



Comunicato stampa dell'11 novembre 2021

Quattro puntate, da domenica 14 novembre, per conoscere da vicino il prodotto e il suo utilizzo in cucina

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP diventa "L'ingrediente perfetto" nella cucina di Maria Grazia Cucinotta su La7

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sbarca in tv, su La7 e diventa protagonista di quattro puntate della trasmissione "L'ingrediente perfetto" condotta da Maria Grazia Cucinotta. Il primo appuntamento è fissato per **domenica 14 novembre**, alle ore 10.50, in compagnia del volto noto del piccolo e del grande schermo, che aprirà le porte della sua cucina allestita sulle rive del Tevere per conoscere da vicino la carne del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e il suo utilizzo in cucina. Le altre tre puntate andranno in onda **domenica 21 novembre, domenica 5 dicembre e domenica 12 dicembre**, ancora alle ore 10.50.

La prima puntata presenterà il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e le attività del Consorzio di tutela con un'intervista al direttore, Andrea Petrini, un approfondimento sulla storia e sulla filiera di produzione della carne e alcune informazioni utili e curiosità per un corretto utilizzo in cucina. Insieme a Maria Grazia Cucinotta e a Gianluca Mech, esperto di alimentazione naturale, gli spettatori potranno, poi, approfondire come gustare una buona tagliata, dalla scelta della carne al metodo di cottura. Le puntate successive vedranno impegnata Maria Grazia Cucinotta nella preparazione di altri piatti con carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: dallo stracotto agli gnocchi con sugo di carne fino ai fagottini di verza con macinato di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

"La presenza del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nel programma 'L'ingrediente perfetto' su La7 - afferma il direttore del Consorzio di tutela, **Andrea Petrini** - rappresenta una nuova opportunità per far conoscere da vicino il nostro prodotto e stimolare nei consumatori una crescente attenzione per la scelta consapevole della carne e il suo corretto utilizzo in cucina, in modo da esaltarne al meglio le caratteristiche nutritive e le qualità. Per il Consorzio di tutela sarà anche una bella occasione per valorizzare le nostre attività, tese a garantire la qualità e la trasparenza verso i consumatori con un impegno quotidiano che portiamo avanti anche con tante altre iniziative".

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.

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:



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