

Comunicato stampa del 3 dicembre 2021

Alle 17.30 appuntamento con il cooking show dello Chef Shady Hasbun nell'evento alla Stazione Leopolda

## L'Eccellenza di Toscana: il Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a Firenze il 5 dicembre

Perugia. Ci sarà anche il Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a L'Eccellenza di Toscana, l'evento promosso da Ais, Associazione italiana sommelier Toscana che si svolgerà sabato 4 e domenica 5 dicembre alla Stazione Leopolda di Firenze. La manifestazione, dedicata alla produzione vitivinicola e olearia toscana, festeggerà la sua 20esima edizione in compagnia delle produzioni DOP e IGP toscane e coinvolgerà la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nel cooking show in programma domenica 5 dicembre alle ore 17.30 nella Sala dell'Olio. Qui lo Chef Shady Hasbun preparerà il Cannolo all'Olio Toscano IGP con ripieno di tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP razza Chianina e frutti tropicali, esaltando l'incontro a tavola fra le due eccellenze toscane a marchio IGP. Per conoscere tutto il programma della manifestazione L'Eccellenza di Toscana è possibile consultare il sito www.eccellenzaditoscana.it.

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:







