



Comunicato stampa del 5 marzo 2024

La qualità della carne certificata sarà al centro di numerose iniziative da venerdì 8 a domenica 10 marzo

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP fa tappa alla Fiera Agricola di Caserta

Tre giorni dedicati alla qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con showcooking in compagnia di esperti chef, competizioni ai fornelli fra studenti di istituti alberghieri, degustazioni e concorsi fotografici. Sono quelli che vedranno protagonista il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP alla **Fiera Agricola di Caserta**, in programma da **venerdì 8 a domenica 10 marzo**.

Il programma in compagnia del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. I tre giorni a tutto gusto e qualità proporranno ogni pomeriggio alle ore 16.30 **showcooking** guidati in collaborazione con qualificati chef dell'**Associazione Cuochi Caserta** e con **Assoutenti**, associazione che tutela e promuove i diritti fondamentali dei consumatori. Durante le tre giornate, inoltre, il Consorzio metterà a disposizione dell'Associazione Cuochi Caserta carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP per altri showcooking organizzati dalla stessa Associazione Cuochi.

Gli appuntamenti fra gusto e qualità continueranno la mattina di **sabato 9 marzo**, quando giovani aspiranti chef in arrivo dagli **istituti alberghieri** della provincia di Caserta si sfideranno ai fornelli per preparare piatti con il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Nel pomeriggio di **domenica 10 marzo**, inoltre, è prevista la **premiazione del concorso "Fotografi...AMO il Vitellone Bianco"**, giunto alla quarta edizione e aperto a tutti coloro che hanno voluto raccontare con i loro scatti la filiera del Vitellone dell'Appennino Centrale IGP, dall'allevamento alla ristorazione. Le foto pervenute possono essere [votate qui](#).

"La Fiera Agricola di Caserta - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - rappresenta una delle manifestazioni più importanti del centro sud per il settore agroalimentare e rinnoviamo con piacere la nostra presenza. Durante i tre giorni potremo far conoscere da vicino la filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e la qualità della sua carne certificata, che in questa zona proviene soprattutto dall'allevamento della razza Marchigiana. Ringrazio l'Associazione Cuochi Caserta e Assoutenti per la collaborazione messa in campo con l'obiettivo comune di promuovere l'alta qualità di un prodotto che vede nel legame con il territorio di produzione il valore aggiunto da far conoscere sempre di più ai consumatori. Un ringraziamento va anche a tutti coloro che hanno partecipato al nostro concorso 'Fotografi...AMO il Vitellone Bianco', iniziativa in costante crescita per conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

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

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



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

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it