

VITELLONE BIANCO INFORMA



ottobre 2022

CONTENUTI

2 PRIMO PIANO
IN IGP WE TRUST

4 COMUNICAZIONE
T'AMO VITELLONE BIANCO
CONQUISTA NUOVI CUORI

5 LO SAPEVI CHE
LE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

6 ATTIVITÀ
L'ITALIA DEL VITELLONE

7 L'APPROFONDIMENTO
L'IGP? NON È (SOLO)
UNA QUESTIONE DI RAZZA

9 IN CUCINA
L'HAMBURGER CLASSICO

IL PUNTO DEL PRESIDENTE

CARNE, TERRITORIALITÀ E BENESSERE

ANIMALE: ECCO L'ESSENZA DELLA NOSTRA IGP

Se pensavamo di aver superato la tempesta perfetta con la pandemia di Covid-19 ci sbagliavamo. Il 2022 ci ha "regalato" un'altra emergenza di tipo planetario: una guerra nel bel mezzo dell'Europa, tra Russia e Ucraina, di cui purtroppo ancora non si vede una soluzione. La guerra è un dramma prima di tutto per le persone coinvolte e, in seconda battuta, per le conseguenze economiche che provoca a livello globale.

La crisi inizia a condizionare i comportamenti dei consumatori, ma anche quelli dei produttori. Dal nostro punto di vista uno dei principali problemi è il forte incremento di prezzo delle commodity; aumenti che sono arrivati anche al cento per cento, come nel caso dei cereali e delle leguminose. L'aumento di prezzo dei prodotti di fascia medio - alta incontra, in una spirale negativa, la diminuzione del potere d'acquisto dei consumatori, che è l'altro elemento chiave della crisi. Per non parlare dell'impennata dei costi energetici che investe, in maniera trasversale, ogni settore produttivo.

Preso atto di questo contesto, come Consorzio, dobbiamo ancora più spingere su una delle

nostre mission: far capire al consumatore, e anche un po' ai produttori, che la denominazione è un valore aggiunto ben più ampio di quello legato alla sola dichiarazione di razza; ricondurre la qualità del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale alla sola denominazione di "Chianina", "Marchigiana" e "Romagnola" è limitante, oltre che sbagliato. Il nostro mantra, a maggior ragione in questa congiuntura difficile, dovrà essere: scegliere il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP significa scegliere una razza, ma anche un territorio e una certificazione che garantisce, lungo tutte le fasi della filiera, una selezione accurata del prodotto.

Oltre al rispetto delle regole di produzione (garantito dai controlli e dalla professionalità degli operatori della filiera), la territorialità, il benessere animale e la sostenibilità ambientale dei nostri allevamenti sono il valore aggiunto della nostra carne. Dietro questi concetti c'è l'essenza più vera della denominazione, che dobbiamo, sempre più, promuovere e far comprendere. Riuscire a far capire che la razza è solo uno degli aspetti che ci definiscono può essere il salto di qualità nella valorizzazione del prodotto. E oggi questo



approccio diventa indispensabile. L'aumento dei costi di produzione rischia di metterci di fronte a un bivio: affrontare costi enormi o rinunciare alla qualità. Nessuna delle due strade è praticabile per chi fa il nostro mestiere e dobbiamo affrontare la situazione attuale sulla valorizzazione cercando di rendere più efficiente il ciclo produttivo, avvalendoci di impianti che garantiscano un'elevata qualità della trasformazione.

Da questi sforzi ci auguriamo possano arrivare i frutti nei prossimi mesi. Se molliamo ora non potremmo garantire un futuro a queste produzioni in uno scenario economico prossimo che sarà molto probabilmente diverso da quello passato. Noi ci saremo per riuscire, tutti insieme, a continuare la grande storia di eccellenza del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP.

