



Comunicato stampa del 7 maggio 2025

La qualità della carne certificata torna alla manifestazione in programma a Benevento dal 9 all'11 maggio

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ancora protagonista a CampaniAlleva fra territorio, gusto e qualità a tavola

Benevento. Da Fiera Milano, palcoscenico internazionale dell'agroalimentare italiano con Tuttofood, a **Benevento** per una nuova edizione di **CampaniAlleva**, la più grande fiera zootecnica del Sud Italia. La qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà protagonista **da venerdì 9 a domenica 11 maggio** durante la manifestazione nella città campana, dove il Consorzio di Tutela sarà presente con uno stand informativo (Stand 60) e cooking show ricchi di spunti e consigli utili. La tre giorni di CampaniAlleva proporrà esposizioni, mostre di bovini da latte e da carne, cavalli, asini, ovi-caprini, cunicoli, avicoli, esposizioni cinofile e ornitologiche.

Gli appuntamenti a CampaniAlleva in compagnia del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP saranno dedicati, in particolare, alla carne certificata proveniente dalla razza Marchigiana, che conta numerosi allevamenti in Campania. Nei tre giorni non mancheranno anche occasioni per conoscere da vicino la filiera e l'importanza del marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, oltre al suo corretto utilizzo in cucina per apprezzarne al meglio la qualità con alcuni **cooking show** in programma **venerdì 9 maggio**, dalle ore 11 alle 12 e dalle ore 16 alle 17; **sabato 10 maggio**, dalle ore 11 alle 12, e **domenica 11 maggio**, dalle ore 11 alle 12 e dalle ore 16 alle 17.

"CampaniAlleva - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - rappresenta l'appuntamento più importante per il settore zootecnico nel Sud Italia e siamo lieti di partecipare ancora una volta per far conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, i protagonisti della sua filiera che ne garantiscono ogni giorno la qualità e l'attività di vigilanza e promozione portata avanti dal Consorzio di Tutela. Durante la tre giorni a Benevento avremo l'opportunità di incontrare operatori ma anche molti consumatori, che potranno scoprire insieme a noi come apprezzare al meglio e in maniera corretta questa carne certificata. La Campania, con le province di Avellino, Benevento e Caserta, rappresenta un territorio storico e tipico per l'allevamento della razza bovina Marchigiana, la cui carne è valorizzata dalla certificazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP che lega in maniera molto stretta questo prodotto al suo territorio tipico di produzione tutelando i suoi allevatori, tutta la filiera e il consumatore finale".

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

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



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