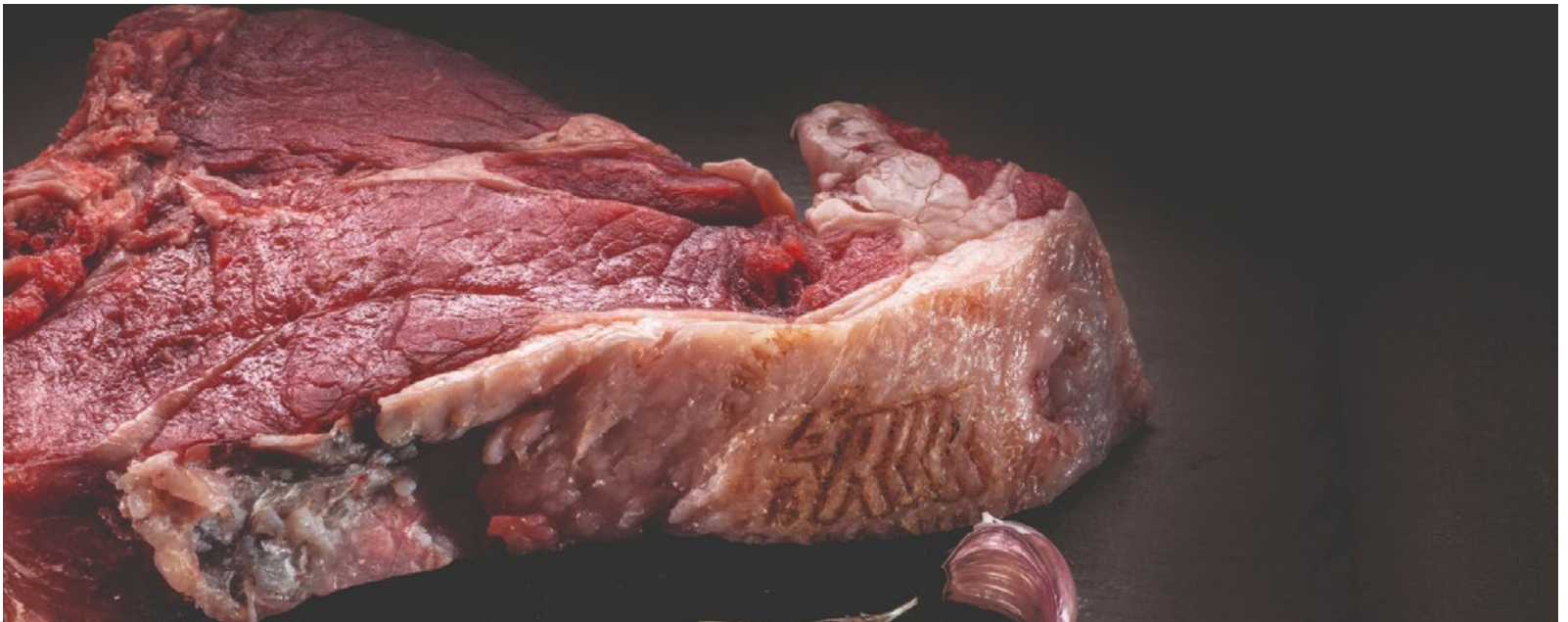


VITELLONE BIANCO INFORMA



aprile 2022

CONTENUTI

- 2** **PRIMO PIANO**
VITELLONE BIANCO, AVANTI TUTTA
- 4** **COMUNICAZIONE**
SEMPRE PIÙ VICINI A CHI CI AMA
- 5** **LO SAPEVI CHE**
LE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE
- 6** **ATTIVITÀ**
FOTOGRAFIAMO IL VITELLONE
- 7** **LA FIERA**
AGRIUMBRIA
- 8** **IN CUCINA**
LA TARTARE

