



Comunicato stampa del 2 agosto 2022

Il Consorzio di tutela parteciperà con carne di razza Romagnola al menu della serata Tramonto DiVino

## Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: il 4 agosto a Forlimpopoli per festeggiare il compleanno di Pellegrino Artusi

Forlimpopoli (FC). Ci sarà anche il Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" all'evento "**A Cena con Tramonto DiVino**", in programma **giovedì 4 agosto** a **Forlimpopoli** per celebrare a tavola la ricorrenza del compleanno di Pellegrino Artusi, nato il 4 agosto 1820 proprio nella città in provincia di Forlì Cesena.

L'appuntamento vedrà protagonista la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nel menu preparato dallo Chef Paolo Teverini, dell'associazione CheftoChef, e Carla Briigliadori, Maestra di Cucina della scuola di Casa Artusi, che prepareranno due piatti dedicati alla cucina artusiana: il Risotto con sugo di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Riso del Delta del Po IGP, Scalogno di Romagna IGP e filange di Mortadella Bologna IGP, e il dessert gourmet Squacquerone Cake alla Pesca Nettare di Romagna IGP. Il menu sarà arricchito da altri prodotti a marchio DOP e IGP e proporrà abbinamenti con i vini inseriti nella guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare" 2022-2023. La serata coinvolgerà anche giornalisti e blogger nella presentazione di prodotti e vini regionali, prima di lasciare spazio a Pupi Avati, che riceverà il Premio intitolato a Pellegrino Artusi e assegnato ogni anno dalla città di Forlimpopoli a un personaggio che si sia distinto nella riflessione sui rapporti fra uomo e cibo. L'evento "A Cena con Tramonto DiVino" è organizzato da Enoteca Regionale Emilia Romagna, Assessorato all'Agricoltura della Regione, Unioncamere Emilia Romagna e Apt servizi e organizzato da Agenzia PrimaPagina e AIS Romagna con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli.

"Il Consorzio di tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - afferma il direttore, **Andrea Petrini** - rinnova con piacere la presenza all'evento 'A Cena con Tramonto DiVino', che ogni anno valorizza le eccellenze dell'Emilia Romagna a tavola ricordando il grande personaggio di Pellegrino Artusi. Per noi sarà anche una nuova occasione per far conoscere la qualità della nostra carne certificata IGP, in questo caso la razza Romagnola, e l'attività quotidiana del Consorzio a tutela di tutta la filiera, dall'allevamento all'arrivo in tavola".

**La razza Romagnola: origini e caratteristiche.** La storia della Romagnola vanta origini antichissime e sembra che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale arrivato in Italia intorno al IV secolo d.C. con i Longobardi. Forte delle sue origini, ancora oggi è considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. Si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e vanta un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. I suoi allevamenti sono diffusi nelle province di Forlì-Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro.

### 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:



SOTTOMISURA 2 "Sostegno alle attività di informazione e promozione attuato da gruppi di produttori di mercato interno"



**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. 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  
l'Europa 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"