



Comunicato stampa del 4 novembre 2022

Dal 6 al 9 novembre il Consorzio di tutela sarà presente con uno stand alla kermesse nazionale

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ancora on the road: prossimo appuntamento a Bastia Umbra per Expo Tecnom

Domenica 6 novembre, alle ore 11, show cooking con lo chef umbro Alessandro Lestini

Bastia Umbra (Perugia). Ci sarà anche il Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" all'edizione 2022 di **Expo Tecnom**, kermesse dedicata al settore dei pubblici esercizi, delle attività ricettive e dell'arte bianca in programma **dal 6 al 9 novembre** nel centro Umbriafiere di Bastia Umbra. Presso lo **stand del Consorzio** sarà possibile approfondire la conoscenza della carne bovina certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e la qualità garantita dal marchio e dalle attività di controllo del Consorzio sull'intera filiera: dall'allevamento alla macellazione fino alla ristorazione. **Domenica 6 novembre**, sarà possibile partecipare allo show cooking dello chef umbro Alessandro Lestini, in programma alle ore 11,00.

"La presenza a Expo Tecnom - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - rappresenta una nuova tappa delle iniziative che vedono impegnato il nostro Consorzio in tutta Italia per promuovere e valorizzare la qualità della carne certificata 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP', come riconoscerla e come utilizzarla al meglio in cucina. Far conoscere il più possibile l'intera filiera e l'impegno di tutti i soggetti coinvolti per garantire la qualità del marchio IGP è fondamentale per tutelare i consumatori e la filiera stessa".

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto la certificazione IGP nel 1998, 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.

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

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"