IL PUNTO DEL PRESIDENTE



PROTAGONISTI DI UN MONDO CHE CAMBIA

Il mondo sta attraversando una fase di grandi cambiamenti che toccano anche il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I numeri relativi al 2021, di cui parleremo nell'approfondimento delle prossime pagine, ci mostrano come il valore crescente del sistema di produzione tradizionale e il sistema di controlli della filiera, costanti e sistematici, hanno fatto sì che si registrasse, negli ultimi anni, una crescita degli allevamenti e dei punti vendita assoggettati a controlli. Questo significa che c'è un mercato che va, sempre più, verso una produzione legata alle certificazioni di qualità. Un trend che sembra essere confermato dai dati dei primi tre mesi del 2022, tra i migliori degli ultimi anni.

Tutto a gonfie vele dunque? Non proprio, perché se da un lato c'è l'ottimo lavoro che tutta la filiera sta portando avanti, dall'altro c'è la consapevolezza che ci aspettano mesi non facili da affrontare. Il punto di debolezza è lo stesso che rappresenta il punto di forza: l'eccellenza della nostra carne. Non si tratta di un paradosso, ma del rischio concreto che i prodotti di qualità, come la carne del Vitellone Bianco dell'Appen-

nino Centrale IGP, si trovino in difficoltà per gli alti costi di produzione e dei servizi. Il nodo è tutto qui, almeno per il prossimo futuro, e su questo tema dovremo cercare di lavorare, contribuendo a trovare delle soluzioni.

Il Consorzio, da parte sua, continuerà a spingere con l'attività di promozione e valorizzazione per far conoscere sempre di più la nostra carne e fornire gli strumenti più adeguati a un suo corretto uso e consumo. Al contempo proseguiremo nell'attività di controllo e tutela del marchio da contraffazioni e usi impropri, fronti sui quali non ci possiamo permettere di abbassare la guardia. È giusto sottolineare come l'impegno per la valorizzazione, la promozione, la tutela e la salvaguardia abbia consentito, negli anni, di sviluppare sempre più le potenzialità della filiera zootecnica legata alle razze bovine tipiche dell'Italia centrale. Questa è la strada che dobbiamo continuare a percorrere con interventi mirati ad aumentare la visibilità e la riconoscibilità delle produzioni. Il 2020 e il 2021, con tutto il carico di difficoltà legato all'emergenza pandemica, sono stati anni pionieristici per lo sbarco del Vitellone Bianco sui social e per l'avvio di una nuova campagna

di comunicazione informativa e pubblicitaria. Una campagna che è ancora attiva e che rappresenta un salto di qualità nell'immagine e nella valorizzazione della nostra certificazione. Da questo punto di vista la parola chiave è "condivisione". Un concetto antico e pure attualissimo, soprattutto se riferito al mondo dei social network oggi fruibile da tutti. Attraverso questo ognuno di noi può diventare protagonista dell'attività del Consorzio, interagendo, comunicando, avanzando proposte e suggerimenti. Ecco l'invito che mi sento di rivolgere a tutti i soci e agli amici del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: di essere il più possibile partecipi, presenti e protagonisti delle nostre attività, perché di fronte a un mondo che cambia noi dobbiamo e vogliamo essere protagonisti di questo cambiamento.

Stefano Mengoli

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

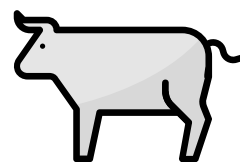


VITELLONE BIANCO, AVANTI TUTTA

LA PANDEMIA HA SEGNATO ANCHE IL 2021, MA I NUMERI DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP DESCRIVONO UNA REALTÀ IN CRESCITA

“Eppur si muove”. Anche il 2021 è stato un anno complicato a causa del protrarsi dell'emergenza pandemica. Nonostante questo il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è riuscito a fare passi in avanti importanti. L'IGP ha registrato dei numeri significativi che lasciano ben sperare in prospettiva futura. Il costante impegno di valorizzazione, promozione, tutela e salvaguardia messo in campo dal Consorzio ha permesso di sviluppare le potenzialità della filiera zootecnica legata alle razze bovine tipiche dell'Italia centrale.

