



Comunicato stampa del 29 agosto 2025

La carne certificata da Razza Chianina al centro di un cooking-talk show a cui parteciperà il direttore
Andrea Petrini

Il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP protagonista a "Senigallia Città Gourmet"

Senigallia. È fissata per **domenica 31 agosto** la quinta edizione di **Senigallia Città Gourmet**, la manifestazione che celebra le eccellenze enogastronomiche della 'spiaggia di velluto' e del territorio marchigiano creando connessioni a tutto gusto con altre realtà italiane. L'appuntamento si svolgerà nel suggestivo e caratteristico **Foro Annonario** e alle ore 18 coinvolgerà anche la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, fra i protagonisti di un cooking-talk show dedicato a due territori che racchiudono sapori di eccellenza: la Valdichiana e la Franciacorta.

La Valdichiana proporrà il suo prodotto di punta, la carne di razza Chianina, presentandola nelle sue caratteristiche più qualificanti prima di degustarla. Un vero e proprio viaggio attraverso le proprietà organolettiche di questa carne, le modalità di assaporarla e prepararla in compagnia di **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, che spiegherà come riconoscere la carne di Razza Chianina e come utilizzarla al meglio in cucina. Insieme a lui ci sarà **Giovanni Corti**, presidente dell'Associazione Amici della Chianina, che illustrerà il valore aggiunto rappresentato dalla Chianina per la Valdichiana. L'iniziativa prevede anche lo spazio per un corso di cucina tenuto dal macellaio **Aldo Iacomoni**, che approfondirà le modalità di taglio e battuta di Chianina, mentre il 'grigliatore' **Giorgio Iacomoni** svelerà tutti i segreti per una buona cottura della bistecca. La Valdichiana è nota anche per i suoi vini, che saranno presentati da **Eleonora Bianchi**, presidente della Strada del Vino Terre di Arezzo, mentre **Claudio Zeni**, giornalista enogastronomico, completerà il racconto del "Brand Valdichiana" con storie e aneddoti dedicati alla carne di Razza Chianina.

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 conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, è possibile visitare il sito www.vitellonebianco.it, e seguire i canali social del Consorzio di Tutela: [Facebook](#) (@VitelloneBiancoAppenninoCentrale), [Instagram](#) (@vitellonebiancoigp) e [YouTube](#) (@vitellonebianco).

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