



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

**PROGETTO MASAF RICHIESTO AI SENSI DEL DM 318209 DEL 10/07/2025
APPROVATO CON DM 685389 del 18/12/2025 - CUP J98H25001870007**

1. ATTUAZIONE DEL PROGETTO:

21 GENNAIO 2026 – 20 GENNAIO 2027

Tipologia di azioni promozionali previste dal programma:

- x a) Organizzazione e partecipazione a fiere, esposizioni e concorsi
- x b) Pubblicazioni destinate a sensibilizzare il grande pubblico
- x c) Attività dimostrative, azioni di informazione e promozione dell'innovazione
- x d) Formazione professionale e acquisizione di competenze
- x e) Progetti di ricerca e sviluppo anche sotto il profilo della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, aventi ad oggetto la produzione, la commercializzazione e/o la salvaguardia dei prodotti DOP o IGP

Descrizione delle attività

Vengono di seguito descritte le attività che si intende svolgere suddivise per azioni di spesa.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (Art. 3, c. 1, lett. a) del D.M. 10 luglio 2025, n. 318209):

A - FIERE, ESPOSIZIONI, CONCORSI

La partecipazione a fiere risulta sempre più importante per promuovere il prodotto e per farlo conoscere non solamente al consumatore finale ma anche agli operatori del settore.

Risulta infatti di fondamentale importanza **l'incontro diretto tra domanda e offerta soprattutto in occasione di fiere, in cui è maggiormente possibile l'instaurarsi di rapporti, soprattutto con gli operatori economici del settore,** che puntino alla promozione commerciale.

A.1) CHIANINA & SYRAH 2026 Marzo 2026 (data da definire) (Cortona - AR)

Target da raggiungere: chef, giornalisti, blogger ed operatori del settore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: Marzo 2026 (data da definire) (Cortona - AR)



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

È in previsione agli inizi del mese di marzo 2026 a Cortona (AR) per celebrare il connubio enogastronomico fra due eccellenze del territorio Toscano, la carne Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e i grandi vini della Cortona DOC.

Durante la manifestazione si svolgeranno showcooking, laboratori, masterclass, degustazioni e cene di gala con la partecipazione e il coinvolgimento dei più importanti chef.

A.2) TIPICITA' 2026

Target da raggiungere: operatori del settore, istituzione, consumatore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: 6-8 Marzo 2026 Fermo (FM)

E' un appuntamento che da oltre tre decenni racconta e valorizza le identità locali come antidoto all'omologazione globale. Al centro dell'attenzione i cibi tipici e le filiere d'eccellenza, espressione di biodiversità, ingegno creativo e saper fare italiano.

Protagonisti saranno i produttori di specialità e di qualità - vino, birra, pasta, salumi, olio, formaggi, tartufi, miele, conserve e molto, molto altro ancora - accanto alle comunità locali che proporranno offerte di turismo esperienziale.

Il Festival si svilupperà su 10.000 metri quadrati di esposizione, all'interno dei quali saranno organizzate degustazioni guidate, dimostrazioni dal vivo ed incontri di approfondimento. Oltre 150 operatori e numerosi esperti animeranno un villaggio globale e locale, con le Marche al centro del confronto con realtà italiane e internazionali.

Il Consorzio intende partecipare con uno spazio espositivo di almeno 16 mq preallestito oltre alla organizzazione e alla partecipazione a showcooking e dimostrazioni.

A.3) MOSTRA DEI BOVINI DI RAZZA CHIANINA 2026 (Cortona – AR)

Target da raggiungere: operatori del settore zootecnico, consumatore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: Marzo 2026 (data da definire) Cortona – (AR)

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

La mostra si tiene solitamente il terzo fine settimana di marzo presso il museo della Civiltà Contadina di Fratticciola di Cortona.

È una fiera indirizzata agli allevatori, agli operatori del settore e, soprattutto, al largo pubblico.