Nel 2021 i **capi bovini certificati** IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati **17.980** contro i 17.621 del 2020 e il **numero di allevatori** è di **3204**, altro dato in crescita rispetto all'anno precedente. La filiera è composta, inoltre, da **1086 macellerie**, **77 mattatoi** e **125 laboratori di sezionamento**.

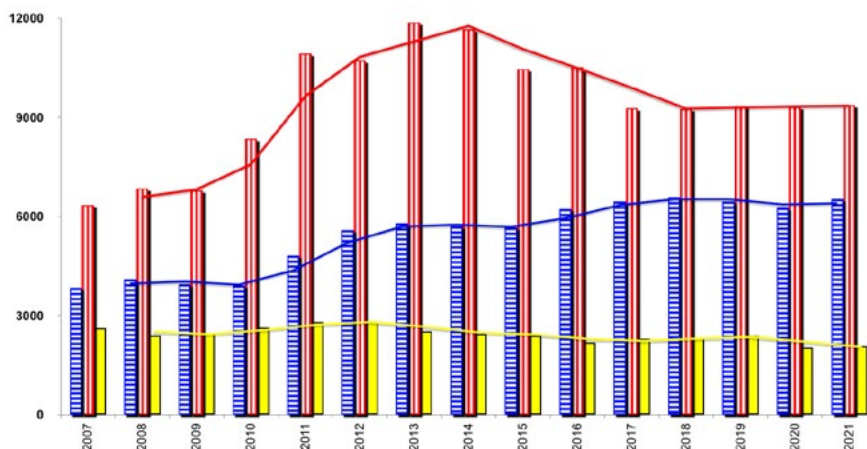


17.980

CAPİ BOVINI
CERTIFICATI

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

Andamento Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP per razza e anno



PRIMO PIANO

VITELLONE BIANCO INFORMA

Per quanto riguarda la **distribuzione regionale degli allevamenti** in vetta troviamo l'Umbria, con 596 allevamenti, seguita da Lazio (529) e Toscana (521), Marche (490), Campania (378), Abruzzo (355), Emilia Romagna (270) e Molise (65). Interessante anche l'andamento delle

3.204
ALLEVATORI



adesioni dei punti vendita ai controlli. Negli ultimi 5 anni si è passati da 871 a 1086 con una crescita pari a quasi il 25 per cento. Dal

punto di vista delle **certificazioni** il dato del 2021 (17.980 capi) è più o meno in linea con i dati degli ultimi 5 anni. Aspetto interessante da notare è come nel 2021 il peso totale del prodotto certificato (circa 7.550 tonnellate) sia il più alto degli ultimi 6 anni. Questo aspetto è, da un lato, sicuramente positivo in quanto ci dimostra che il mercato ha assorbito una maggiore quantità di prodotto certificato, ma ci dimostra anche che, se il peso certificato è aumentato a parità di capi, il peso medio di macellazione dei capi è aumentato a causa di un aumento dell'età di macellazione (anche come conseguenza di un invecchiamento della popolazione a seguito della diminuzione di richiesta di prodotto nel periodo precedente).

Sono in progressivo aumento, ogni anno, anche le aziende di trasformazione che richiedono l'autorizzazione al Consorzio di Tutela per l'utilizzo della denominazione protetta sui prodotti trasformati, segno della crescita, anche a livello d'immagine, del marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". La dichiarazione della razza non è l'unico elemento che fa la differenza, così come il consumo non si limita più a quello di carne fresca. È la filiera nel suo insieme che

"funziona" attraverso la qualità certificata.

Cosa ci dicono questi dati, al di là dei "fred-di" numeri? Ci

dicono che a causa del Covid-19 si sono registrati chiusure, per lunghi periodi, della ristorazione e delle mense scolastiche, due canali molto importanti per la nostra filiera. Questo ha determinato un calo delle certificazioni di oltre il 3 per cento. La tendenza sta registrando, però, una lenta, ma costante risalita anche grazie all'attività informativa e comunicativa. Un'attività che sta crescendo sia sui canali tradizionali, con la nuova campagna di comunicazione, che in quelli più innovativi del mondo social.

