



Comunicato stampa del 15 novembre 2021

La cena si svolgerà giovedì 18 novembre a Cesena con i prodotti DOP e IGP dell'Emilia - Romagna  
**Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP protagonista della cena  
'Tramonto Divino' a Cesena**

Cesena. Ci sarà anche la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP tra i prodotti Dop e Igp al centro della cena con **'Tramonto DiVino'**, il road show del gusto organizzato dalla Regione Emilia-Romagna. L'evento si svolgerà **giovedì 18 novembre** a Cesena presso l'Arca dei Sapori in Via Dismano 3845 a Pievesestina.

**Il menù della cena.** La cena, aperta a gastronomi e wine lover, inizierà alle ore 19.30 e prevede oltre a un secondo piatto a base di carne Romagnola certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP anche la degustazione di Parmigiano Reggiano DOP; Prosciutto di Parma DOP; Prosciutto di Modena DOP; Parmigiano Reggiano DOP; Salumi piacentini DOP; Piadina romagnola Igp e Squacquerone di Romagna Dop. I piatti saranno cucinati e serviti dagli chef e dagli allievi dello Ial di Cesenatico. Ogni portata sarà accompagnata dalla degustazione di più etichette regionali selezionate dalla guida 'Emilia-Romagna da bere e da Mangiare', serviti e raccontati dai sommelier di Ais.

"Abbiamo aderito molto volentieri - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco IGP - a questa serata. Valorizzare la ricchezza e la varietà delle DOP e delle IGP, anche attraverso eventi come questo, rappresenta uno strumento di tutela delle eccellenze italiane e delle produzioni realmente legate al territorio. Per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale vuol dire valorizzare e sostenere concretamente una filiera formata da 3.180 allevatori, 73 mattatoi, 80 operatori commerciali, 119 laboratori di sezionamento e 1.079 macellerie".

**Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e la razza Romagnola.** L'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. Il marchio IGP indica, certifica e garantisce solo la carne prodotta dalle tre razze bovine da carne tipiche dell'Italia centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Gli allevamenti del **bovino Romagnolo** sono diffusi prevalentemente nelle province di Forlì, Bologna, Cesena, Rimini, Ravenna e Pesaro. La Romagnola è riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco, particolarmente nelle femmine, con sfumature grigie in diverse regioni del corpo. È considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili che lo rende un ottimo animale da pascolo.

realizzato con il contributo:

**Ufficio stampa**

**Consorzio di tutela del 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](mailto:lisa.cresti@robspierreonline.it)

**Massimo Gorelli** cell 349 7905567 mail: [massimo.gorelli@robspierreonline.it](mailto:massimo.gorelli@robspierreonline.it)



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
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"