



Comunicato stampa del 05 agosto 2025

La carne del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP sarà presente nel Loggiato della Canonica di San Biagio e nella Terrazza di Vicolo del Leone

Arriva la notte di San Lorenzo: il Consorzio presente a Montepulciano per Calici di Stelle

L'appuntamento è fissato per domenica 10 agosto dall'ore 19 alle ore 23

Montepulciano. Occhi rivolti in su per la notte di San Lorenzo, ma questa volta a rendere magico il momento ci sarà anche il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. **Domenica 10 agosto**, dalle ore 19 alle ore 23, il Consorzio sarà presente all'edizione 2025 di **Calici di Stelle** che si svolgerà nella bellissima cornice di Montepulciano. Una serata da passare in attesa di esprimere un desiderio, degustando i migliori vini e piatti tipici della cucina Toscana, tra cui anche la regina della Valdichiana: la carne Chianina Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

A Montepulciano, infatti ci sarà la 24^a edizione di **Calici di Stelle**. L'evento, ormai punto fermo dell'estate in Valdichiana, offrirà al pubblico tre diverse modalità di degustazione: guidata in location, itinerante e a cena in contrada. Il Consorzio sarà presente nella **Terrazza di Vicolo del Leone** e il **Loggiato della Canonica di San Biagio**. A collaborare con il Consorzio sarà la **Macelleria Belli di Torrita di Siena**, azienda consorziata con sede nella Valdichiana Senese. Dalle 19:00 alle 23:00, curerà la **preparazione di una tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP di razza Chianina** in abbinamento a tre etichette di **Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.**, per un pubblico stimato tra i **100 e i 120 ospiti**. Un connubio perfetto tra la **tradizione gastronomica della Valdichiana** e l'eleganza del **Vino Nobile**, che conferma, ancora una volta, il valore della **filiera corta, della qualità certificata e del legame con il territorio**.

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