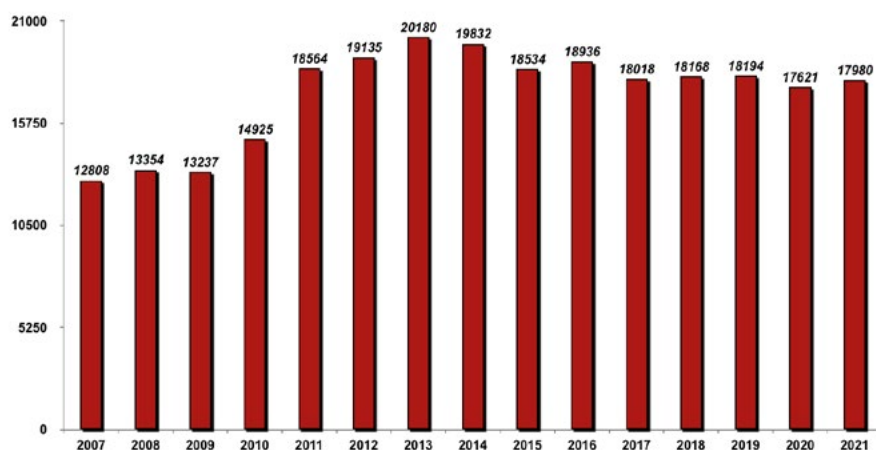
Se da un lato c'è stata una flessione sul fronte ristorazione e mense, dall'altro si registra l'aumento del numero delle certificazioni anche in virtù dell'prodotto certificato in importanti catene di distribuzione del prodotto certificato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Informare e promuovere nel modo più capillare ed efficace possibile si è dimostrato, dunque, un valore aggiunto fondamentale, da potenziare anche in vista di un definitivo ritorno alla normalità.



