



Comunicato stampa del 7 settembre 2021

Petrini: "Promuoviamo il consumo consapevole di carne rossa certificata e il valore nutraceutico della carne bovina di qualità" è

Il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ad AgriUmbria con tanti eventi e show cooking

Dal 17 al 19 settembre allo stand 51 padiglione 7 incontri, show cooking e laboratori sensoriali sulla carne bovina certificata

Perugia. Tre giorni di incontri, show cooking e laboratori sensoriali sulla carne bovina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Sono queste alcune delle iniziative proposte dal Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ad AgriUmbria 2021 che si svolgerà presso Umbria Fiere di Bastia Umbra (PG) dal 17 al 19 settembre. Dopo l'interruzione dello scorso anno dovuta all'emergenza sanitaria, il Consorzio torna a partecipare con entusiasmo a una delle più grandi e importanti fiere sull'agricoltura e la zootecnia in Italia, per promuovere e far conoscere la qualità e le specificità della carne "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" all'interno dello stand 51 padiglione 7.

"Torniamo con entusiasmo e con tante iniziative ad Agriumbria – commenta **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP – una delle fiere che amiamo di più e alla quale teniamo molto. Per noi promuovere il consumo consapevole di carne certificata e il valore nutraceutico della carne bovina di qualità è fondamentale. La filiera zootecnica dei nostri bovini da carne è unica in Italia e ha avuto nel 1998 il riconoscimento della IGP dall'Unione europea per la sua qualità e per le caratteristiche nutritive. Attraverso le iniziative che portiamo avanti nelle fiere come Agriumbria cerchiamo di educare i consumatori sul corretto utilizzo della carne in cucina e di far conoscere le peculiarità delle nostre carni, provenienti solo dalle razze tipiche Marchigiana, Romagnola e Chianina".

Il programma dei laboratori e degli show cooking. Da venerdì 17 a domenica 19 settembre ogni pomeriggio alle ore 14,30, presso lo stand 51 padiglione 7 del Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si svolgerà **l'incontro di analisi sensoriale sulla carne** bovina coordinato dal direttore del Consorzio, Andrea Petrini. La partecipazione al laboratorio è libera anche se è preferibile la prenotazione inviando una mail a info@vitellonebianco.it. Ogni pomeriggio alle ore 16.00 e alle ore 17.00, inoltre, si **svolgerà "Il Massimo in cucina" lo show-cooking** sul corretto utilizzo della carne "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" in cucina, con la collaborazione dello chef Massimo Infarinati. Anche in questo caso è preferibile prenotare scrivendo a info@vitellonebianco.it.

Nuovo sito, video ricette e ricettario. Sabato 18 settembre alle ore 11.30 il Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP presenterà il restyling della comunicazione

Ufficio stampa

Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it

realizzato con il contributo:





istituzionale con i nuovi strumenti: dal nuovo portale www.vitellonebianco.it alle video ricette fino al Quaderno della carne con i consigli e le curiosità sui principali tagli di carne, le lavorazioni e il loro corretto utilizzo in cucina. Sarà il direttore del Consorzio, Andrea Petrini a presentare tutte le novità.

La premiazione del contest fotografico. Domenica 19 settembre alle ore 11.30 si svolgerà la premiazione finale del concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco" promosso per la prima volta dal Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Sono stati oltre cento gli scatti raccolti e 'rubati' dai partecipanti per raccontare l'intera filiera produttiva del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nei suoi molteplici aspetti: storico, produttivo, territoriale, gastronomico. Ai primi tre partecipanti andranno buoni spesa da usare nelle macellerie che fanno parte del circuito Vitellone Bianco.

Il gioco dell'Allegro fattore. Per i tre giorni di Agriumbria grandi e piccini potranno inoltre partecipare all'Allegro fattore un gigantesco gioco dell'oca con domande focalizzate sul "mondo" del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I partecipanti si muoveranno sul tabellone, come se fossero pedine animate tirando due grandi dadi gonfiabili. Al vincitore andranno i meravigliosi premi messi in palio dal Consorzio.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto la certificazione **IGP** nel 1998, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia, indirizzato a qualificare la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. I bovini devono essere nati e allevati nell'area tipica e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. La carne certificata con il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" può essere venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati.

realizzato con il contributo:

Ufficio stampa

Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robspierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robspierreonline.it



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
Il tempo investe nelle zone rurali



Regione Umbria
Giunta Regionale

SOTTOMISURA 3.2 "Sostegno alle attività di informazione e promozione attuate da gruppi di produttori nel mercato interno"