A.4) AGRIUMBRIA 2026 (Bastia Umbra):

Target da raggiungere: Consumatore finale e operatori del settore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: 27-29 Marzo 2026 Bastia Umbra (PG)

È la più importante manifestazione annuale dell'agro-zootecnica del centro-sud Italia e vede ogni anno la partecipazione di oltre 100.000 visitatori, sia normale pubblico che operatori del settore. È la più importante rassegna zootecnica del centro-sud Italia con le razze italiane da carne con mostre, rassegne, concorsi e aste offrendo agli operatori del settore l'occasione di confrontarsi sui risultati ottenuti.

Questa manifestazione rappresenta un'immane occasione per illustrare al pubblico partecipante l'intera filiera del prodotto certificato "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

Il Consorzio, intende partecipare con uno spazio espositivo di 80mq in cui nei tre giorni della manifestazione, proporrà un nutrito programma di eventi comprendente numerose attività informative-divulgative.

Per il pubblico di AgriUmbria gli eventi organizzati dal Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (laboratori didattici, attività ludiche per bambini, degustazioni guidate, ecc...) rappresentano oramai un appuntamento importante. Si svolgeranno mini corsi, degustazioni guidate, dimostrazioni di taglio e realizzazione di piatti con la carne "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", coinvolgendo i macellai aderenti al consorzio ed importanti cuochi.

È anche occasione per svolgere incontri informativi indirizzati agli operatori del settore e agli allevatori.

All'interno dello spazio di espositivo si prevede la realizzazione di:

- uno spazio attrezzato cui verrà organizzato uno **"spazio educational"** allestito con un palco rialzato con un banco cucina completo di piano cottura per la dimostrazione di cucina, una platea di almeno 50 posti, ecc..., all'interno del quale saranno realizzate le attività informative con il pubblico, con i macellai ed i cuochi

A.5) BBQ EXPO/BUTCHER SHOW 2026 - Parma - 11-14/04/2026

Target da raggiungere: operatori del settore food, buyer

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: 11-14 aprile 2026 Parma



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

E' una fiera che comprende due eventi molto importanti, BBQ EXPO specificamente indirizzato al mondo del barbecue e Butcher Show indirizzato al mondo della macelleria e della ristorazione. Risulta, pertanto, strategica la partecipazione per incontrare buyer, operatori del settore e appassionati del mondo barbecue.

Il Consorzio intende partecipare con un proprio spazio espositivo istituzionale preallestito di circa 16 mq oltre alla organizzazione e realizzazione di momenti di showcooking e dimostrazioni.

A.6) TUTTOFOOD 2026

Target da raggiungere: operatori del settore food, buyer

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: 11-14 maggio - Milano

Tuttofood è la fiera del B2B per l'intero ecosistema alimentare. Globale e innovativa è il punto di riferimento per l'intera filiera del food and beverage. Una piattaforma di business e contenuti per l'intera food community mondiale, dove la tradizione alimentare incontra l'innovazione.

Numerosi momenti di incontro permettono a buyer, visitatori ed espositori di conoscere le principali novità del comparto food&beverage, di informarsi e di approfondire i principali temi di attualità.

TUTTOFOOD si terrà dall'11 al 14 maggio 2026 nel quartiere fieristico di Milano.

Il Consorzio intende partecipare con un proprio spazio espositivo istituzionale preallestito di circa 18 mq aperto su 2 lati.

A.7) CAMPANIALLEVA EXPO 2026

Target da raggiungere: Operatori del settore, appassionati, consumatori

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: date ancora da definire - ottobre 2026 (Benevento)

Si sviluppa su 18 mila mq coperti e 15 mila mq scoperti, con importanti aziende espositrici della multifunzionalità agricola: dai mezzi tecnici ai servizi. Oltre alla sala per workshop e convegni, la fiera offre ai visitatori una grande area food a km zero.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

È la quarta edizione della più grande fiera zootecnica del Sud Italia, organizzata dall'AACM - Associazione Allevatori Campania Molise a cui il Consorzio intende partecipare con uno spazio espositivo di 16 mq preallestito

A.8) Valle del Gigante Bianco 2026 (Bettolle)

Target da raggiungere: Consumatore finale, operatori del settore, giornalisti

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: dal 30-31 maggio – 6-7 giugno 2026 Bettolle (SI)

L'evento, giunto alla XX1 edizione, si svolgerà a Bettolle, patria storica della razza chianina, dove è nato Ezio Marchi e la selezione moderna della razza.