1.072
MACELLERIE

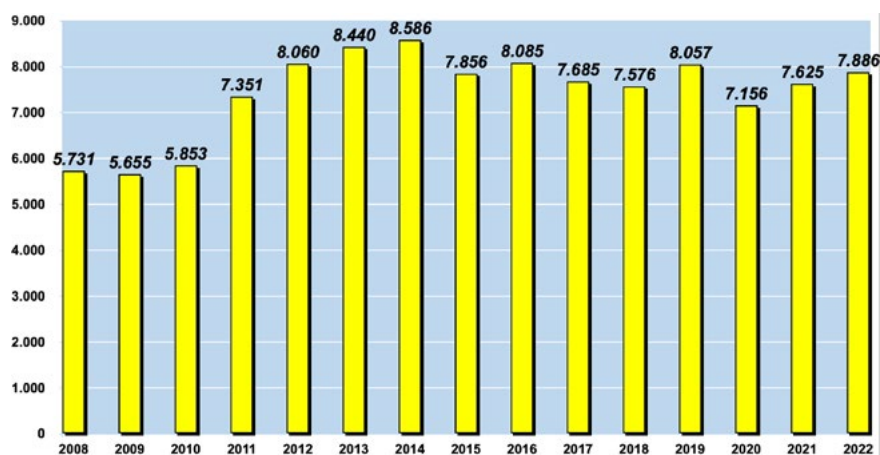
ANDAMENTO CERTIFICAZIONI PER ANNO

Andamento delle certificazioni per anno



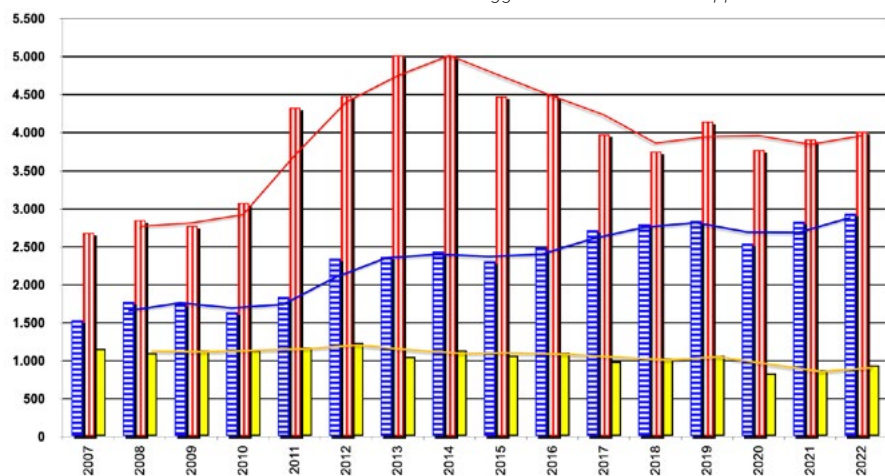
(GENNAIO - MAGGIO) CERTIFICAZIONI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Andamento certificazioni Gennaio-Maggio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

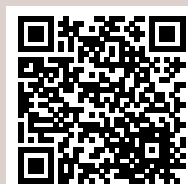


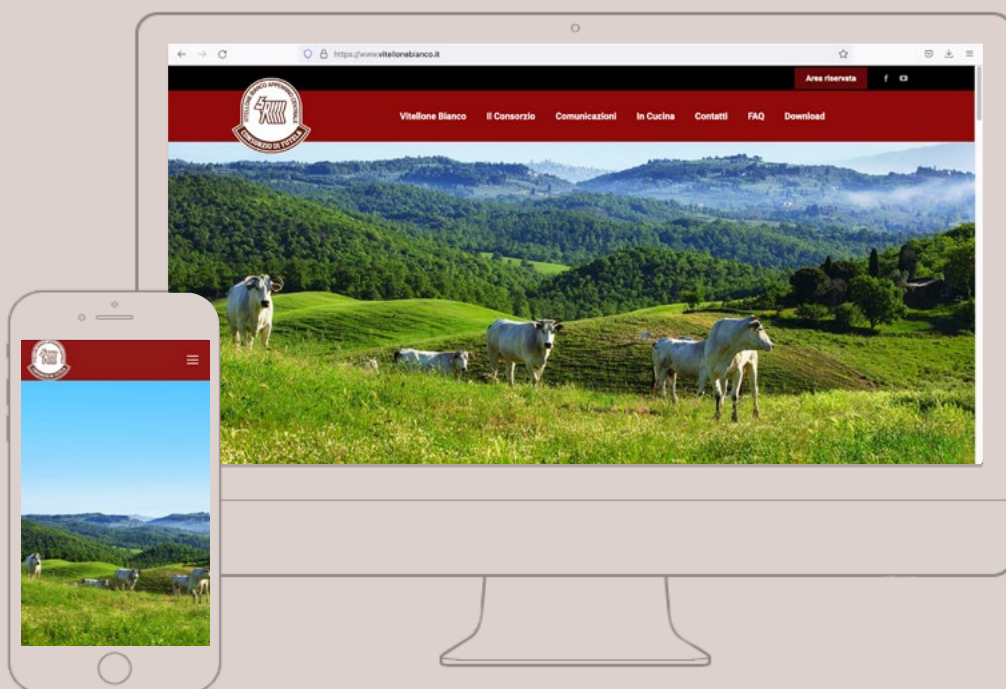
(GENNAIO - MAGGIO) ANDAMENTO CERTIFICAZIONI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Andamento certificazioni Gennaio-Maggio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP



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





SEMPRE PIÙ VICINI A CHI CI AMA

9.786

FACEBOOK FOLLOWER

(9.625 A DICEMBRE 2021; + 161)



9.384

FACEBOOK FAN

(9.361 A DICEMBRE 2021; + 23)



