



Comunicato stampa del 23 luglio 2024

*Appuntamento venerdì 26 luglio dalle ore 19.30 a Riccione fra cultura enogastronomica e turismo*

## **Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP incontra le eccellenze dell'Emilia-Romagna a tavola con 'Tramonto DiVino in Villa'**

*Riccione.* Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista a tavola con le migliori produzioni enogastronomiche dell'Emilia-Romagna. L'appuntamento è fissato per **venerdì 26 luglio** con **'Tramonto DiVino in Villa'**, in programma a Riccione, nel giardino di Villa Mussolini, per una nuova edizione dell'evento che da 19 anni unisce turismo e cultura enogastronomica attraverso vini regionali e prodotti a marchio DOP e IGP.

La serata a tutto gusto e qualità riunirà, dalle ore 19.30, sommelier, chef, winelovers, giornalisti, blogger e storyteller uniti dall'obiettivo di raccontare e far assaggiare al pubblico presente le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna messe a disposizione dai Consorzi di Tutela e dalle cantine regionali. Fra queste non mancherà la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP proveniente dalla razza Romagnola per delle sfiziose tartare preparate e servite, insieme ad altre ricette finger food di qualità, da chef, allievi e docenti della Scuola Alberghiera Pellegrino Artusi di Forlimpopoli. Gli assaggi saranno abbinati a oltre 300 etichette di vini regionali servite e raccontate dai sommelier di Ais, Associazione italiana sommelier.

**Info.** Tramonto DiVino è un evento di Enoteca Regionale Emilia-Romagna realizzato in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna e APT Servizi e organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle delegazioni Ais di Emilia e Romagna. I partner dell'edizione 2024 sono l'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', Casa Artusi e i Consorzi dei principali prodotti a marchio DOP e IGP dell'Emilia-Romagna. La serata di Riccione è organizzata in collaborazione con il Comune di Riccione ed è sostenuta da Federalberghi Riccione.

**La razza Romagnola: origini e caratteristiche.** La storia della Romagnola vanta origini antichissime e sembra che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale arrivato in Italia intorno al IV secolo d.C. con i Longobardi. Forte delle sue origini, ancora oggi è considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. Si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e vanta un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. I suoi allevamenti sono diffusi nelle province di Forlì-Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro.

**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

### **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)



*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. Per ulteriori informazioni, [www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it).*

**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)