera produttiva delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola presentò il disciplinare di produzione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" richiedendo il riconoscimento IGP per sostenere gli allevamenti di capi bovini tipici del Centro Italia. La certificazione europea di Indicazione Geografica Protetta arrivò nel 1998, mentre il Consorzio, incaricato a svolgere le attività di promozione e valorizzazione del marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" oltre quelle di tutela e salvaguardia, fu istituito nel 2004.

I soggetti preposti a vigilanza e controllo. L'attività di controllo e vigilanza della IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è affidata oltre che al Consorzio al [Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali \(MiPAAF\)](#) e al Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA).

MiPAAF è l'autorità nazionale che coordina l'attività di controllo ed è responsabile della vigilanza su tutte le denominazioni protette. Il Ministero autorizza gli organismi e i piani di controllo ed è a capo delle strutture di controllo e vigilanza (Corpo Forestale, Carabinieri Politiche Agricole e Ispettorato Centrale di tutela della Qualità e di Repressione Frodi).

Il Parco tecnologico Agroalimentare dell'Umbria verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e controlla che il prodotto rispetti i requisiti di conformità. Il Parco controlla il 100% dei capi bovini macellati, attraverso l'attività dei mattatoi che utilizzano una procedura informatica, sviluppata dal Consorzio di Tutela, che verifica in tempo reale la razza, l'iscrizione al Libro Genealogico, le movimentazioni e gli altri parametri.

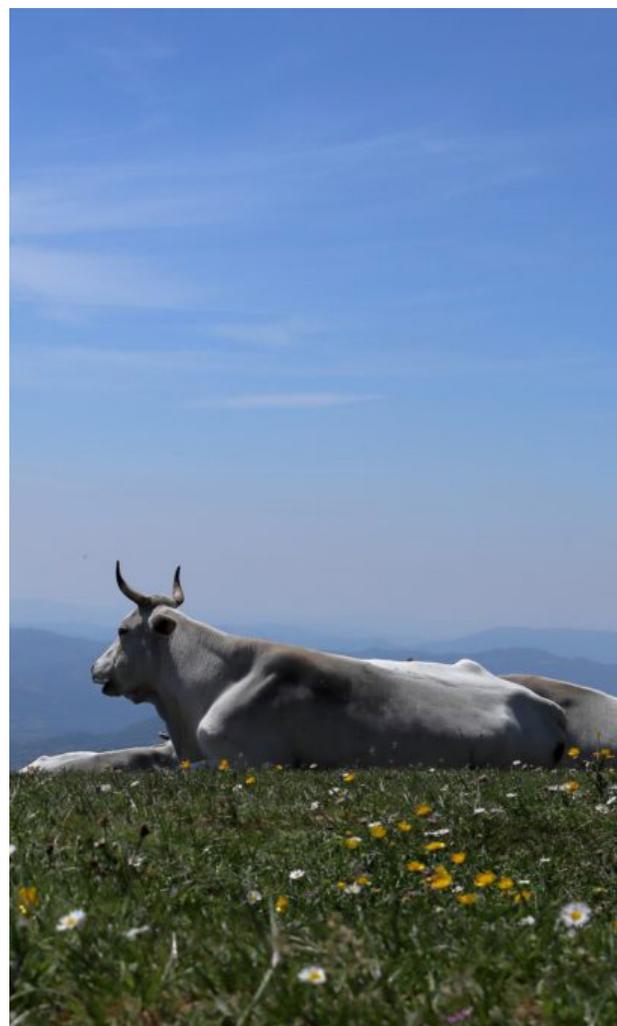
Durante le visite ispettive, presso i centri di macellazione, **3A - PTA** effettua attività di campionamento del muscolo anteriore sulla radice quadrata dei capi certificati nell'anno precedente per verificare la corrispondenza dei parametri chimico/fisici previsti dal disciplinare.

Il **Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** ha come soci le tre principali figure della filiera certificata: gli allevatori, i macellatori (centri di macellazione) e i porzionatori (macellerie e laboratori di sezionamento). Le stesse tre figure sono poi rappresentate nel consiglio direttivo del Consorzio in numero di 6 per allevatori, 1 per i macellatori e 2 per i porzionatori.