1.901

INSTAGRAM FOLLOWER

(+2,9%)



LA COMUNICAZIONE SEMPRE PIÙ PROTAGONISTA DEL MONDO DEL VITELLONE BIANCO. L'ULTIMA NOVITÀ È LA NEWSLETTER CHE PARTIRÀ IN QUESTI GIORNI

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è sempre più vicino a chi lo ama, dall'allevatore al consumatore, per far conoscere l'intera filiera: dall'allevamento nei territori del Centro Italia alla macellazione fino all'utilizzo in cucina. Con questo obiettivo, negli ultimi mesi il Consorzio di tutela ha sviluppato nuovi strumenti di comunicazione, a partire da una newsletter e da nuovi investimenti pubblicitari su canali nazionali, che vanno ad affiancare e rafforzare le attività già messe in campo negli ultimi anni, con i social in primis.

La newsletter - in partenza con il numero 0 in contemporanea all'uscita di questo numero del periodico - ne prenderà il nome, "Vitellone Informa", e sarà un modo per raggiungere tutti coloro che vorranno mantenere un filo diretto con il Consorzio tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" attraverso aggiornamenti periodici sulle nostre attività e sul nostro prodotto a 360 gradi. Il link per l'iscrizione è disponibile nel sito www.vitellonebianco.it.

Continuerà, inoltre, nei prossimi mesi la campagna di comunicazione "T'amo Vitellone Bianco. Una storia d'amore da condividere ogni giorno", lanciata dal Consorzio di tutela per promuovere la qualità delle carni fresche certificate provenienti dalle tre razze bovine tipiche dell'Appennino Centrale IGP - Chianina, Marchigiana e Romagnola - unendo territorialità, tipicità e tradizione di una filiera interamente italiana ed educan-

do il consumatore a un utilizzo consapevole della carne. La promozione viaggerà online e offline, attraverso quotidiani, periodici ed emittenti radio e tv nazionali, e avrà l'obiettivo di conquistare nuovi "amanti" del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in tutta Italia.

In un mondo sempre più social e interconnesso, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà ancora presente e attivo su Facebook e Instagram, con contenuti dedicati alle razze e al territorio di allevamento ma, soprattutto, alla carne e all'importanza di riconoscere il marchio IGP. A distanza di pochi mesi dall'ultima uscita del nostro periodico, i numeri e le interazioni registrano ancora il segno positivo e stimolano a essere sempre più presenti per raggiungere chi già conosce il prodotto e nuovi potenziali "amanti".

Su Facebook, oltre a fan e follower in costante crescita, sono da segnalare le persone raggiunte con i contenuti pubblicati, con un aumento inaspettato del 429% rispetto al quadrimestre precedente; le interazioni con la Pagina (+ 104% rispetto al quadrimestre precedente); i clic sui link segnalati (666) e la voglia di interagire attraverso commenti (43) e condivisioni (174). Bilancio positivo anche per l'altro canale social del Consorzio tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", Instagram, dove si avvicina la soglia dei 2.000 follower che ogni giorno seguono le nostre attività.



SAPEVI CHE... IL 'VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE' IGP È UN'IMPORTANTE REALTÀ DEI TERRITORI DELL'ITALIA CENTRALE?

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale rappresenta circa l'1% del totale dei capi bovini macellati ogni anno in Italia ma oltre il 90% dei bovini delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola nati e allevati nei territori dell'Appennino Centrale. Una realtà che racchiude e rappresenta la tipicità, la storicità e la qualità dei nostri tanti piccoli allevatori.



SAPEVI CHE...IL DNA È FONDAMENTALE PER IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP?

Solamente la carne dei bovini delle razze Chianina, Marchigiana, Romagnola può essere certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il fattore genetico insieme alle peculiarità ambientali influiscono sulla qualità delle nostre 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%).

SAPEVI CHE...LA "SCOTTONA" NON È UNA RAZZA E NEANCHE UN TAGLIO DI CARNE?