“**La Valle del Gigante Bianco**”, organizzato dall'Associazione Amici della Chianina in collaborazione con il comune di Sinalunga e il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, è il maggiore evento dedicato alla razza chianina nella sua zona d'origine. Un'occasione per far conoscere le bellezze della Valdichiana attraverso la Chianina che, in questo territorio, è un simbolo conosciuto ed apprezzato in Italia e all'estero. Nata nel 2005 a Bettolle, la rassegna si sviluppa attraverso due fine settimana tra maggio e giugno che propongono un ricco calendario di iniziative e di appuntamenti rivolti a persone di tutte le età: dai convegni alle rievocazioni storiche, dalle visite agli allevamenti alle mostre di animali, dalle iniziative sportive agli eventi musicali, dai giochi per i più piccoli ai mercatini artigianali, dal cicloturismo alle mostre documentali e artistiche. Non mancano le occasioni per conoscere e per gustare la vera carne di chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP che, tra ricette della tradizione e in abbinamento con vini e altre eccellenze del territorio, è proposta all'interno di cene a tema, nei piatti dell'Osteria della Chianina e nel cibo di strada dello Street food del Gigante Bianco.

A.9) EVENTI CHIANINA IN TAVOLA IN TOUR 2026

Target da raggiungere: Consumatore finale, operatori del settore, giornalisti

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: date da definire tra gennaio e maggio 2026 in almeno otto ristoranti della Valdichiana senese, aretina e Perugina.

L'Associazione Amici della Chianina organizza un evento dal titolo “**Chianina in tavola in tour**” giunto ormai alla 4 edizione, che prevede almeno otto serate incontro dedicate alla valorizzazione della carne di razza Chianina certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Centrale e al suo legame con il territorio di origine. L'iniziativa, di cui il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà partner principale, si svolgerà in almeno otto ristoranti tra le province di Siena, Arezzo e Perugia con otto chef delle Unione Regionale Cuochi che, in ogni serata, lavoreranno fianco a fianco per preparare piatti a base di Chianina certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Le serate saranno indirizzate a giornalisti, blogger, buyer, istituzioni, ecc...

L'iniziativa proporrà, con una formula consolidata e arricchita da nuove tappe e protagonisti, **otto cene-incontro in otto ristoranti della Valdichiana senese e aretina e a Castiglione del Lago**. Gli appuntamenti saranno aperti a operatori di settore, allevatori, gastronomi e a tutti coloro che amano la carne Chianina certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I menu saranno preparati da **qualificati chef che lavoreranno in 'tandem' in ogni serata** per deliziare gli ospiti con gusto e creatività.

Per ogni appuntamento si prevede la partecipazione di almeno 70 persone.

Durante ogni serata verrà messo a disposizione del Consorzio un corner espositivo appositamente allestito con banner informativo e divulgativo oltre alla presenza del logo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale su tutto il materiale promozionale, menù, ecc.

A.10-11-12) EMERGENTE CHEF 2026

Target da raggiungere: Chef e operatori del settore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento:

A.10 – “Finale Emergente Chef 2025” si svolgerà presso Villa Reale/Hotel de la Ville a Monza aprile 2026

A.11 - “Selezione Nord 2026” csi svolgerà a Villa Terzaghi nella scuola di cucina di Carlo Cracco, a Robecco sul Naviglio (MI) a giugno 2026

A.12 - “Selezione Centrosud 2025” si svolgerà ad ELIS, centro di formazione a Roma a ottobre 2026.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Il giornalista Luigi Cremona da oltre 15 anni realizza gli eventi EMERGENTE, gare per valorizzare i giovani talenti under 30 della ristorazione italiana (EmergenteChef, EmergentePiazza, EmergentePastry, EmergenteSala). Questi eventi sono circoscritti, solo per inviti, con una media tra i 100 e 200 ristoratori giornalisti ed operatori presenti e, a volte, collegamenti in streaming dei momenti salienti.

