



Comunicato stampa dell xxx giugno 2025

Showcooking e laboratori per un viaggio alla scoperta di una delle migliori carni italiane
**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: Consorzio protagonista alla
Fiera Agricola del Santerno**

L'evento si svolgerà a Imola sabato 21 e domenica 22 giugno

Imola. Continua il tour del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, e questa volta la tappa è a Imola, in occasione dell'edizione 2025 della Fiera Agricola del Santerno, che si svolgerà a Imola sabato 21 e domenica 22 giugno. Il Consorzio sarà presente per promuovere, attraverso showcooking e talk, le caratteristiche e la qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e, in particolare, quella proveniente dalla razza Romagnola, tipica di questo territorio. In particolare, il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP intratterrà gli ospiti della fiera con laboratori interattivi, pensati per far comprendere non solo la qualità della carne, ma anche l'importanza, il controllo e la sostenibilità dell'intera filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

“Ancora una volta – commenta **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP – il Consorzio torna protagonista in un evento prestigioso come la Fiera del Santerno. Come sempre, saremo pronti a trasportare tutti in un viaggio alla scoperta del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Attraverso i sapori, scopriremo il valore di una carne di qualità come quella della razza Romagnola. Showcooking e laboratori saranno i veri protagonisti delle nostre attività, e non vediamo l'ora di condividere la nostra storia con tutti coloro che vorranno scoprirla”.

La razza Romagnola: origini e caratteristiche. La storia della Romagnola vanta origini antichissime. Sembra, infatti, che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale che arrivò in Italia intorno al IV secolo d.C. con l'invasione dei Longobardi. Oggi gli allevamenti della Romagnola sono diffusi nelle province di Forlì Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro. Il bovino Romagnolo si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e può vantare un notevole sviluppo muscolare e una spiccata robustezza degli arti. È considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. La moderna opera di selezione ha migliorato l'attitudine alla produzione di carne, sia in termini di resa al macello che di qualità del prodotto.

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

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it