Stefano Mengoli

Presidente del Consorzio Tutela
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

IN IGP WE TRUST



NONOSTANTE LA CRISI I NUMERI DEL 2022 CI DICONO CHE IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE CONFERMA I NUMERI POSITIVI. IN ATTESA CHE IL CONTESTO MIGLIORI OCCORRE PUNTARE SULL'ECCELLENZA CHE SOLO L'IGP GARANTISCE

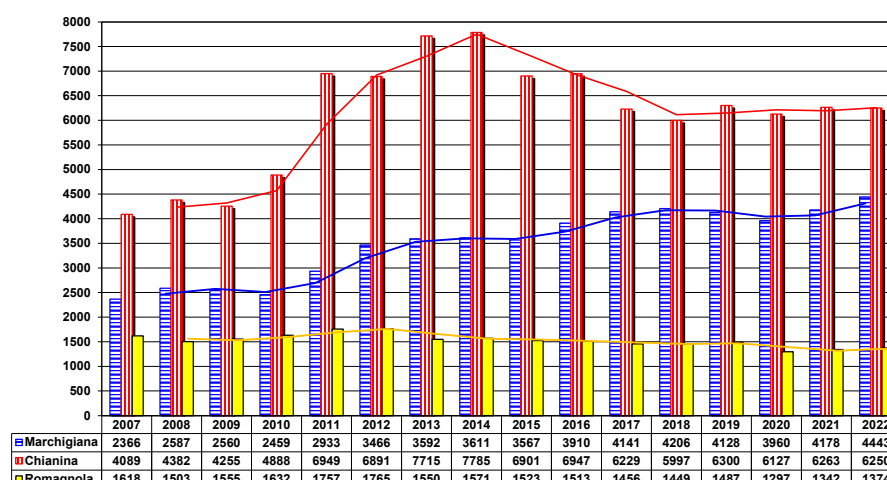
Più forte della crisi, più tenace delle tante difficoltà che questo periodo difficile ci porta ad affrontare. I dati di produzione e certificazione nel periodo che va da gennaio ad agosto 2022 fotografano una situazione di stabilità da parte del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Un risultato che, visti i tempi che stiamo affrontando, può e deve essere letto come un segnale positivo. L'aumento dei costi della materie prime, così come quelli dell'energia, rappresentano elementi di preoccupazione non di poco conto, soprattutto se uniti alla perdita del potere d'acquisto da parte dei consumatori. In ogni caso non mancano i segnali positivi che devono essere valorizzati.



6.250
CAPI RAZZA
CHIANINA CERTIFICATI

**CERTIFICAZIONI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE
GENNAIO - AGOSTO 2022**



Guardando alle certificazioni IGP del periodo in esame, sono state 4443 le Marchigiane certificate, in crescita di 265 capi rispetto allo stesso periodo nel 2021, mentre rimangono più o meno stabili Chianina e Romagnola, rispettivamente con 6263 e 1374 capi certificati. Il dato aggregato delle certificazioni IGP

1.374

CAPI RAZZA

ROMAGNOLA CERTIFICATI



è di 12067 animali certificati nel 2022, in crescita rispetto al 2021 (11783) e il miglior risultato da cinque anni a questa parte. Bisogna risalire al 2016 per trovare un numero di certificazioni più alte. In quell'anno, infatti, furono ben 12370 i capi certificati tra gennaio e agosto. Il mese con il più alto numero di certificazioni è marzo con 1786 capi, seguito da maggio (1685) e agosto (1469).

Le nostre carni sono tra le più quotate tra quelle attualmente sul mercato e, tra queste, la carne di Chianina è quella, storicamente, più ricercata. È per questo motivo che la Chianina oggi è la razza che soffre di più l'aumento dei costi delle materie prime e di produzione come denota la leggera flessione che possiamo vedere nel grafico della certificazioni. Al contrario, Marchigiana e Romagnola crescono di qualche unità, a livello di capi certificati. Contestualmente, anche per queste due razze aumenta il costo del prodotto finito, perché aumentano i costi di produzione, praticamente raddoppiati. E in questo aumento il 70% è rappresentato dall'aumento dei costi per l'alimentazione degli animali. Le variazioni, per quanto minime, che possiamo apprezzare nei grafici ci dicono che queste tendenze hanno effetti sul mercato. Questo nel medio periodo, soprattutto per quei prodotti in cui non c'è stato alcun recupero, potrebbe portare a conseguenze gravi.

