



Comunicato stampa del 3 maggio 2024

Appuntamento a Parma dal 7 al 10 maggio. Il Consorzio sarà nel padiglione 2 stand N008

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a Cibus fra gusto e qualità

Petrini: "Tappa imperdibile per promuovere la qualità e l'eccellenza della nostra carne certificata"

Parma. Il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP fa tappa a Cibus per promuovere la qualità della carne certificata e un'intera filiera che garantisce qualità, tipicità e legame con il territorio di produzione. L'appuntamento con l'edizione 2024 del salone internazionale dell'agroalimentare italiano di eccellenza è in programma **a Parma da martedì 7 a venerdì 10 maggio**, dove il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP accoglierà nel **padiglione 2 stand N008** visitatori, buyer e operatori del settore in arrivo da tutto il mondo.

Incontri fra eccellenze a marchio DOP e IGP. Cibus vedrà protagonista la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP anche con **due degustazioni in programma mercoledì 8 maggio** in compagnia di altri prodotti di eccellenza a marchio DOP e IGP. Alle **ore 12** è prevista la preparazione e degustazione di **Tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP e Olio EVO Brisighella DOP**, organizzata dalla Regione Emilia Romagna in collaborazione con Apt Servizi e Unioncamere Emilia Romagna presso il padiglione 07-08 stand B046. Alle **ore 13**, inoltre, lo spazio "Le terre del balsamico", nel padiglione 5 stand I064, ospiterà l'incontro fra **la carne a marchio 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' e l'Aceto Balsamico di Modena IGP.**

"Cibus - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - rappresenta sempre una tappa imperdibile per promuovere la qualità della nostra carne certificata e della sua intera filiera, dall'allevamento alla ristorazione, incontrando visitatori e operatori che arrivano da tutta Italia e da tanti Paesi del mondo. Oltre all'attività di promozione presso il nostro stand, la presenza a Cibus ci darà ancora una volta la possibilità di far degustare la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP insieme ad altri prodotti di eccellenza, quali l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP e l'Olio EVO Brisighella DOP. Nuove occasioni e opportunità per far conoscere da vicino come gustare al meglio un prodotto che garantiamo dal 1998 con un marchio che è sinonimo di qualità, tipicità e legame con il territorio di produzione delle tre razze tipiche: Chianina, Marchigiana e Romagnola".

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 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