



25 marzo 2025

La manifestazione si svolgerà a Umbria Fiere (Bastia Umbra) da venerdì 28 a domenica 30 marzo

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista ad AgriUmbria con la qualità della carne certificata

Perugia. Sfide ai fornelli fra giovani aspiranti cuochi, cooking show in compagnia di qualificati chef e laboratori sensoriali dedicati alla qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Sono questi gli appuntamenti che vedranno protagonista il Consorzio di Tutela all'edizione 2025 di **AgriUmbria**, la manifestazione più importante nel Centro Italia per il settore agricolo e zootecnico in programma **da venerdì 28 a domenica 30 marzo** negli spazi di Umbria Fiere, a Bastia Umbra. Il Consorzio sarà presente nel **Padiglione 7, stand 48** e accoglierà con numerose iniziative tutti coloro che vorranno conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Gli appuntamenti ad AgriUmbria in compagnia del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP prenderanno il via **sabato 29 marzo** con **"Generazione Z: il food oltre il fast"**, in programma **dalle ore 9.30 alle 12.30**, dove gli aspiranti chef allievi dell'Istituto Alberghiero Assisi si sfideranno nella preparazione di piatti a base di carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Nel pomeriggio, **alle ore 14**, sarà possibile assistere al **cooking show "T'amo Vitellone Bianco in cucina: ma come farlo in maniera corretta?"** insieme al direttore del Consorzio di Tutela, Andrea Petrini, e allo chef Samuele Bovini. L'appuntamento conta sulla collaborazione con il Consorzio del Sedano Nero di Trevi.

Il cooking show dedicato al corretto utilizzo in cucina della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP tornerà **domenica 30 marzo alle ore 9.30** con lo **chef Massimo Infarinati**, mentre **alle ore 14.30** sarà la volta del **laboratorio sensoriale "Ri-conoscere la carne"**, dove il direttore del Consorzio di Tutela, Andrea Petrini, accompagnerà il pubblico con consigli e suggerimenti per riconoscere e scegliere la qualità della carne garantita dal marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. A seguire, **alle ore 15.30**, lo **chef Samuele Bovini** guiderà un altro **cooking show "T'amo Vitellone Bianco in cucina: ma come farlo in maniera corretta?"**.

"Ogni anno AgriUmbria è uno degli eventi più importanti per il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - afferma il direttore, **Andrea Petrini** - ed è sempre una bella occasione per far conoscere la qualità della nostra carne certificata e tutta la sua filiera incontrando target diversi ma uniti dalla ricerca della qualità a tavola. Nei tre giorni della manifestazione accoglieremo nel nostro stand visitatori di ogni età per coinvolgerli con cooking show e altri momenti di approfondimento dedicati a una carne che trova nel legame con il territorio del Centro Italia e nelle sue tradizioni rurali un valore aggiunto per tutelare e valorizzare le 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

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