Del resto niente di quello che stiamo vivendo era previsto o prevedibile, almeno nelle forme in cui si è manifestato (pandemia e guerra). In questa fase a mordere è l'effetto lungo del post Covid, che si è tradotto in un danneggiamento all'economia con conseguente riduzione della domanda e all'aumento dei costi nel settore energetico e nelle materie prime.

Cosa possiamo fare? Possiamo e dobbiamo andare avanti, puntando forte sull'unicità che nasce dalla nostra IGP. Le nostre razze sono allevate in tutto il mondo, anche e soprattutto in Paesi grandi produttori ed esportatori di carne bovina. Solo il riconoscimento del marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ci ha consentito un aumento di consistenza dei capi e un aumento del prezzo di vendita difendendo e tutelando le razze, che correvano il rischio di estinguersi, la cultura e l'attività degli allevatori in molte zone del Centro Italia. La valorizzazione del territorio legato alle nostre razze di riferimento non può prescindere dallo strumento di valorizzazione che lega il prodotto al territorio stesso. Con questi riferimenti e con la professionalità che ognuno dei soci riesce a mettere nella filiera, possiamo superare questo momento complicato e crescere nel modo in cui merita l'eccellenza della nostra carne.

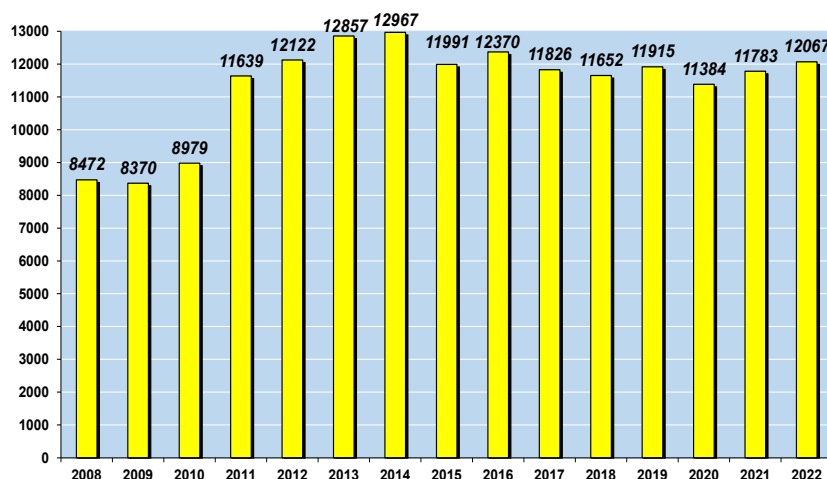


4.443

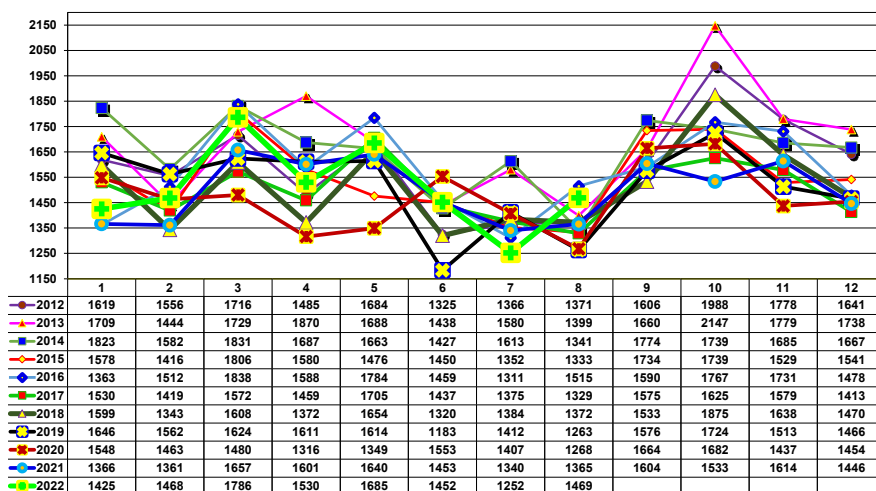
CAPI RAZZA

MARCHIGIANA CERTIFICATI

**CERTIFICAZIONI IGP
GENNAIO - AGOSTO 2022**

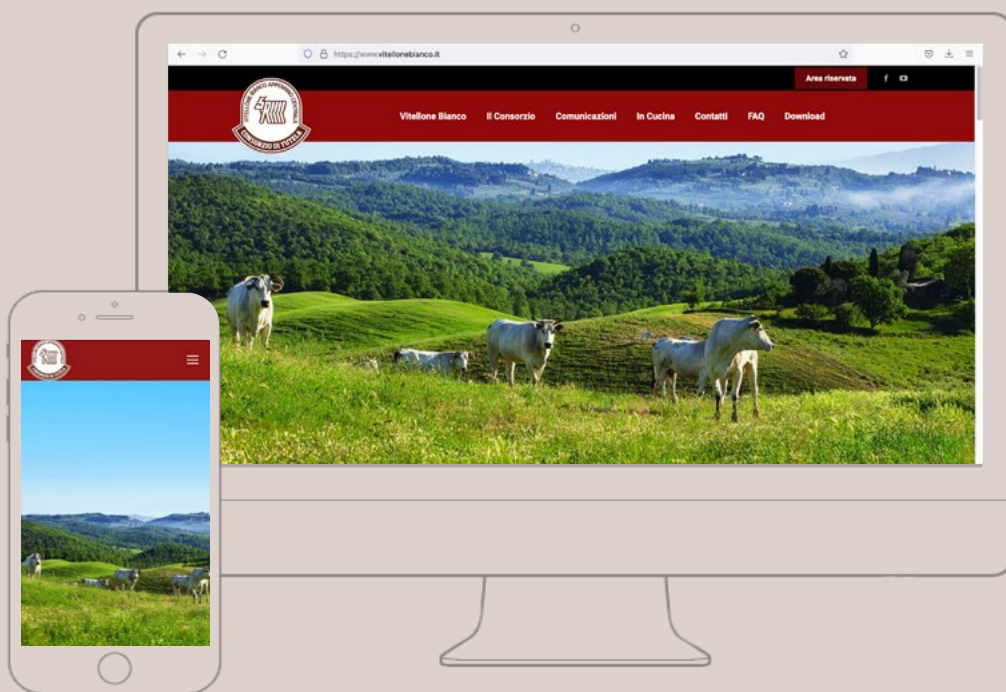


ANDAMENTO CERTIFICAZIONI IGP PER ANNO E PER MESE



Tutti i dati sono stati presentati in occasione dell'assemblea annuale dei soci. La presentazione completa è presente nell'archivio pubblicazioni del sito www.vitellonebianco.it





“T’AMO VITELLONE BIANCO” CONQUISTA NUOVI CUORI

9.796

FACEBOOK FOLLOWER
(9.759 A GIUGNO 2022; + 37)



1.932

INSTAGRAM FOLLOWER
(1.886 A GIUGNO 2022; + 46)



CONTINUA LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE DEDICATA ALL'INTERA FILIERA E ALLA QUALITÀ GARANTITA DAL MARCHIO IGP

