



Comunicato stampa del 1° aprile 2022

Sabato 2 e domenica 3 aprile show cooking e laboratori didattici per riconoscere la carne

**AgriUmbria: gli appuntamenti del Vitellone Bianco  
dell'Appennino Centrale IGP per sabato 2 e domenica 3 aprile**  
Domenica 3 aprile prevista anche la premiazione del 2° concorso "Fotografi...AMO il Vitellone  
Bianco"

Perugia. Entrano nel vivo gli eventi organizzati dal Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ad AgriUmbria per **domani, sabato 2 e domenica 3 aprile** a Bastia Umbra. Nello spazio del Consorzio di tutela, **padiglione 7 - Stand 34**, si susseguiranno laboratori sensoriali e show cooking in collaborazione con lo chef Massimo Infarinati. Tutti gli appuntamenti promossi dal Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" sono gratuiti.

Nella giornata di **sabato 2 aprile** saranno tre gli appuntamenti con il **laboratorio didattico "Il Massimo in cucina...con te"**: alle ore 11, alle ore 16 e alle ore 17.30. Sotto la guida esperta e autorevole dello chef Massimo Infarinati, il pubblico potrà preparare dei piatti con la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Sempre nella giornata di **sabato 2 aprile**, alle ore 14.30, si terrà il **laboratorio sensoriale "Ri-conoscere la carne"** guidato dal direttore del Consorzio di tutela, Andrea Petrini.

**Domenica 3 aprile** lo spazio del Consorzio tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ospiterà ancora **'Il Massimo in cucina'**, show cooking sul corretto utilizzo della carne in cucina con lo chef Massimo Infarinati fissato per le ore 11 e con tre appuntamenti nel pomeriggio: alle ore 14.30, alle ore 16 e alle ore 17.30. **Sempre domenica 3 aprile**, alle ore 12.30, si svolgerà la premiazione del secondo contest fotografico **'Fotografi...AMO il Vitellone Bianco'**.

**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

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



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