Con il termine scottona, si intende un capo bovino di sesso femminile che al momento della macellazione ha tra i 12 ed i 24 mesi e che non ha ancora partorito. La scottona non è quindi una razza bovina e, tantomeno, uno specifico taglio di carne. Nel Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP tutte le femmine certificate sono "scottona" proprio perché il disciplinare di produzione obbliga la macellazione tra i 12 e i 24 mesi di età.



SAPEVI CHE...LE CARNI CERTIFICATE VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP SI RICONOSCONO PER LA GRANA FINE E IL COLORE ROSSO VIVO?

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. I profumi dei prati e le essenze tipiche dei pascoli dell'Italia Centrale distinguono la nostra carne da tutte le altre.

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

LO SAPEVI CHE?



Vuoi conoscere tutti i segreti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP?

Segui la nostra pagina www.vitellonebianco.it/lo-sapevi-che/; scrivici sui nostri canali social, Facebook o Instagram, o all'indirizzo di posta elettronica info@vitellonebianco.it

SUCCESSO PER LA SECONDA EDIZIONE DI “FOTOGRAFI...AMO IL VITELLONE BIANCO”

Animali in posa che osservano, incuriositi, l'occhio della telecamere; il sussurro di un allevatore e un vitellino che prende il latte dalla mamma. Sono alcuni dei frammenti di quotidianità che hanno saputo cogliere i fotografi partecipanti alla seconda edizione del concorso “Fotografi...AMO il Vitellone Bianco” promosso dal Consorzio tutela “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP”. La premiazione dei vincitori si è svolta il 3 aprile ad AgriUmbria in occasione della mostra nazionale dell’agricoltura, della zootecnia e dell’alimentazione. Ad avere la meglio è stato lo scatto di **Corrado Borghesi** “La curiosità è femmina” seguito da quello di **Riccardo Turci** con “Sapori e colori d’infanzia”. Terza classificata la foto di **Francesca Bennati** “Il sussurro”.



**LA CURIOSITÀ
È FEMMINA**
Corrado Borghesi

**SAPORI E COLORI
D’INFANZIA**
Riccardo Turci



IL SUSSURRO
Francesca Bennati



VITELLONE BIANCO PROTAGONISTA AD AGRIUMBRIA



Una tre giorni di incontri, attività, momenti di formazione e di informazione. Questo e molto altro è stata AgriUmbria, la mostra nazionale dell'agricoltura, della zootecnia e dell'alimentazione che si è svolta a Bastia Umbra (Perugia) dall'1 al 3 aprile scorso e che ha visto protagonista anche il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Laboratori sensoriali e show cooking dedicati alla qualità della carne bovina certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e al suo corretto utilizzo in cucina hanno scandito le giornate della fiera. Mattatore delle attività è stato lo chef Massimo Infarinati, che con il format "Il Massimo in cucina" ha guidato alla scoperta dei segreti e del corretto uso della carne di Vitellone Bianco, tante le persone che hanno voluto partecipare agli show cooking.

Ottimo successo anche per il **laboratorio sensoriale "Ri-conoscere la carne"** guidato dal direttore del Consorzio di tutela, Andrea Petrini, che è stato un'ulteriore opportunità per educare il consumatore alla conoscenza e al corretto consumo della carne. "Ogni anno - ha dichiarato il direttore **Andrea Petrini** - rinnoviamo con grande piacere la presenza a una delle fiere italiane più importanti per il settore agricolo e zootecnico. Questo appuntamento richiama numerosi visitatori e tante famiglie da tutto il Centro Italia e rappresenta una grande occasione per far conoscere da vicino la qualità della nostra carne, come riconoscerla e come utilizzarla al meglio in cucina. Questi aspetti sono fondamentali per il nostro Consorzio, in quanto attraverso di essi si giunge alla percezione della qualità e ad una scelta più consapevole".



