Comunicato stampa del 25 novembre 2026

L'eccellenza del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si incontra con il gusto di CampaniAlleva 2026

L'evento si svolgerà venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 novembre a Benevento

Benevento. Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista a CampaniAlleva 2026. L'evento, in programma a Benevento venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 novembre, riunirà operatori, allevatori, professionisti e realtà del settore agroalimentare in un appuntamento dedicato alla conoscenza, alla valorizzazione delle produzioni e alla cultura della qualità. Per il Consorzio sarà una nuova occasione per raccontare il valore della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e di una filiera che parte dagli allevamenti e arriva fino al consumatore. L'obiettivo è quello di sensibilizzare il pubblico sull'importanza della scelta della materia prima, elemento centrale non soltanto della tradizione gastronomica italiana, ma anche di un consumo attento e consapevole.

L'evento. Il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà presente allo **stand 20. Sabato 28 novembre**, nell'area show-cooking della fiera, il consorzio sarà presente con due appuntamenti, alle 11,15 alle 12,15 e dalle 15,30 alle 16.30, e d**omenica 29 novembre**, dalle ore 11 alle ore 12, con show cooking dedicati alla carne certificata: un momento durante il quale sarà possibile degustare il prodotto e, allo stesso tempo, conoscere tecniche e suggerimenti per valorizzarlo al meglio in cucina. La giornata di domenica sarà arricchita anche da un appuntamento rivolto ai macellai campani, realizzato in collaborazione con **Ambrogio Sanelli**. L'incontro sarà dedicato alle tecniche di affilatura dei coltelli, strumenti fondamentali per chi ogni giorno lavora e valorizza professionalmente la carne. Un momento formativo pensato per mettere al centro competenza, manualità e aggiornamento professionale.

"CampaniAlleva – commenta **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP – rappresenta un appuntamento importante per incontrare allevatori, operatori, professionisti e consumatori e per raccontare da vicino il valore della nostra filiera. Per noi è un piacere essere ancora una volta presenti con il nostro stand e far conoscere una carne certificata profondamente legata al territorio campano. Qui il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP non è soltanto qualità certificata, ma anche storia, allevamento e tradizione. Quest'anno, accanto agli show cooking, abbiamo voluto aggiungere un momento dedicato ai macellai, offrendo loro un'occasione di formazione e aggiornamento sulle tecniche di affilatura dei coltelli. Perché valorizzare una materia prima significa anche investire nelle competenze di chi ogni giorno la lavora e la porta sulle tavole dei consumatori".

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