



Comunicato stampa del 3 agosto 2022

Dal 5 al 7 agosto il Consorzio di Tutela sarà alla manifestazione di San Giorgio La Molara

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: alla Festa della Marchigiana con laboratori e show cooking

San Giorgio La Molara (Benevento). Il Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" rinnova la partecipazione alla **Festa della Marchigiana**, in programma a **San Giorgio La Molara da venerdì 5 a domenica 7 agosto**. Durante la tre giorni, il Consorzio proporrà laboratori di analisi sensoriale e show cooking per imparare a riconoscere e gustare la carne a marchio 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP', i tagli e le diverse razze bovine, con particolare attenzione per la Marchigiana, che conta numerosi allevamenti nel Beneventano.

Focus sulla Marchigiana. "Rinnoviamo con piacere la nostra presenza alla Festa della Marchigiana - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - che si conferma un'occasione importante per far conoscere da vicino la nostra carne certificata e soprattutto la razza Marchigiana in una delle terre dove viene maggiormente allevata. Durante la manifestazione organizzeremo laboratori di analisi sensoriale e show cooking dedicati alle razze certificate 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP', ai loro tagli, ai diversi metodi di cottura e, soprattutto, all'importanza di cercare sempre questa certificazione come garanzia di qualità. Coinvolgeremo anche gli allevatori della zona, protagonisti della nostra filiera insieme a macellai e cuochi, per raccontare la storia e le caratteristiche della razza Marchigiana".

La razza Marchigiana: origini e caratteristiche. La storia della razza Marchigiana è iniziata verso la metà del XIX secolo, quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono con tori chianini per ottenere una razza con maggiore attitudine al lavoro e alla produzione di carne. Dopo un ulteriore incrocio con la razza Romagnola agli inizi del XX secolo per abbassarne la statura e rendere la razza adatta al lavoro dei campi, la Marchigiana ha assunto i caratteri attuali, che la rendono un bovino ideale per il pascolo in terreni difficili e un veicolo di recupero e di valorizzazione economica per i cosiddetti "terreni marginali". Ricoperto da un pelo corto, bianco e liscio con sfumature grigie su spalle, avambraccio e occhiate, il bovino Marchigiano si riconosce per la cute pigmentata, la testa possente ma leggera e il collo corto. Ottima produttrice di carne, oggi viene allevata in tutta l'Italia centrale, con punte di diffusione in Campania e Marche.

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@robspierreonline.it

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

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:



Regione Umbria
Giunta Regionale

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