IL VITELLONE BIANCO PREMIATO COME MIGLIORE CARNE D'EUROPA

La nuova gamma di hamburger di bovino "Sapori & Dintorni" Conad realizzati con le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (nel formato gourmet da 180 grammi) ha conquistato l'European Private Label Awards. Il contest è una delle manifestazioni internazionali più prestigiose dedicata ai prodotti della marca privata più distintivi nel mercato europeo, valutati sulla base di parametri di innovazione, presentazione e gusto.





Gusto e Amore al cor m'infondi.

La carne del **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** ha soltanto due segreti: le razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola che da oltre venti secoli vivono su questi territori e il territorio stesso, con i suoi foraggi tipici, che donano alla carne sapori particolari e caratteristiche uniche.

UNA STORIA D'AMORE DA CONDIVIDERE OGNI GIORNO.



T'Amo,
Vitellone Bianco

www.vitellonebianco.it



TARTARE, LA LEGGEREZZA CHE FA RIMA CON BONTÀ



La Primavera è arrivata e a tavola c'è voglia di piatti semplici, leggeri, facili da preparare e dal gusto delicato come la Tartare. Ideale come antipasto o secondo piatto la Tartare ha bisogno di una carne fresca di grandissima qualità, scelta tra i tagli magri più pregiati: il filetto, la lombata, la fesa, il girello o lo scamone. Oggi vi presentiamo la ricetta di Gianluca, foodblogger di Cattivucchi, che sui social del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha insegnato ai nostri follower come valorizzare i tagli di Vitellone Bianco con ricette e idee in cucina.



La Tartare golosa

INGREDIENTI per 2 persone

- 300 g di Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP
- 2 uova freschissime
- 3 cetriolini
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaio Olio Extra Vergine D'Oliva Toscano IGP
- 1 spicchio di limone
- prezzemolo
- Q.b sale e pepe
- Insalata songino/valeriana/bietolino

PREPARAZIONE

1. Tagliate la carne a cubettini e striscette dallo spessore massimo di 5 mm, per far sì che la carne si scioglia in bocca e vengano esaltate le sue caratteristiche organolettiche.
2. Preparate il condimento secondo il vostro gusto personale. Per chi ama la versione francese aggiungete alla carne salse saporite come Worcester e senape unite a capperi, olive, cipolle e uova. Se preferite la versione italiana, più leggera, aggiungete solo pochi e semplici ingredienti: un filo d'olio Evo, limone, pepe e sale.
3. Amalgamate la carne e aiutandovi con un coppapasta disponete le porzioni, compatte e livellandole, creando una leggera conca in cima. Rompete l'uovo, eliminate l'albume e disponete con cura il tuorlo al centro della Tartare e guarnite con erba cipollina tritata finemente, insalata fresca (songino, valerina, bietolino).

Scopri tutti i segreti culinari del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nella sezione In Cucina del nostro sito www.vitellonebianco.it

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

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



FIERA DEL SANTERNO DA VENERDÌ 17 A DOMENICA 19 GIUGNO

IMOLA - Decima edizione della fiera dedicata al mondo agricolo ed agroalimentare. Vi sarà inoltre l'esposizione delle Razze Zootecniche autoctone emiliano romagnole



PIADINA NIGHT 2022 8 LUGLIO

CATTOLICA (RAVENNA) - Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ospite del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola in una cena-degustazione per promuovere i prodotti del territorio.



TRAMONTO DIVINO 4 AGOSTO

FORLIMPOPOLI - Il tour romagnolo iniziato a luglio sarà a Forlimpopoli con un inedito abbinamento tra eccellenze enogastronomiche e cultura



FIERA DELLA RAZZA MARCHIGIANA DAL 4 AL 7 AGOSTO

SAN GIORGIO LA MOLARA (BENEVENTO) - Tradizionale appuntamento che celebra la vocazione agro pastorale dell'alto Sannio e la razza Marchigiana

VITELLONE 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

Realizzato con il contributo



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

DM 067899/21