



Comunicato stampa del 1° ottobre 2021

Presenti mercoledì 6, venerdì 8 e sabato 9 ottobre con appuntamenti sul marchio IGP e l'utilizzo in cucina

## **Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alla Fiera alla Pieve di Sinalunga con show cooking e incontri sulla qualità**

*Il direttore Petrini: "Nuova occasione per promuovere la qualità della carne e il consumo consapevole"*

**Sinalunga.** Il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna on the road con nuove iniziative dedicate alla promozione del marchio e della qualità della carne. **Mercoledì 6, venerdì 8 e sabato 9 ottobre** il 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' sarà, infatti, fra i protagonisti della **Fiera alla Pieve di Sinalunga** - in programma da domani, sabato 2 a domenica 10 ottobre - con un laboratorio di analisi sensoriale per riconoscere e scegliere carne di qualità, una "sfida gastronomica" insieme all'Associazione nazionale Città dell'Olio e uno show cooking condotto dallo chef Massimo Infarinati.

**Gli appuntamenti con il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Mercoledì 6 ottobre, alle ore 19,** Piazza San Guerri ospiterà il **laboratorio di analisi sensoriale "Ri-conoscere la carne"** per imparare a scegliere la carne di qualità in compagnia del direttore del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Andrea Petrini. **Venerdì 8 ottobre,** ancora in Piazza San Guerri, il 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' sarà il protagonista principale de **'La Grande Sfida'**, che impegnerà cinque chef di Vetrina Toscana nella preparazione di ricette condite con olio toscano messo a disposizione dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. I piatti saranno giudicati da foodblogger e giornalisti del settore food. **Sabato 9 ottobre,** alle ore 18, la stessa Piazza San Guerri farà da cornice allo **show cooking "Il Massimo in cucina"**, che vedrà protagonista lo chef Massimo Infarinati nella preparazione di piatti a base di carne di 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP'.

"Il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - afferma il direttore, **Andrea Petrini** - rinnova con piacere la presenza alla Fiera alla Pieve di Sinalunga, che rappresenta un evento importante nel mondo agroalimentare toscano e torna dopo un anno di stop forzato a causa della pandemia. Dopo le recenti partecipazioni a Cibus, IMeat e Agriumbria, questa sarà una nuova occasione per promuovere la conoscenza del nostro marchio e il consumo consapevole di carne certificata, educando anche i consumatori a mangiare bene. Lo faremo coinvolgendo attivamente tutti coloro che vorranno partecipare al nostro laboratorio di analisi sensoriale e allo show cooking con Massimo Infarinati e insieme ad altri prodotti di qualità, a partire dall'olio che accompagnerà la nostra carne nella sfida tra chef".

Nel rispetto delle norme anti Covid-19, per partecipare alle iniziative è richiesta la prenotazione, scrivendo a [info@vitellonebianco.it](mailto:info@vitellonebianco.it) oppure presso lo spazio del Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alla Fiera alla Pieve.

**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

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)



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).

**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)