



Comunicato stampa del 7 dicembre 2023

Dal 10 dicembre, per cinque puntate, la carne fresca IGP 'entra nella cucina' di Maria Grazia Cucinotta
Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP protagonista a 'L'ingrediente perfetto' su La7

Perugia. La carne fresca di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si trasforma ne "L'ingrediente perfetto" della cucina di Maria Grazia Cucinotta su La 7. **Da domenica 10 dicembre** la trasmissione condotta dall'attrice siciliana proporrà cinque ricette per le festività natalizie con al centro il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il primo appuntamento è fissato per **domenica 10 dicembre**, alle ore 10.10, in compagnia di Maria Grazia Cucinotta. Le altre quattro puntate andranno in onda **domenica 17 dicembre, domenica 24 dicembre, domenica 31 dicembre e domenica 4 febbraio**.

"Abbiamo rinnovato la collaborazione con 'L'ingrediente perfetto' su La7 - afferma il direttore del Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, **Andrea Petrini** - perché per il nostro Consorzio rappresenta un'ulteriore opportunità per far conoscere da vicino il nostro prodotto e stimolare nei consumatori una crescente attenzione per la scelta consapevole della carne di qualità e il suo corretto utilizzo in cucina. Sono obiettivi che ci stiamo prefiggendo da tempo con un impegno a 360 gradi e il coinvolgimento dell'intera filiera".

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