



Comunicato stampa del 10 maggio 2021

Il Consorzio di Tutela ha presentato i dati relativi al 2021 sulla filiera
Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP cresce grazie a macellerie, GDO e aziende di trasformazione

I capi bovini certificati IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati 17.980 nel 2021

Perugia. La filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP cresce e gode di ottima salute. È quanto emerge dai dati presentati nei giorni scorsi all'assemblea del Consorzio riunitasi a Perugia. Nel 2021 i **bovini certificati** IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati **17.980** contro i 17.621 del 2020 e il **numero di allevatori** è di **3204**, altro dato in crescita rispetto all'anno precedente. La filiera è composta da **1086 macellerie, 78 mattatoi e 125 laboratori** di sezionamento.

Tutti i numeri del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I **3204 allevamenti**, iscritti ai controlli, sono cresciuti di un punto percentuale rispetto al 2020, confermando una sostanziale stabilità rispetto agli ultimi dieci anni. Rispetto alla **distribuzione regionale degli allevamenti** in vetta troviamo l'Umbria con 596 allevamenti, seguita dal Lazio (529), la Toscana (521), le Marche (490), la Campania (378), l'Abruzzo (355), l'Emilia Romagna (270) e il Molise (65). Interessante anche l'andamento delle **adesioni nei punti vendita** ai controlli. Negli ultimi 10 anni si è passati da 807 a 1086 con una crescita pari a circa il 25 per cento.

Crescono i prodotti trasformati con ingrediente la carne di Vitellone Bianco IGP. Sono in costante aumento anche le aziende di prodotti trasformati che prevedono, tra gli ingredienti, carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (hamburger, ragù, bresaola, tartare, pasta ripiena) e che, pertanto, necessitano dell'autorizzazione del Consorzio di Tutela per l'utilizzo della denominazione protetta e del marchio. Dal 2010 sono state 577 le autorizzazioni rilasciate dal Consorzio per l'utilizzo della denominazione protetta e del logo 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' nei prodotti trasformati.

La situazione post pandemica. Le misure di contenimento della pandemia da Covid-19 hanno comportato, anche nel 2021, chiusure per lunghi periodi della ristorazione e delle mense scolastiche, due canali molto importanti per la filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Se da un lato c'è stata una flessione sul fronte ristorazione e mense, dall'altro si registra l'aumento di carne certificata Vitellone Bianco assorbita soprattutto dalle macellerie tradizionali e dall'entrata in filiera di importanti catene della grande distribuzione. Nel 2021 le macellerie tradizionali hanno

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@robespierreonline.it

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

realizzato con il contributo:





assorbito il 40 per cento in più di carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino IGP.

"L'informazione e la promozione sviluppata nel 2021 attraverso la nuova campagna pubblicitaria, che ci ha portato ad essere presenti anche su TV nazionali – **spiega il direttore del Consorzio Andrea Petrini** - e la particolare attività svolta attraverso i nostri canali informativi (sito e social) ci ha permesso di recuperare il leggero calo verificatosi nel 2020 e di mettere la basi per una crescita ancora maggiore per il 2022 che ha visto questi primi 3 mesi tra i migliori degli ultimi 6 anni."

I punti di forza. "Il costante impegno di valorizzazione, promozione, tutela e salvaguardia svolto dal Consorzio di Tutela dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino negli anni - continua Petrini - ha permesso di sviluppare le potenzialità della filiera zootecnica legata alle razze bovine tipiche dell'Italia centrale. I punti di forza sono rappresentati dal valore crescente del sistema di produzione tradizionale sviluppato interamente all'interno dell'area tipica del Centro Italia e dalla robustezza del sistema di controlli costanti e sistematici di cui la filiera è dotata. Questi fattori hanno contribuito ad accrescere negli ultimi anni le consistenze degli allevamenti e dei punti vendita assoggettati, evidenza di un mercato che si muove sempre più verso una produzione legata alle certificazioni di qualità".

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha ottenuto nel 1998 l'Indicazione Geografica Protetta, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. Una IGP che certifica la carne prodotta dalle razze tipiche dei territori dell'Appennino centrale come la Chianina, Marchigiana e Romagnola nei bovini nati e allevati nelle aziende sottoposte alle verifiche sul rispetto del disciplinare di produzione, rientranti nell'area tipica e venduti nei punti vendita autorizzati.

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@robespierreonline.it

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



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