



Comunicato stampa del 13 marzo 2023

*Il Consorzio di tutela esprime soddisfazione per i dati del 2022 ma non mancano alcune ombre legate all'aumento dei costi di produzione e dei servizi*

## **Numeri in crescita per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**

Una certificazione in salute, che cresce e dimostra di avere ancora grandi prospettive di sviluppo. È questo il giudizio che emerge da una prima analisi dei numeri del 2022 della filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la prima IGP europea della carne fresca che quest'anno compie 25 anni. Uno dei dati più significativi è quello legato al numero di **capi certificati** che, con **18.311 bovini**, è il più alto degli ultimi sei anni e segna un sensibile balzo in avanti rispetto ai 17.980 del 2021. In crescita anche il **numero degli allevamenti**, che passano **da 3.204 a 3.218**, a cui si uniscono 997 macellerie, 77 mattatoi e 123 laboratori di sezionamento che compongono la filiera.

**I numeri del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP del 2022.** I **3.218 allevamenti** iscritti ai controlli segnano una leggera crescita che conferma la sostanziale stabilità degli ultimi dieci anni. Rispetto alla **distribuzione regionale degli allevamenti**, in vetta troviamo l'Umbria, con 600 allevamenti, seguita da Lazio (544), Toscana (503), Marche (494), Campania (385), Abruzzo (364), Emilia Romagna (257) e Molise (71). L'andamento delle **adesioni dei punti vendita** ai controlli subisce una lieve flessione rispetto al 2021, ma si mantiene a livelli importanti con 997 macellerie aderenti.

**Le razze in cifre.** Nel computo generale delle certificazioni dei capi, crescono Marchigiana e Romagnola mentre cala leggermente il "peso" della Chianina. Questa, in estrema sintesi, la valutazione sulla base della razza, anche se l'elemento più significativo è la stabilità che la filiera sembra aver raggiunto anche da questo punto di vista. Nel dettaglio, la **Marchigiana** fa un salto in avanti, passando dai 6.527 capi del 2021 ai 6.866 del 2022; la **Chianina** mantiene la leadership generale come numero di capi certificati, anche se scende leggermente da 9.377 a 9.351, mentre la **Romagnola** mantiene il trend di crescita degli ultimi tre anni, passando dai 2.076 bovini del 2021 ai 2.094 del 2022.

**Il prodotto trasformato va sempre più forte.** Questo trend positivo del prodotto si traduce, dal punto di vista dei canali di vendita, in un consolidamento della quota destinata ai prodotti trasformati. È questa, infatti, la tendenza più performante che conferma, in linea con il 2021, un costante aumento delle aziende di prodotti trasformati che prevedono, tra gli ingredienti, carne certificata di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (hamburger, ragù, bresaola, tartare, pasta ripiena) e che, pertanto, necessitano dell'autorizzazione del Consorzio di Tutela per l'utilizzo della denominazione protetta e del marchio. Dal 2010, sono state **oltre 600 le autorizzazioni rilasciate dal Consorzio** per l'utilizzo della denominazione protetta e del logo 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' nei prodotti trasformati. Questo trend costantemente in crescita è sinonimo di un mercato che non solo si muove sempre di più verso i prodotti trasformati, ma che punta in maniera sempre più importante su materie prime di qualità.

**Luci, ma anche qualche ombra sul futuro.** "Se il trend generale si conferma positivo e in ripresa dopo le difficoltà legate anche al contesto pandemico - sottolinea il direttore del Consorzio, **Andrea Petrini** - va anche sottolineato che non mancano i problemi, soprattutto esterni alla filiera. Se da un lato il mercato sembra dare chiari segnali di apprezzamento per le produzioni tipiche e di qualità,

Ufficio stampa

Consorzio di tutela del 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



dall'altro questi stessi prodotti, come la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, subiscono maggiormente l'aumento dei costi di produzione e dei servizi. Il nodo per il futuro è legato in maniera indissolubile a questi aspetti esterni alla filiera, che condizionano in maniera significativa la redditività delle aziende e la competitività commerciale di tali produzioni. In questo contesto, è giusto sottolineare l'impegno di tutti gli attori della filiera, che stanno facendo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale una delle IGP più importanti nel quadro delle certificazioni italiane. Per sostenere questo trend positivo, dovremo continuare a far conoscere e promuovere la nostra carne e la nostra filiera, combattendo la mala informazione e le mode del momento".

***Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto nel 1998 il riconoscimento di IGP, Indicazione Geografica Protetta, ed è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. Questa IGP certifica la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale (Chianina, Marchigiana e Romagnola), nate e allevate nelle aziende sottoposte alle verifiche sul rispetto del disciplinare di produzione, rientranti nell'area tipica e venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati. La filiera è interamente controllata a garanzia del consumatore.***

**Ufficio stampa**

**Consorzio di tutela del 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)