Per ogni edizione si svolgono tre gare: Selezione Centrosud, Selezione Nord, Finale. Sono eventi molto conosciuti e seguiti nel settore Horeca di alta fascia. Per dare un'idea del livello, il vivaio dei concorrenti di EmergenteChef ha generato in questi anni oltre 100 nuove stelle Michelin e 12 sono già arrivati a due stelle.

La partecipazione prevede il noleggio dello spazio espositivo in occasione di ciascuno dei tre eventi costituito da un desk espositivo, con distribuzione di materiale informativo e l'esposizione di banner o rollup informativi.

Durante ciascun evento i partecipanti alle gare dovranno utilizzare carne certificata "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" nella preparazione di almeno uno dei due piatti presentati. La presentazione verrà fatta ad una giuria composta da circa 40 giurati rappresentati da chef, giornalisti e operatori del settore.

Durante ognuno degli eventi si svolgeranno anche momenti di degustazione guidata di prodotto nello spazio espositivo proprio del Consorzio.

A.13) iMEAT 2026

Target da raggiungere: Macellai e operatori del settore

Indicatori di risultato: nr. Partecipanti

Date e luogo di svolgimento: 11-13 ottobre 2026 (Bologna)

E' una fiera biennale che si terrà presso il centro fieristico di Bologna ed è riservata agli operatori con particolare riferimento al settore carne e macellerie.

Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ritiene importante la partecipazione per promuovere e pubblicizzare il prodotto ed il marchio in una fiera particolarmente indirizzata ai macellai e agli operatori commerciali/distributori.

Il Consorzio intende partecipare con uno spazio espositivo di 24 mq preallestito.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Durante la mostra si svolgeranno almeno due eventi di show-cooking con il supporto di macellai della Associazione Italiana Macellai forniti dall'organizzazione e due MeatClass.

Per ognuno dei 4 eventi (show-cooking e MeatClass) si prevedono circa 60 persone.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (Art. 3, c. 1, lett. b) del D.M. 10 luglio 2025, n. 318209):

B - PUBBLICAZIONI

B.1) UFFICIO STAMPA

Si prevede l'attività di una agenzia esterna per la gestione dell'ufficio stampa consistente in:

- MEDIA RELATION: attività che garantirà una comunicazione continuativa focalizzandosi sui punti di nostro interesse rendendo il Consorzio maggiormente visibile a livello nazionale
- WEB EDITING: elaborazione di interviste e post, aggiornamento della sezione news nel sito
- DIGITAL PR: creazione di relazioni con blogger, portali dedicati al food e alle tematiche correlate all'attività del consorzio
- NEWSLETTER: elaborazione dei contenuti e dell'impaginazione grafica della newsletter con uscita mensile

Si considera anche il costo del personale sulla base dei giorni e delle ore occupate per l'attività di supporto all'ufficio stampa in merito alla definizione, correzione ed approvazione dei comunicati e delle news letter.

B.2) ATTIVITÀ PUBBLICITARIE SU RIVISTE DI SETTORE

Si prevede la pubblicazione di pagine pubblicitarie intere a colori sulle riviste più diffuse a livello nazionale specializzate nel settore carne ed indirizzate esclusivamente agli operatori del settore ed è quindi di interesse intervenire con pagine informative all'interno solamente delle seguenti testate:

- FOODMEAT 6 uscite bimestrali
- EUROCARNI 12 uscite mensili e un'uscita dell'Euroannuario
- iMEAT 6 uscite bimestrali.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (Art. 3, c. 1, lett. c) del D.M. 10 luglio 2025, n. 318209):

C - ATTIVITÀ DIMOSTRATIVE, INFORMAZIONE, SCAMBI INTERAZIENDALI

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

C.2) REALIZZAZIONE E STAMPA DI MATERIALE INFORMATIVO

Per rendere più efficaci queste azioni di diffusione e promozione del prodotto Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, in particolare presso il consumatore, si prevede la realizzazione di materiale promozionale.

