



Comunicato stampa del 6 agosto 2025

L'evento si terrà venerdì 8 agosto alle ore 19.30 in Piazza Spose dei Marinai

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP in partenza per Cesenatico: prossima tappa Tramonto DiVino

Cesenatico. Tappa estiva per il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a Cesenatico per l'edizione 2025 di **Tramonto DiVino**. Il Consorzio, infatti, sarà presente **venerdì 8 agosto** in **Piazza Spose dei Marinai**, per un evento che unisce le eccellenze enogastronomiche italiane. A partire dalle **ore 19.30** gusto, qualità ed eccellenza daranno vita a una serata emozionante creata per conoscere e assaporare i migliori prodotti del 'Belpaese'.

L'evento. Venerdì 8 agosto la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà al centro della scena a **Tramonto DiVino**, uno degli eventi più attesi dell'estate romagnola. Sulla suggestiva cornice di **Cesenatico**, dalle ore 19:30, prenderà vita una serata dedicata al gusto, alla cultura enologica e alla promozione dei prodotti di eccellenza. Tra **sommelier, chef, giornalisti, blogger e storyteller**, il Vitellone Bianco – in particolare la **razza Romagnola** – sarà protagonista con **deliziose tartare** preparate dagli chef e dagli studenti della **Scuola Alberghiera Pellegrino Artusi** di Forlimpopoli. Un'occasione unica per valorizzare il gusto autentico e le qualità organolettiche della carne certificata, accompagnata da **oltre 300 etichette** di vini regionali, raccontati e serviti dai sommelier dell' AIS – Associazione Italiana Sommelier.

La razza Romagnola: origini e caratteristiche. La storia della Romagnola vanta origini antichissime e sembra che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale arrivato in Italia intorno al IV secolo d.C. con i Longobardi. Forte delle sue origini, ancora oggi è considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. Si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e vanta un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. I suoi allevamenti sono diffusi nelle province di Forlì-Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro.

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. Per ulteriori informazioni, www.vitellonebianco.it.

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