“T’Amo Vitellone Bianco” è lo slogan che accompagna da alcuni mesi la comunicazione del Consorzio di tutela “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP” e sono sempre di più le persone che ci seguono. Quando siamo partiti con la nuova campagna su strumenti on e offline, abbiamo preso spunto dalle parole di Giosuè Carducci per valorizzare la qualità delle carni provenienti dalle tre razze bovine che si fregiano del marchio IGP: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Marchio che è sinonimo di territorialità, tipicità e tradizione di una filiera italiana e rappresenta una garanzia per il consumatore. Dall’allevamento nelle zone dell’Appennino Centrale indicate dal disciplinare alla macellazione, dall’apposizione del marchio “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP” al corretto utilizzo in cucina per gustare al meglio le caratteristiche nutrizionali delle nostre carni. Ogni fase della filiera è fondamentale per garantire la qualità certificata dal nostro marchio ed è per questo che ogni giorno condividiamo l’impegno del Consorzio insieme a chi già ci segue e a nuovi “amanti del Vitellone Bianco”, siano essi allevatori, macellai, chef o consumatori. Con questi obiettivi torneremo presto su quotidiani, periodici ed emittenti radio e tv nazionali con la nostra campagna di comunicazione e con nuovi materiali. Stiamo ultimando, inoltre, l’invio della newsletter “Vitellone Informa”, che raggiungerà i consorziati e tutti coloro che vorranno mantenere un filo diretto con noi rimanendo

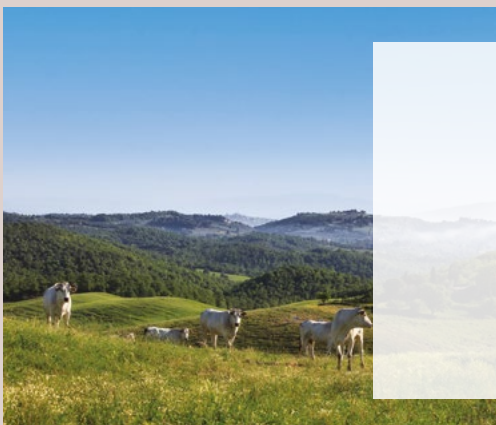
aggiornati sulle attività. Per iscriversi, se ancora non lo avete fatto, basta inserire il proprio indirizzo mail nell’apposito spazio su www.vitellonebianco.it. Grande è anche l’attenzione ai nostri canali social, con la [pagina Facebook, Consorzio Tutela Vitellone Bianco](#), e il [profilo Instagram, vitellonebiancoigp](#). Qui diamo spazio alle nostre razze, al loro territorio di allevamento, al disciplinare di produzione e a tutte le fasi della filiera. Seguendo i nostri canali, è possibile scoprire anche dove trovare la nostra carne, come riconoscerne la qualità e come consumarla al meglio, con tante ricette da provare e consigli sulle caratteristiche nutrizionali. I dati social relativi alla pagina Facebook negli ultimi 90 giorni registrano 9.796 follower, con un +27% rispetto a giugno 2022 e una copertura di 22.250 persone, intese come utenti unici che hanno visto almeno una volta uno dei contenuti della pagina, quali post, Stories o altro. Le interazioni, ossia reazioni, commenti e condivisioni del post, sono state 1.077. Sul profilo Instagram, negli ultimi tre mesi i follower sono saliti a 1.932 (+46 rispetto a giugno 2022) e le visite al profilo sono state 212. Le interazioni con i contenuti pubblicati sono state pari a 766, mentre la copertura è di 2.528 persone. Da segnalare il particolare apprezzamento per le Stories dedicate a razze, disciplinare, ricette e dove trovare la nostra carne, che registrano una copertura pari al +12% rispetto al periodo precedente.

Continuate a seguirci sul sito www.vitellonebianco.it, sulla pagina [Facebook](#) Consorzio Tutela Vitellone Bianco e sul profilo [Instagram](#) Vitellone Bianco IGP.



SAPEVI CHE...NEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP TUTTI I BOVINI SONO DI "RAZZA"?

Per legge si può dire che un bovino è di "razza" quando si ha la garanzia della sua "purezza genetica". Questo è possibile attraverso l'iscrizione al relativo Libro Genealogico Nazionale a seguito di controlli sull'intera genealogia. Con "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" vengono certificate le carni provenienti solamente da animali di "razza", garantendo i parametri chimico-fisici caratteristici delle razze Marchigiana, Romagnola e Chianina.