Il compito del consorzio è quello di promuovere e valorizzare il prodotto e di proteggere il marchio da abusi e atti di concorrenza sleale.

L'ATTIVITÀ DI PROMOZIONE si svolge, ad esempio, con la partecipazione a fiere e manifestazioni di settore con lo scopo di promuovere le produzioni locali o a marchio certificato oppure con iniziative pubblicitarie e di informazione: dalla stampa alle affissioni, passando per le Tv e i canali on line, come il sito www.vitellonebianco.it e i canali social. Ogni anno l'attività di vigilanza del Consorzio viene concordata con l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi ed effettuata da agenti vigilatori con qualifica di agenti di pubblica sicurezza dipendenti del Consorzio. L'attività è ammessa ed autorizzata esclusivamente sul prodotto certificato e sulla denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e relativo marchio. Il Consorzio di Tutela non ha potere di vigilanza o sanzionatorio.

L'azione di vigilanza, tutela e salvaguardia dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale da abusi e atti di concorrenza sleale, viene svolta con particolare attenzione sui centri di macellazione e lavorazione, sulle macellerie, sulle mense scolastiche e sulla ristorazione. Durante le ispezioni vengono effettuati controlli incrociati dei dati sulla tracciabilità e vengono prelevati campioni di carne per effettuare analisi comparative di DNA.



NATALE, È TEMPO DI BRODO E DI BOLLITO



Freddo e temperature in picchiata sono tipiche del periodo invernale, ma niente paura, abbiamo la soluzione per affrontarli: mettiamoci ai fornelli e prepariamo due must della cucina del periodo: brodo e bollito. Gli ingredienti sono gli stessi, ma si tratta di due ricette da affrontare con due procedimenti ben precisi, che vi riassumiamo di seguito. Per approfondire vi rimandiamo, come sempre, al nostro sito dove potete scaricare il Quaderno della carne, nel quale trovate tantissime ricette per cucinare il nostro Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Ma ora rimbocchiamoci le maniche e realizziamo il miglior brodo e il miglior bollito della nostra vita.

Brodo & Bollito

INGREDIENTI

- 1,2 kg di punta di petto, muscolo e lingua (in alternativa posso utilizzare pancia, reale e collo). Sono gli stessi ingredienti per il bollito.

BRODO - PREPARAZIONE

1. mettere il ghiaccio nella pentola piena d'acqua e, successivamente, aggiungere sedano, carota, cipolla, prezzemolo, pomodori picadilly pepe in grani e sale
2. aggiungere la carne e iniziare a far cuocere il brodo a fuoco vivo
3. terminata la cottura filtrare il brodo per eliminare i residui di carne e servire

BOLLITO - PREPARAZIONE

1. nella pentola piena d'acqua aggiungere sedano, carota, cipolla, prezzemolo, pomodori picadilly, pepe in grani e sale
2. portare ad ebollizione l'acqua con gli aromi e inserire i tre tagli
3. ultimata la cottura far riposare i tagli nelle pentole per alcuni minuti
4. rimuovere la pelle esterna dalla lingua una volta raffreddata
5. porzionare il bollito e accompagnarlo con mostarda, salsa verde o maionese

Scopri tutti i segreti culinari del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nella sezione [In Cucina](#) del nostro sito.



CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

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



AGRIUMBRIA

1-3 APRILE 2022
UMBRIAFERIE
BASTIA UMBRA (PG)
Torna Agriumbria, la Mostra Nazionale Agricoltura, Zootecnia e Alimentazione giunta quest'anno alla 53esima edizione.



CHIANINA IN TAVOLA IN TOUR

14 GENNAIO
CORTONA (AR)
Osteria "Il Teatro" di Cortona ospiti dello chef Emiliano Rossi.

CHIANINA IN TAVOLA IN TOUR

4 FEBBRAIO
BETTOLLE, SINALUNGA (SI)
Ristorante Walter Redaelli, ospiti dello chef Redaelli.



CHIANINA IN TAVOLA IN TOUR

4 MARZO
AREZZO
Ristorante 'Logge Vasari', dove il padrone di casa sarà lo chef Lorenzo Pisini.



ME NO T E M A IN CUCINA

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