



Comunicato stampa del 4 marzo 2025

Dal 7 al 9 marzo tre giorni dedicati all'incontro fra due eccellenze enogastronomiche del territorio

## **Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a 'Chianina e Syrah' per celebrare la qualità a tavola**

*Cortona.* La carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà ancora fra i protagonisti di **'Chianina e Syrah'** per celebrare la qualità a tavola e l'incontro fra due eccellenze enogastronomiche del territorio. L'appuntamento è in programma **da venerdì 7 a domenica 9 marzo** a Cortona con un ricco programma che darà spazio a cene di gala e degustazioni di piatti a base di carne Chianina proposte da chef locali e chef stellati e all'anteprima dei Syrah della Cortona DOC e dei Syrah d'Italia con ospiti da altri Paesi, oltre a cooking show, laboratori e Masterclass per conoscere da vicino la Chianina, una delle tre razze tipiche certificate Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

"Il Consorzio di Tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - afferma il direttore **Andrea Petrini** - rinnova con piacere la partecipazione a 'Chianina e Syrah', un evento che celebra ancora una volta l'incontro fra due prodotti di eccellenza che trovano nel legame con il loro territorio di origine un valore aggiunto unico e imprescindibile che ne determina la qualità. Come il Syrah, coltivato in tutto il mondo ma valorizzato dal marchio 'Cortona DOC' - aggiunge Petrini - anche la Chianina ha una diffusione globale, ma solo la certificazione 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' ne garantisce l'autenticità e il rispetto del Disciplinare di produzione a tutela dei consumatori. La tre giorni a Cortona sarà una nuova opportunità per ribadire tutto questo e valorizzare il lavoro dei produttori delle due filiere".

**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 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)