



Comunicato stampa del 14 giugno 2023

Nei giorni scorsi l'anniversario è stato festeggiato nella Rocca di Casalina con numerosi ospiti

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: 25 anni di storia, gusto e qualità

Deruta (Perugia). Venticinque anni di storia, passione e attenzione a un legame unico e imprescindibile con il territorio che garantisce la qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il quarto di secolo della IGP assegnata dall'Unione europea nel 1998 come prima certificazione di qualità per le carni bovine fresche per l'Italia è stato festeggiato nei giorni scorsi con un evento nella Rocca di Casalina, nell'omonima frazione di Deruta e di proprietà della Fondazione per l'Istruzione Agraria di Perugia, insieme ad associati, istituzioni, chef, giornalisti e Consorzi di Tutela dei prodotti DOP e IGP in arrivo dal territorio tipico di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. L'appuntamento è stato arricchito da un altro anniversario importante che ricorre nel 2023: i 20 anni di attività del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, che dal 2003 svolge un'attività di vigilanza e controllo su tutta la filiera, dall'allevamento alla ristorazione passando per lavorazione e sezionamento, per garantire a tutti i soggetti coinvolti la qualità certificata dal marchio IGP.

“Il 25° anniversario del riconoscimento IGP assegnato al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - commenta il direttore del Consorzio, **Andrea Petrini** - è stata una bella occasione per festeggiare insieme a numerosi ospiti un prodotto che dal 1998 è sinonimo di qualità, tipicità e territorialità. Ripercorrere la nostra storia è stato anche un modo per rendere omaggio agli allevatori dell'Italia Centrale che a metà degli anni '90 chiesero con determinazione all'Unione Europea il riconoscimento di una certificazione di qualità sulla carne delle razze bovine tipiche del Centro Italia - Chianina, Marchigiana e Romagnola - per difendere e valorizzare l'intero settore, per differenziare sul mercato la carne di queste razze nello stretto legame con il territorio di produzione. Oggi, grazie alla loro iniziativa e all'attività ventennale del Consorzio di Tutela, l'intera filiera è vigilata, valorizzata e riconosciuta con un marchio IGP che ne garantisce la qualità attraverso il rispetto del Disciplinare di produzione”.

L'evento si è aperto con i saluti istituzionali del presidente e del direttore del Consorzio di Tutela, rispettivamente Stefano Mengoli e Andrea Petrini, dedicati alla storia del riconoscimento IGP e alle attività di promozione e valorizzazione del marchio, ed è proseguito con la consegna degli attestati di ringraziamento al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e alle Regioni Umbria, Toscana, Marche, Lazio, Campania, Molise ed Emilia Romagna, territori di allevamento dei bovini da cui proviene la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Per celebrare la storia ventennale del Consorzio, inoltre, è stato consegnato un attestato anche a Paolo Canestrari, già direttore del Consorzio stesso, e all'Associazione Amici della Chianina, associazione impegnata nella valorizzazione della razza chianina in Valdichiana con cui il Consorzio collabora attivamente da molti anni. La serata è entrata, poi, nel vivo con un aperitivo e una cena che hanno visto protagonisti i prodotti DOP e IGP dei territori del centro Italia offerti dai rispettivi Consorzi di Tutela o Associazioni. Il menu è stato firmato a più mani dagli chef della Federazione Italiana Cuochi delle Unioni regionali di Campania, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana e Umbria presenti alla serata, con piatti abbinati a vini di produzione locale serviti e presentati dai

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



sommelier di AIS Umbria. A chiudere l'importante anniversario è stato il taglio della torta dedicata ai 25 anni del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

ConSORZI DOP e IGP presenti. I primi 25 anni del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sono stati festeggiati insieme a Consorzi di Tutela e Associazioni dei prodotti DOP e IGP del territorio tipico dello stesso Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: Prosciutto Toscano DOP, Prosciutto Amatriciano IGP, Prosciutto di Norcia IGP, Mortadella Bologna IGP, Ciauscolo IGP, Finocchiona IGP, Pecorino Toscano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Squacquerone di Romagna DOP, Casciotta di Urbino DOP, Aceto balsamico di Modena IGP, Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP, Pane Toscano DOP, Maccheroncini di Campofilone IGP, Patata rossa di Colfiorito IGP, Scalogno di Romagna IGP, Cantuccini Toscani IGP, Zafferano dell'Aquila DOP, Olio Toscano IGP, Pasta di Gragnano IGP, Piadina Romagnola IGP, Oliva Ascolana del Piceno DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP.

La festa per il quarto di secolo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è continuata con un press tour nell'area della Valdichiana, che ha permesso ad alcuni giornalisti della stampa di settore di conoscere da vicino la filiera, che oggi conta 3.218 allevatori in 8 regioni del Centro Italia (Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Molise, Abruzzo e Campania); 77 mattatoi; 77 operatori commerciali; 123 laboratori di sezionamento e 997 macellerie in tutta Italia.

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