SAPEVI CHE...IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE AFFONDA LE SUE RADICI NEL CUORE DELL'ITALIA?

La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP comprende le Regioni di Umbria, Marche, Molise e Abruzzo e le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini per l'Emilia Romagna, le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia e Siena per la Toscana, le province di Frosinone, Rieti, Viterbo e parte delle province di Roma e Latina per il Lazio. Benevento, Avellino e parte della provincia di Caserta per la Campania.

SAPEVI CHE...DA UN BOVINO SI OTTENGONO CIRCA 40 FIORENTINE?

Da 17.980 capi bovini certificati con il marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale nel 2021 delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, possiamo ottenere, al massimo, 720.000 fiorentine. Sicuramente non abbastanza per essere vendute in ogni ristorante o macelleria; quindi attenzione. Il marchio a fuoco sulla carne e il certificato di tracciabilità sono gli strumenti che garantiscono l'autenticità.



SAPEVI CHE PARLARE DI "CHIANINA IGP", "MARCHIGIANA IGP", "ROMAGNOLA IGP" È UN ERRORE?

Possiamo dire che la "Chianina IGP", la "Marchigiana IGP" o la "Romagnola IGP" non esiste? In fondo è proprio così, perché la denominazione registrata e riconosciuta dall'Unione Europea nel 1998 è "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"; è vietato registrare e proteggere i nomi delle razze e delle varietà.

NON SOLO TUTELA, IL CONSORZIO TI ASCOLTA E RISPONDE ALLE TUE DOMANDE.

LO SAPEVI CHE?

Vuoi conoscere tutti i segreti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP? Scrivici sui nostri canali social, **Facebook** o **Instagram**, o all'indirizzo di posta elettronica **info@vitellonebianco.it**



L'ITALIA DEL VITELLONE BIANCO

Su e giù per l'Italia per far conoscere sempre più e sempre meglio le caratteristiche del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Nei mesi scorsi abbiamo partecipato a numerosi eventi e iniziative per promuovere il nostro prodotto. Abbiamo sempre riscontrato interesse e attenzione rispetto ai temi affrontati, in particolar modo rispetto alle caratteristiche della carne e al suo corretto utilizzo in cucina, ma anche nei confronti del "funzionamento" della filiera e dei meccanismi che regolano e determinano l'attività del Consorzio. Sapete quanto siamo attenti all'utilizzo delle nuove tecnologie, dei social e di tutti gli strumenti di comunicazione più innovativi che possono darci visibilità. Ma siamo altrettanto convinti che il contatto personale e la condivisione "in presenza" restino fondamentali per conoscere in presa diretta tutto ciò che fa parte del mondo del Vitellone Bianco. Da qui la decisione di partecipare alle fiere e alle manifestazioni che riteniamo più importanti e significative per il nostro settore.

Lo scorso 17 maggio eravamo a Jesi per la decima tappa del Giro d'Italia per raccontare, insieme al Mipaaf le DOP e le IGP Italiane. Il 18 e 19 giugno siamo stati protagonisti alla Fiera Agricola del Santerno di Imola con laboratori sensoriali e show cooking che hanno acceso i riflettori sulla razza Romagnola. Sempre in terra romagnola, a Forlimpopoli, il 4 agosto abbiamo festeggiato il compleanno di Pellegrino Artusi con l'evento "A cena con Tramonto DiVino" nel quale la carne di Vitellone Bianco è stata protagonista. Dalla Romagna alla Campania, dal 5 al 7 agosto abbiamo partecipato alla Festa della Marchigiana a San Giorgio La Molara, in provincia di Benevento. Pochi giorni fa, invece, siamo stati promotori del convegno alla Mostra della Chianina di Ponte Presale (Sestino di Arezzo) per parlare della nostra filiera e confrontarci sulla fase di crisi che stiamo vivendo. Infine siamo stati in cucina alla Fiera della Pieve di Sinalunga per cucinare insieme a volti noti della televisione, come Eva Grimaldi e Andrea Mainardi (in foto) piatti a base di Vitellone Bianco Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il viaggio continua.



