



Comunicato stampa del 2 agosto 2023

La manifestazione è in programma da domani, giovedì 3 a domenica 6 agosto a San Giorgio La Molara

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP protagonista alla Festa della Marchigiana

San Giorgio La Molara (Benevento). **Da domani, giovedì 3, a domenica 6 agosto** la razza bovina Marchigiana sarà protagonista assoluta alla **Festa della Marchigiana a San Giorgio La Molara**, in provincia di Benevento, territorio storico e tipico di allevamento di questa razza che rientra nell'area di produzione del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". Durante la manifestazione sarà possibile degustare molti piatti a base di carne di razza Marchigiana certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

"Questa manifestazione nel Beneventano - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' - è, per noi, un'ulteriore occasione per far conoscere da vicino la nostra carne certificata con particolare attenzione alla razza Marchigiana in una delle terre dove viene maggiormente allevata. Eventi come questi sono di fondamentale importanza per certi territori, con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare i prodotti di qualità tipici e locali che permettono e garantiscono la salvaguardia, la tutela e l'economicità di molte aree spesso marginali, come quelle dell'entroterra beneventano. Per questo motivo, è altrettanto importante legare in maniera molto stretta e imprescindibile le produzioni al territorio, attraverso strumenti che certificano lo stretto legame, come tutte le certificazioni DOP e IGP e, in particolare, il 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' per la razza bovina Marchigiana".

La razza Marchigiana: origini e caratteristiche. La storia della razza Marchigiana inizia verso la metà del XIX secolo, quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono con tori chianini per ottenere una razza con maggiore attitudine al lavoro e alla produzione di carne. Dopo un ulteriore incrocio con la razza Romagnola agli inizi del XX secolo per abbassarne la statura e rendere la razza adatta al lavoro dei campi, la Marchigiana ha assunto i caratteri attuali, che la rendono un bovino ideale per il pascolo in terreni difficili e un veicolo di recupero e di valorizzazione economica per i cosiddetti "terreni marginali". Ricoperto da pelo corto, bianco e liscio con sfumature grigie su spalle, avambraccio e occhiate, il bovino Marchigiano si riconosce per la cute pigmentata, la testa possente ma leggera e il collo corto. Ottima produttrice di carne, oggi viene allevata in tutta l'Italia centrale, con punte di diffusione in Campania e Marche.

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