La realizzazione di materiale informativo divulgativo (locandine, brochure ed opuscoli, depliant, schede illustrative per prodotto, manifesti, etc.) è curata in modo particolare per quanto riguarda i testi, che sono adattati ai diversi tipi di documenti al fine di favorire al massimo la loro leggibilità e l'intuibilità dei concetti (sui documenti più piccoli solo messaggi concisi ma pregnanti su origine e qualità dell'IGP).

Lo scopo non è unicamente promozionale, ma anche educativo e al tempo stesso di immagine, valorizzando il Marchio IGP del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

In particolare nel materiale si prevede di illustrare i prodotti, le aree e le epoche di produzione, le tecniche di allevamento, le specifiche di prodotto (caratteristiche qualitative, etc.).

I contenuti del materiale informativo riguardano le caratteristiche prerogative dei prodotti promossi dalla misura.

Si prevede **la realizzazione e stampa di materiale promozionale da distribuire durante le manifestazioni fieristiche, eventi o altro.**

Per tale attività il prodotto che si intende realizzare è:

- Realizzazione brochure informativa di 16 pagine che conterrà spazi di approfondimento sulle caratteristiche della carne, i criteri di riconoscimento dei tagli, nonché alcune indicazioni del migliore uso in cucina e dei metodi di cottura della carne. **È prevista la realizzazione di 10.000 copie.**
- Realizzazione dei "Quaderni della carne" informativo-divulgativi sul consumo della carne IGP e per la loro corretta utilizzazione da parte del consumatore. Il volume sarà composto di 48 pagine a colori su carta patinata da gr.130 e carta da copertina



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

patinata opaca da gr.250, formato chiuso 16cm x 23 cm. **È prevista la realizzazione di 10.000 copie.**

C.3) GESTIONE CANALI SOCIAL

La spesa prevista è per l'attività di un'agenzia esterna per le seguenti attività:

- SOCIAL MEDIA STRATEGY documento che conterrà le linee guida per la gestione della presenza social del consorzio, verranno indicate le rubriche da realizzare e il palinsesto mensile.
- START UP PAGINE
- IDEAZIONE E REALIZZAZIONE GRAFICA DELLE RUBRICHE
- SOCIAL MEDIA MANAGEMENT: creazione di un palinsesto mensile, contenuti testuali, supervisione della pagina e interazione con gli utenti su post.
- REPORT ANALISI DATI CANALI SOCIAL
- GESTIONE ATTIVITÀ PROMOZIONALI

C.6) ATTIVITA' INFORMATIVA PER/PRESSO LE SCUOLE

Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP intende organizzare e realizzare momenti informativi presso le scuole; un tecnico specializzato del consorzio andrà presso le classi delle scuole secondarie di secondo grado con l'intento di informare e rendere sempre più consapevoli i ragazzi delle peculiarità di questo eccellente prodotto.

In particolare l'attività è indirizzata agli Istituti Agrari.

C.7-) ATTIVITA' INFORMATIVE/DIMOSTRATIVE DURANTE FIERE ED EVENTI

In occasione di alcune fiere ed eventi a cui il Consorzi intende partecipare, si svolgeranno appuntamenti informativi/dimostrativi attraverso showcooking e degustazioni guidate indirizzate agli operatori del settore e/o al pubblico consumatore.

In alcuni eventi tali attività saranno svolte direttamente da personale interno del Consorzio di Tutela mentre in altri da personale esterno.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (Art. 3, c. 1, Lettera B del D.M. 11 luglio 2023, n. 361695): D - FORMAZIONE PROFESSIONALE E ACQUISIZIONE DI COMPETENZE

D.2) CORSO DI FORMAZIONE PER MACELLAI E OPERATORI PER EFFETTUARE UNA CORRETTA MANUTENZIONE E MESSA A PUNTO DEGLI STRUMENTI DA TAGLIO

Il corso che si intende organizzare è stato da tempo richiesto dagli chef, dai macellai e dai macellatori aderenti al circuito di certificazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Il coltello, prolungamento della mano dell'operatore, è un compagno di lavoro da mantenere sempre in ottime condizioni. Il Corso Professionale di Affilatura su Pietra permetterà di apprendere le chiavi per capire gli strumenti da taglio e affilarli su pietra. La pietra è il metodo più antico e allo stesso tempo il migliore per garantire la massima resa della manutenzione delle lame.

