



Comunicato stampa del 21 novembre 2024

Incontri con le classi quarte e quinte nell'IIS 'Morea-Vivarelli' di Fabriano e IPSSAR 'Santa Marta' di Pesaro

Vitellone Bianco in cattedra: lezioni sulla qualità in due tappe marchigiane

Il tour del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP nelle scuole secondarie di secondo grado dedicate al settore agroalimentare registra una doppia tappa marchigiana. Nei giorni scorsi le lezioni sulla qualità della carne certificata hanno coinvolto gli studenti dell'IIS 'Morea-Vivarelli' di **Fabriano**, mentre ieri, mercoledì 20 novembre, è stata la volta dell'IPSSAR 'Santa Marta' di **Pesaro**. L'iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è rivolta agli studenti delle classi quarte e quinte degli istituti agrari e alberghieri di Toscana e Marche e sta registrando grande interesse nei futuri tecnici del settore agroalimentare, che hanno l'opportunità di conoscere da vicino il significato delle certificazioni dei prodotti agroalimentari, l'intera filiera produttiva del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, dall'allevamento alla ristorazione, e le peculiarità delle tre razze tipiche previste dal Disciplinare di produzione: Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Le prossime tappe. Le lezioni dedicate alla qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP continueranno **mercoledì 4 dicembre** a **Siena**, presso l'Istituto tecnico agrario dell'IIS 'B. Ricasoli', e si chiuderanno **venerdì 20 dicembre** a **Montalcino** insieme agli studenti dell'Istituto professionale agrario, sezione dello stesso Istituto senese.

"Gli incontri con gli studenti che si stanno formando come futuri tecnici del settore agroalimentare - afferma il direttore del Consorzio di Tutela, **Andrea Petrini** - sono sempre momenti stimolanti per confrontarsi insieme ai giovani sulla conoscenza dei prodotti certificati che arrivano sulle nostre tavole e per promuovere il marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, che tutela l'intera filiera ed è sinonimo di garanzia e tracciabilità per i consumatori. Questa iniziativa è nata negli anni scorsi e la portiamo avanti con piacere e con crescente interesse da parte dei docenti e degli studenti, che la vivono come un'opportunità per arricchire la loro formazione teorica e pratica attraverso un approccio concreto ai temi che studiano nei loro percorsi".

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