



Comunicato stampa del 30 luglio 2021

Mercoledì 4 agosto, in Piazza Garibaldi, cooking show con Paolo Teverini e Carla Briigliadori
**Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP protagonista della cena
'Tramonto Divino' a Forlimpopoli**

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 **mercoledì 4 agosto** a Forlimpopoli, in occasione della XXV Festa Artusiana.

Il menù della cena. La cena, aperta a gastronomi e wine lover, inizierà alle ore 20 nella cornice di Piazza Garibaldi, a Forlimpopoli, e vedrà protagonisti tra i fornelli lo Chef **Paolo Teverini**, dell'Associazione ChefToChef, che duetterà con la Maestra di cucina di Casa Artusi, **Carla Briigliadori**, volto noto della trasmissione Rai Geo. Il menù della serata prevede due assaggi di *entrée* con salumi e formaggi emiliani; Malfattini (Artusi n. 45) come un risotto con Tartufi neri estivi di Romagna e Scalogno di Romagna IGP; Tagliata di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, salsa al rosmarino e battuta di zucchine e menta con pomodorini confit. A chiudere, sarà una dadolata di Anguria reggiana IGP e Dolce Torino (Ric. Artusi n. 649) con gelato al fior di latte e frutti di bosco. I piatti saranno abbinati con **oltre 15 tra le migliori etichette regionali**, selezionate dalla guida Emilia-Romagna da bere e da Mangiare 2020. Il costo della serata è di 35 euro ed è richiesta la prenotazione online all'indirizzo <https://shop.emiliaromagnavini.it/>.

"Siamo orgogliosi - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco IGP" - di partecipare a questa serata che si svolgerà per celebrare il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana. 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.

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

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robspierreonline.it

realizzato con il contributo:



INTERVENTO SOSTEGNO ALLE ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE
attuato da gruppi di produttori nel mercato interno