



Comunicato stampa del 15 novembre 2021

Al via la partnership tra Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e Chef Academy

Aspiranti Chef e addetti alla GDO alla scoperta del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

*A novembre e dicembre tre lezioni dedicate ai tagli, alle caratteristiche nutrizionali
e al riconoscimento della carne certificate*

Perugia. Al via la partnership tra il Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria, attraverso un ciclo di lezioni dedicate ai tagli, alle caratteristiche nutrizionali e al riconoscimento della carne certificata. L'attività di formazione vedrà protagonisti gli aspiranti Chef e operatori di sala e si svolgerà ogni giovedì, **dal 18 novembre fino al 2 dicembre**, alla presenza di Andrea Petrini, direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e di un macellaio associato.

Gli appuntamenti didattici. Il ciclo di lezioni permetterà agli studenti di acquisire competenze operative (macellazione, taglio, confezionamento) e conoscenze scientifiche relative alla tipologia di razze e classificazione e genetica. L'esperienza degli addetti alla macellazione del Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino IGP affiancate durante le lezioni didattiche dai professionisti della Chef Academy, consentiranno ai futuri cuochi e agli addetti ai reparti della macellazione nel settore GDO di rafforzare abilità e conoscenze utili a professionalizzare gli studenti ai massimi livelli.

"La qualità della materia prima e la valorizzazione del territorio – afferma **Ronny Albucci**, direttore Chef Academy - sono elementi distintivi della collaborazione tra il Consorzio e la Chef Academy che consentirà di formare ad elevati livelli professionali i futuri operatori della ristorazione e dei reparti macelleria della GDO. La nostra è la più grande accademia del Centro Italia, grazie anche al supporto dei migliori Maestri e Chef Stellati".

"Le partnership come quella con Chef Academy - afferma il direttore del Consorzio di tutela, **Andrea Petrini** – sono per il nostro Consorzio fondamentali per far conoscere ai professionisti di domani, cuochi e addetti ai reparti di macellazione, le caratteristiche e le peculiarità che rendono uniche le nostre carni certificate, provenienti esclusivamente dalle razze Marchigiana, Romagnola e Chianina, e l'importanza dell'utilizzo dei prodotti tipici del territorio con certificazioni di qualità, quali sono i prodotti a marchio DOP e IGP".

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"