Il corso, aperto a circa 20 partecipanti, è molto pratico e sarà svolto sotto la guida esperta di un Maestro Arrotino e con la collaborazione della ditta di coltelleria Ambrogio Sanelli.

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (Art. 3, c. 1, lett. e) del D.M. 10 luglio 2025, n. 318209): E - PROGETTI DI RICERCA E SVILUPPO

E) PROGETTO DI RICERCA SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Tutto il settore della zootecnica, ed in particolare quello del bovino da carne, è da tempo e sempre di più sotto attacco, inizialmente per motivazioni di natura dietetico-salutista per poi sfociare nelle motivazioni di carattere etico-morale, fino ad arrivare agli attuali motivi legati all'inquinamento ambientale.

Risulta, quindi, a questo punto importante chiarire l'importanza che queste produzioni rivestono, ed in particolare il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, proprio perché smentiscono tutti quelle false accuse e indirizzate convinzioni che stanno determinando gravi e grandi problemi a tutta la filiera.

La filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è caratterizzata da questi fattori caratteristici e propri:

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

- Allevamenti di tipo estensivo e di piccole dimensioni dislocati in territori per la maggior parte collinari e montani, spesso marginali: fondamentali per l'economia e la sussistenza sociale di molti territori;
- utilizzo dei pascoli di montagna: fondamentale funzione di tutela del territorio, di manutenzione e fertilizzazione dei pascoli, impedimento di ritorno all'imboschimento;
- razze bovine autoctone storiche e tipiche del territorio di produzione, con consistenze molto limitate: fondamentale ruolo per la salvaguardia della biodiversità;
- utilizzo di foraggi, fieni e concentrati provenienti dal territorio tipico di produzione: mantenimento dell'agricoltura e riutilizzo del letame prodotto in allevamento che assicura l'apporto di sostanza organica al terreno garantendogli una fertilità duratura.

Questa filiera ha, quindi, caratteristiche ben precise e definite, che perfettamente si adattano allo Sviluppo Sostenibile definito come “...uno sviluppo atto a soddisfare i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare le proprie”. E' infatti sostenibile quella produzione che, quand'anche dovesse consumare risorse, è in grado di restituire quelle risorse stesse o, quantomeno, gli elementi necessari per ricostituire, così da permettere di essere ripetute in futuro.

Risulta, però, importante riuscire a misurare la sostenibilità del processo produttivo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in funzione di quanto riesce ad avvicinarsi ai 17 obiettivi definiti dall'ONU.

In particolare nella redazione del bilancio di sostenibilità della produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, si andranno a valutare 5 obiettivi (SDGs) tra i 17 individuati ed in particolare:

- **GOAL 6:** Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico sanitarie;
- **GOAL 8:** Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;
- **GOAL 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo;
- **GOAL 13:** Lotta contro il cambiamento climatico
- **GOAL 15:** Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, contrastare la desertificazione, arrestare il degrado del terreno, fermare la perdita della diversità biologica.

Il presente progetto di ricerca prevede lo studio dell'intera filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale:

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel. 075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F. 80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

