



Comunicato stampa del 23 ottobre 2025

Domenica 26 ottobre alle ore 16 a Foiano della Chiana una giornata dedicata alla filiera Chianina
Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco protagonista alla Festa della Zucca: la qualità della Chianina al centro del dibattito

Foiano della Chiana (Arezzo). Un appuntamento all'insegna della tradizione e della sostenibilità quello in programma domenica 26 ottobre nella sala comunale "Gervasi" di Foiano della Chiana in Piazza Nencetti, dove si terrà la tavola rotonda dal titolo "La filiera della carne Chianina: dall'allevamento alla tavola", inserita all'interno della Festa della Zucca.

Il programma. L'incontro, moderato dall'assessore del Comune di Foiano della Chiana Sara Chinoli, si svolgerà dalle ore 16 e offrirà un ampio panorama sul comparto zootecnico della Valdichiana, con interventi dedicati all'evoluzione dell'allevamento, al benessere animale, alla tracciabilità e al ruolo della carne nella dieta contemporanea. Tra i protagonisti ci sarà il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP, rappresentato dal direttore, Andrea Petrini, che interverrà sul tema "Chianina: come, dove e perché! Il Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP: garanzia di qualità, legame con il territorio e tutela del consumatore". Un contributo importante per approfondire il valore di una delle eccellenze più rappresentative della tradizione toscana, sinonimo di qualità certificata, trasparenza e sostenibilità. La tavola rotonda vedrà inoltre la partecipazione di ARAT, Coldiretti, Confagricoltura, CIA, ASL, e numerose aziende agricole della Valdichiana, per un confronto aperto tra istituzioni, produttori e cittadini sul futuro della filiera e sulla centralità della qualità made in Tuscany.

La degustazione guidata. A chiudere la giornata, alle ore 18, sarà il cooking show a cura dello stesso Consorzio, con una dimostrazione sulle corrette modalità di cottura e di utilizzo della carne in cucina. Un momento di divulgazione e gusto per mostrare al pubblico come esaltare al meglio le caratteristiche uniche della carne bovina certificata. Il Consorzio, da anni impegnato nella valorizzazione della filiera del Vitellone Bianco — che comprende le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola — conferma così la propria presenza attiva sul territorio, promuovendo una cultura del consumo consapevole e un modello produttivo attento all'ambiente e al benessere animale.

Per informazioni. 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