L'IGP? NON È (SOLO) UNA QUESTIONE DI RAZZA

Repetita iuvant dicevano gli antichi. Ed è vero, spesso ripetere un concetto è indispensabile per spiegarlo meglio e renderlo chiaro a tutti. E anche noi, come Consorzio, cerchiamo di ripetere ciò che riteniamo importante per una corretta conoscenza della nostra IGP. Uno dei concetti che ci capita di ripetere è che Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP non è sinonimo di Chianina IGP, Marchigiana IGP o Romagnola IGP. Quello che dobbiamo far comprendere con chiarezza è che non esiste una IGP della Chianina così come non esiste un'indicazione relativa alle altre tre razze dalla quale si ottiene la carne della nostra certificazione. La certificazione IGP non si riferisce al bovino, ma solo ed esclusivamente, alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione. Per poter certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti applicati sia alla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) che alle fasi successive (macellazione, frollatura della carne, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione). È per questo che la sola razza, senza la certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", non è garanzia di qualità, tipicità e tradizionalità. Le razze Romagnola, al pari della Marchigiana e Chianina sono infatti allevate in Italia e nel mondo, ma solo la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" permette di tutelare, valorizzare e difendere oltre alle razze anche il loro legame con il territorio tipico di origine e di produzione.

In questo momento storico particolarmente complicato, non solamente per l'aumento dei costi di produzione ma anche per un tipo di informazione e di marketing commerciale che, fondamentalmente per moda, tende a qualificare tipologie di prodotti e di produzioni fino a poco tempo fa non considerate (carne di scottona, carne di vacca, dry-aged, ecc...), è importante avere un po' di memoria storica per capire come la nostra filiera può trovare ancora il suo giusto posto sul mercato, che sia adeguato alla qualità del prodotto e alla tipologia di produzione.

I nostri allevatori si sono trovati agli inizi

degli anni '90 ad affrontare un mercato che tendeva sempre più a richiedere (e ad offrire) carne a basso costo e con provenienza estera, tanto da portare le nostre razze prossime all'estinzione.

Per fronteggiare questo problema era necessario creare un mercato per la carne proveniente dalle nostre razze e dai nostri allevamenti, svincolato dalle altre carni.

La richiesta e l'ottenimento di una certificazione di qualità IGP (Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale), riconosciuta a livello comunitario come qualificante e tutelante non le razze ma il loro stretto legame con il territorio, ha permesso in questi 25 anni di recuperare parte del patrimonio bovino del centro Italia e di garantire ai produttori che investono, salvaguardano e tutelano il territorio un giusto riscontro economico.

Questo vale anche oggi...sono innanzitutto i nostri allevatori a dover credere che l'unico strumento a loro disposizione per differenziarsi, non è seguire le tante mode oggi proposte dal mercato, ma è quello di puntare sul Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP come unico sistema di qualità e di certificazione, serio e controllato che lega in maniera indissolubile le nostre razze al territorio di origine; una carne proveniente da bovini Chianini, Marchigiani o Romagnoli allevati in una qualsiasi parte del mondo, potrà essere dichiarata come tale ma non potrà mai avvalersi della certificazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

È, inoltre, da non sottovalutare come solo la certificazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che attraverso il proprio disciplinare di produzione definisce precise età di macellazione e determinati parametri chimico-fisici, può garantire omogeneità nelle caratteristiche e nella qualità della carne a differenza di quanto può avvenire nel caso di carni con la sola dichiarazione di "razza" comprendenti animali di età molto diverse (e quindi di qualità variabile).

Le produzioni certificate DOP e IGP sono le uniche a non poter essere delocalizzate e ciò deve essere di monito sia per i produttori ma anche e soprattutto per i consumatori che con le loro scelte possono sostenere e valorizzare le produzioni del territorio.





Gusto e Amore al cor m'infondi.