- **Monitoraggio degli allevamenti per la** valutazione della sostenibilità ambientale mediante Life Cycle Assessment (LCA) e della sostenibilità economica mediante Life Cycle Costing (LCC). I dati saranno raccolti mediante un questionario che sarà somministrato ai titolari delle aziende zootecniche in controllo del sistema di certificazione per le tre razze bovine tutelate (Chianina, Marchigiana e Romagnola). Nello specifico saranno raccolti i dati produttivi e riproduttivi al fine di stimare l'efficienza degli allevamenti, gli indirizzi colturali e le superfici pascolive utilizzate (comprensiva della loro geolocalizzazione) e la ripartizione della superficie totale aziendale (SAT) e della superficie agricola utilizzata (SAU) e dati relativi alla gestione alimentare degli animali allevati, nonché ulteriori input produttivi (es. consumi energetici). Altri dati saranno acquisiti informaticamente tramite accesso diretto alla banca dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale, dell'AGEA, dell'ISMEA per cui sarà necessario un apposito supporto informatico;
- **Monitoraggio delle macellazioni e delle certificazioni:** saranno raccolti ed elaborati i dati relativi alle macellazioni dei capi (pesi, età, accrescimenti, morfologia e stato di ingrassamento delle carcasse);
- **Monitoraggio qualitativo sul prodotto:** si procederà al prelievo e all'analisi dei campioni di carne per la definizione di parametri di shelf-life della stessa (colore, stabilità ossidativa) e della composizione acidica della frazione lipidica. Tali campioni verranno acquisiti da animali macellati e provenienti da un sub campione di aziende coinvolte nell'analisi del ciclo di vita e stratificate per tipologia (ciclo aperto e ciclo chiuso), areale di provenienza e dimensioni. e di identificazione genetica tramite analisi del DNA;
- **Monitoraggio del mercato:** sarà necessario seguire e rintracciare il prodotto fino alla vendita, studiando e valutando le diverse tipologie di vendita (grande/piccola distribuzione), di prodotto (prodotto fresco o trasformato), di utente finale (consumatore, ristorazione, ecc...).

L'intero studio sarà seguito dal **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli studi di Perugia** e da personale tecnico e informatico altamente qualificato proprio del Consorzio di Tutela.

Si riportano le descrizioni di ogni singola attività con i relativi costi:

E.1) DEFINIZIONE E REDAZIONE DEL PROGETTO DI RICERCA, ANALISI DEI DATI E DEFINIZIONE DEI RISULTATI

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Le attività da mettere in essere nello studio dovranno essere dapprima organizzate e pianificate e, una volta acquisiti i dati oggetto di studio, questi dovranno essere analizzati e, di conseguenza, relazionati.

Tali attività saranno svolte dal **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli studi di Perugia** con il supporto di un tecnico del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

E.2) DEFINIZIONE DELLE SCHEDE PER L'ACQUISIZIONE DEI DATI PER IL MONITORAGGIO DEGLI ALLEVAMENTI, DEI PUNTI VENDITA E DEGLI ALTRI OPERATORI DELLA FILIERA E DEL CONSUMATORE

Tale monitoraggio prevede la definizione di un apposito questionario informativo da porre agli allevatori che permetta di raccogliere dati specifici.

- Per la scheda relativa agli **allevamenti**, i dati riguarderanno in particolar modo la ripartizione della SAT e della SAU e l'utilizzo e modalità di pascolamento delle superfici a pascolo utilizzate di proprietà o in affitto, la ripartizione della mandria nelle varie categorie allevate, la composizione e le caratteristiche delle diete somministrate agli animali in stalla, le performance produttive e riproduttive. Saranno inoltre raccolti dati relativi ai consumi energetici dell'azienda, descritte le caratteristiche del patrimonio macchine delle aziende coinvolte e le pratiche colturali adottate e le tempistiche dei vari processi di coltivazione adottati. Verrà, infine, descritto il sistema di allevamento e descritte le strutture di allevamento (dimensione della stalla, delle poste, delle mangiatoie, spazio disponibile a capo, modalità di somministrazione degli alimenti, accesso agli spazi esterni, arieggiamento, luminosità, pulizia, dimensione della concimaia e della letamaia, ecc...) e la quantificazione delle deiezioni prodotte e modalità di stoccaggio e spandimento delle stesse. Si intende monitorare almeno 200 aziende.

- Per la scheda relativa ai **macellai e agli operatori** i dati oggetto di studio saranno le modalità di vendita e di lavorazione, eventuali problematiche legate al frollatura e alla shelf-life del prodotto, ad eventuali problematiche qualitative. Si intende monitorare almeno 100 macellerie.

