



Comunicato stampa del 15 giugno 2022

Sabato 18 e domenica 19 giugno, alle 17 e alle 18.30, laboratori sensoriali e show cooking

## **Alla Fiera Agricola del Santerno di Imola tre giorni dedicati al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**

Focus sulla Razza Romagnola e sulle storie degli allevatori delle province romagnole

**Perugia.** Il Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" protagonista della Fiera Agricola del Santerno che si terrà al Parco Sante Zennaro a Imola da venerdì 17 a domenica 19 giugno. In occasione della mostra mercato, saranno organizzati sabato 18 e domenica 19 giugno, alle ore 17 e alle ore 18.30, laboratori didattici sensoriali e show cooking per imparare a riconoscere la carne a marchio 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP', i tagli e le diverse razze bovine. Gli eventi sono gratuiti, ma a prenotazione obbligatoria fino a un massimo di 25 persone e si svolgeranno presso lo stand direzione Fiera. Nel corso degli appuntamenti, l'attenzione sarà focalizzata sulla razza Romagnola, una delle tre razze, insieme alla Chianina e alla Marchigiana, dalle quali provengono le carni bovine certificate Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

**Pronti a raccontare le storie degli allevatori romagnoli.** "Partecipiamo alla Fiera del Santerno con grande piacere ed entusiasmo - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" - per far conoscere il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e consolidare il rapporto con tanti allevatori della razza bovina Romagnola, razza storica e dalle grandi potenzialità che sta attraversando un periodo difficile. La kermesse imolese ha il merito di mettere in mostra quel lavoro bellissimo e spesso nascosto che portano avanti gli allevatori per la cura e il benessere degli animali. Racconteremo le storie di uomini e donne che hanno deciso di dedicarsi a un mestiere antico come quello dell'allevatore, per portarlo nel futuro con passione e sacrificio".

**La razza Romagnola: origini e caratteristiche.** La storia della Romagnola vanta origini antichissime. Sembra, infatti, che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale che arrivò in Italia intorno al IV secolo d.C. con l'invasione dei Longobardi. Oggi gli allevamenti della Romagnola sono diffusi nelle province di Forlì, Bologna, Cesena, Rimini, Ravenna e Pesaro. Il bovino Romagnolo si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e può vantare un notevole sviluppo muscolare e una spiccata robustezza degli arti. È considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. La moderna opera di selezione ha migliorato l'attitudine alla produzione di carne, sia in termini di resa al macello che di qualità del prodotto.

**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

### 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:





di produzione, rientranti nell'area tipica e venduti nei punti vendita autorizzati. Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it).

**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](mailto:lisa.cresti@robespierreonline.it)

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

realizzato con il contributo:



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
Investire 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"