La carne del **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** ha soltanto due segreti: le razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola che da oltre venti secoli vivono su questi territori e il territorio stesso, con i suoi foraggi tipici, che donano alla carne sapori particolari e caratteristiche uniche.

UNA STORIA D'AMORE DA CONDIVIDERE OGNI GIORNO.

Ti Amo,
Vitellone Bianco



www.vitellonebianco.it



IL RE DEL FAST FOOD DIVENTA ECCELLENZA



Semplice, veloce e da farcire a vostro piacimento. Stiamo parlando di un grande classico degli amanti della carne: l'hamburger di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. La proposta e la foto sono del foodblogger Gian Luca De Carli, in arte Buone Ricette... per Cattivi Cuochi. A voi la scelta degli ingredienti per renderlo unico con gusto e creatività. L'importante è scegliere gli ingredienti giusti e il taglio di carne migliore, rivolgendovi sempre a macellerie che espongono il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".



L'HAMBURGER CLASSICO

INGREDIENTI per 2 persone

- 250 G DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (TAGLIO MAGRO)
- ½ CIPOLLA ROSSA
- 10 ML DI KETCHUP
- 10 ML DI SENAPE
- PIZZICO DI PREZZEMOLO
- SALE
- FORMAGGIO A FETTE AFFUMICATO
- INSALATA
- POMODORO FRESCO
- BACON
- 2 PANINI PER HAMBURGER



PREPARAZIONE

Per un buon hamburger il taglio della carne è importante, ti consigliamo un taglio magro e poco fibroso. Potete tagliarlo con un tritacarne o batterlo al coltello per un risultato ancora più morbido e saporito.

1. Mettete in una ciotola la carne macinata, la cipolla, un cucchiaino di senape (noi utilizziamo quella con grani interi per una nota croccante), il prezzemolo tritato e un cucchiaino di ketchup (o salsa barbecue).
2. Non salate la carne, le spezie all'interno daranno corpo al vostro hamburger, il sale serve solo a fine cottura.
3. Con un coppapasta della dimensione del vostro pane realizzate l'hamburger che salterete in padella molto calda. Scaldate il pane dell'hamburger in padella e fate assorbire eventuale liquidi rilasciati dal bacon e dall'hamburger.
4. Spegnete il fuoco e disponete il formaggio a fette sopra l'hamburger, coprite con un coperchio e vedrete che in 2-3 minuti il formaggio si sarà sciolto perfettamente. Componete l'hamburger a piacere.

Scopri tutti i segreti culinari del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nella sezione In Cucina del nostro sito www.vitellonebianco.it

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

A P P U N T A M E N T I



EXPOTECNOCOM 2022

DAL 6 AL 9 NOVEMBRE

BASTIA UMBRA (PG) - L'esposizione è una delle più importanti fiere italiane dedicata a tecnologie, prodotti, servizi ed arredi per pubblici esercizi, attività ricettive e laboratori di arte bianca.

GUSTUS

DAL 20 AL 22 NOVEMBRE

NAPOLI - Nella città partenopea si svolgerà l'ottava edizione dell'expo dei sapori mediterranei, il salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della tecnologia.



VITELLONE IN CUCINA

COLOPHON

VITELLONE BIANCO INFORMA

RIVISTA QUADRIMESTRALE

Registrazione Tribunale di Perugia
n.22 del 11/10/2013
con variazioni accolte in data 24/03/2021
con numero registro 1541/21 R.V.G.

DIRETTORE RESPONSABILE:

Massimo Gorelli

REDAZIONE:

Niccolò Bacarelli
Lisa Cresti

GRAFICA:

Niccolò Bindi

EDITORE:

Robespierre Sas
via dei Termini, 6
53100, Siena

PROPRIETARIO:

Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
via delle Fascine, 4
località San Martino in Campo
Perugia

STAMPA:

Graphicamsters srl
via A. Manna 89/1/2/7
06132, Perugia

Realizzato con il contributo



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

DM 0678999/21