



Comunicato stampa del 7 ottobre 2021

Appuntamenti venerdì 8 e sabato 9 ottobre dedicati al marchio IGP e all'utilizzo in cucina

Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alla Fiera alla Pieve di Sinalunga con iniziative sulla qualità della carne

Sinalunga. Una sfida tra chef, un laboratorio di analisi sensoriale e uno show cooking. Sono questi gli appuntamenti che vedranno protagonista il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP **domani, venerdì 8 e sabato 9 ottobre** alla **Fiera alla Pieve di Sinalunga**.

Gli appuntamenti con il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si apriranno **domani, venerdì 8 ottobre**, alle ore 18.30 in Piazza San Guerri con **'La Grande Sfida'**, che impegnerà cinque chef di Vetrina Toscana nella preparazione di ricette condite con olio toscano messo a disposizione dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. I piatti saranno giudicati da foodblogger e giornalisti del settore food. **Sabato 9 ottobre** doppio appuntamento a tutto gusto e qualità. Alle ore 17.30, ancora in Piazza San Guerri, si svolgerà il **laboratorio di analisi sensoriale "Ri-conoscere la carne"** per imparare a scegliere la carne di qualità, previsto nei giorni scorsi e rinviato a causa del maltempo. L'iniziativa sarà guidata dal direttore del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Andrea Petrini, che coinvolgerà attivamente i partecipanti insegnando loro, con una scheda di valutazione, come si riconosce la carne di qualità attraverso vista, olfatto e gusto. A seguire, invece, spazio all'utilizzo del 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' in cucina con lo **show cooking "Il Massimo in cucina"** insieme allo chef Massimo Infarinati.

Nel rispetto delle norme anti Covid-19, per partecipare alle iniziative è richiesta la prenotazione, scrivendo a info@vitellonebianco.it oppure presso lo spazio del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alla Fiera alla Pieve.

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. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il sito www.vitellonebianco.it.

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



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"