



Comunicato stampa del 28 marzo 2022

Da venerdì 1 a domenica 3 aprile incontri per conoscere da vicino la carne di qualità e il suo corretto utilizzo

## Ad AgriUmbria protagonista il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Domenica 3 aprile prevista anche la premiazione del 2° concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"

Perugia. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista ad AgriUmbria, la più importante manifestazione dedicata alla zootecnia e all'agricoltura nel Centro Italia, in programma negli spazi di Umbria Fiere, a Bastia Umbra (Perugia), da venerdì 1 a domenica 3 aprile. All'interno del proprio spazio, nel padiglione 7 - Stand 34, il Consorzio di tutela proporrà laboratori sensoriali e show cooking dedicati alla qualità della carne bovina certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e al suo corretto utilizzo in cucina con la collaborazione dello chef Massimo Infarinati. Nell'ultima giornata di AgriUmbria, domenica 3 aprile, ci sarà spazio anche per conoscere e premiare i vincitori del secondo concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco".

"Ogni anno - afferma il direttore del Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", **Andrea Petrini** - rinnoviamo con grande piacere la presenza a una delle fiere italiane più importanti per il settore agricolo e zootecnico. Questo appuntamento richiama numerosi visitatori e tante famiglie da tutto il Centro Italia e rappresenta una grande occasione per far conoscere da vicino la qualità della nostra carne, come riconoscerla e come utilizzarla al meglio in cucina. Questi aspetti sono fondamentali per il nostro Consorzio, impegnato ogni giorno nel controllo dell'intera filiera per garantire allevatori, macellai e consumatori attraverso il rispetto del Disciplinare di produzione e il marchio di qualità IGP che accompagna il nostro prodotto dal 1998".

**Due giorni di laboratori didattici e show cooking.** Tra le numerose iniziative organizzate dal Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" ritorna l'evento di successo "**Il Massimo in cucina...con te**", laboratorio didattico e show cooking con la partecipazione diretta del pubblico che, sotto la guida esperta e autorevole dello chef Massimo Infarinati, cucinerà e preparerà piatti facili e deliziosi imparando anche le caratteristiche della carne Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e il suo corretto utilizzo in cucina. Il primo laboratorio didattico e show cooking è fissato per **sabato 2 aprile**, alle **ore 11**, con replica alle **ore 16** e alle **ore 17.30** e **domenica 3 aprile** alle **ore 11**, alle **ore 16** e alle **ore 17.30**. Si intitola, invece, "**Ri-conoscere la carne**" l'appuntamento dedicato all'analisi sensoriale della carne a marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", che sarà guidato dal direttore del Consorzio di tutela, Andrea Petrini, per scoprire come scegliere e gustare al meglio la carne. Il laboratorio si svolgerà **sabato 2 aprile** alle ore 14.30. Tutti gli appuntamenti promossi dal Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" sono gratuiti e possono essere prenotati presso lo stand ad AgriUmbria.

### Ufficio stampa

Consorzio di tutela 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:



SOTTOMISURA 2.2 "Sostegno alla attività di informazione e promozione svolta da gruppi di produttori nel mercato interno"



È fissata, inoltre, per **domenica 3 aprile**, alle ore 12.30, la **premiazione del 2° contest fotografico "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"**. L'appuntamento vedrà protagonisti gli autori degli scatti in gara per la seconda edizione del concorso dedicato all'intera filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP": dall'allevamento nei territori di origine del Centro Italia alla lavorazione fino all'utilizzo in cucina. I primi tre classificati si aggiudicheranno tre buoni spesa per l'acquisto di carne certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" presso una delle macellerie aderenti al circuito di certificazione.

**Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** ha ottenuto la certificazione IGP nel 1998 ed è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia, indirizzato a qualificare la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale: Chianina, Marchigiana e Romagnola. I bovini devono essere nati e allevati nell'area tipica e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. La carne certificata con il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" può essere venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il sito [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it).

realizzato con il contributo:

**Ufficio stampa**

**Consorzio di tutela 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)



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
RURALI  
Futuro Investimenti Rurali



**Regione Umbria**  
Giunta Regionale

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