- Per la scheda da presentare ai **consumatori** il monitoraggio sarà indirizzato alla definizione delle tipologie di acquisto del prodotto, della sua apprezzabilità, della conoscenza del marchio e della certificazione. Il questionario per i consumatori sarà presentato principalmente in occasione di fiere ed eventi.

La definizione dei singoli questionari sarà svolta dal **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli studi di Perugia** mentre l'acquisizione dei dati presso le



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

aziende, i punti vendita, gli operatori e i consumatori sarà svolta direttamente dai tecnici **del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**.

2. OBIETTIVI DEL PROGETTO

La scelta di un prodotto alimentare da parte del consumatore è guidata da un insieme di bisogni complessi; tra questi la sicurezza degli alimenti è la necessità primaria.

Nel medio e lungo periodo i consumatori apprezzano i prodotti di qualità elevata e costante; la pubblicità di sistemi di controllo di qualità finalizzati al raggiungimento di un livello qualitativo elevato può rafforzare la fiducia dei consumatori nella produzione agricola comunitaria, aumentare il reddito agricolo e favorire in questo modo lo sviluppo dell'intero settore; inoltre i prodotti di qualità hanno indubbiamente caratteristiche specifiche che non hanno altri prodotti analoghi; la pubblicità di tali caratteristiche non è fuorviante per il consumatore e può inoltre contribuire allo sviluppo del settore.

In termini generali tuttavia, le denominazioni geografiche per conseguire risultati soddisfacenti necessitano di un'organizzazione collettiva e strutturata non soltanto a livello promozionale, ma orientata anche all'aggregazione dell'offerta e alla contrattazione collettiva. Questa necessità si rivela impellente soprattutto nel caso in cui si tratti di filiere estremamente polverizzate come quella delle carni fresche in Italia.

Seguendo questa traccia, si sono individuate le seguenti finalità:

- valorizzare la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" IGP ed il suo marchio;
- studiare e mettere in pratica una migliore comunicazione diretta ad informare i consumatori delle caratteristiche del Vitellone Bianco in termini di qualità e sicurezza;
- maggiore attenzione verso il mercato dei prodotti che rientrano nei sistemi di qualità alimentare attraverso la realizzazione di campagne promozionali in grado di attrarre l'attenzione dei consumatori, la partecipazione ad eventi e manifestazioni per valorizzare il Vitellone Bianco presso gli operatori del settore;
- accordi con i punti vendita al dettaglio tradizionale: le attività da porre in essere riguardano il coordinamento di momenti espositivi/promozionali all'interno dei locali.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

- L'individuazione per principali indicatori di sostenibilità della filiera del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale;
- l'individuazione dei principali fattori che influiscono positivamente e negativamente sulla qualità del prodotto finale attraverso il monitoraggio dei punti critici della fase di produzione e commercializzazione;

Quindi il progetto intende focalizzare le attività promo - comunicazionali su precisi obiettivi di marketing:

- Innalzare la consapevolezza del valore "territoriale" del prodotto "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" da parte del consumatore;
- Incrementare la domanda del prodotto da parte del consumatore sollecitando motivazioni sensibili, e attivando un meccanismo di propensione al ri-acquisto/multi acquisto;
- Comunicare l'eccellenza diversificando l'acquisto e l'utilizzo del prodotto (es. diversi tagli = diverse ricette).

In sintesi, l'obiettivo finale del progetto è quello di informare e sensibilizzare il consumatore all'acquisto di "prodotti di qualità" certificata.

I RISULTATI PREVISTI DAL PROGETTO SARANNO PUBBLICATI A PARTIRE DAL MESE MARZO 2027 SUL SITO www.vitellonebianco.it e rimarranno a disposizione per un periodo di almeno 5 anni dalla data di conclusione del presente progetto.

I RISULTATI DEL PROGETTO SOVVENZIONATO SONO DISPONIBILI GRATUITAMENTE PER TUTTE LE IMPRESE ATTIVE NEL SETTORE O NEL COMPARTO INTERESSATI.