



4 aprile 2024

*La manifestazione è in programma a Umbria Fiere da venerdì 5 a domenica 7 aprile*

## **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: appuntamento ad AgriUmbria fra showcooking e focus sulla qualità**

*Perugia.* Tre giorni per conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e tutta la sua filiera, dall'allevamento alla ristorazione. **Da venerdì 5 a domenica 7 aprile** il Consorzio di Tutela torna a Umbria Fiere di Bastia Umbra per essere fra i protagonisti di **AgriUmbria**, mostra nazionale dedicata all'agricoltura, alla zootecnia e all'alimentazione. La carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sarà al centro di showcooking e di altri momenti di approfondimento sulla sua qualità, che trova nel legame con il territorio del Centro Italia e nelle sue tradizioni rurali un valore aggiunto per tutelare le tre razze tipiche: Chianina, Marchigiana e Romagnola.

**Gli appuntamenti.** Il ciclo di eventi targati Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, prenderà il via già nella prima giornata di AgriUmbria, **venerdì 5 aprile** alle ore 17.30, con un'iniziativa rivolta alla razza Chianina, con un incontro tecnico insieme agli allevatori. Nella mattina di **sabato 6 aprile**, alle ore 10, gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi prepareranno piatti a base di carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP rivisitando, con la loro creatività da aspiranti chef, alcune ricette medievali. Nel pomeriggio, alle ore 14.30, si parlerà della 'Qualità nell'Emergenza' con la sezione DSE (Dipartimento Solidarietà Emergenza) dell'Unione Regionale Cuochi Umbri. **Domenica 7 aprile**, alle ore 10, ritorno al medioevo con un racconto di un piatto che vanta oltre 700 anni di storia: il Tortello alla Perugina, preparato dalle sapienti mani del cuoco Giovanni "da Montemalbe" Pedercini, dell'Associazione Perugia 1416. Il Consorzio chiuderà le sue iniziative alle ore 14.30 con un altro showcooking dal titolo 'T'Amo Vitellone Bianco in cucina: ma come farlo in maniera corretta?' in collaborazione con l'esperto chef **Massimo Infarinati**.

**Novità assoluta dell'edizione AgriUmbria 2024** è la collaborazione nata con l'**Associazione Perugia 1416**, impegnata nella promozione sociale, storica e culturale del territorio perugino. La loro presenza ad AgriUmbria sarà l'occasione per conoscere e riscoprire alcuni piatti medioevali in cui era ingrediente fondamentale la carne delle "**razze bianche dell'Appennino**", come venivano chiamati all'epoca i bovini del territorio dell'Appennino Centrale.

Le iniziative in compagnia del Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si svolgeranno con la collaborazione degli **chef dell'Unione Regionale Cuochi Umbri nella loro sezione DSE (Dipartimento Solidarietà Emergenze Federazione Italiana Cuochi)**. Lo scorso novembre gli stessi chef si sono aggiudicati la medaglia d'oro e l'oro assoluto all'Emergency FoodContest, esercitazione nazionale dei cuochi in emergenza organizzata a Napoli in occasione di Gustus, Salone professionale dedicato all'agroalimentare, all'enogastronomia e alla tecnologia, che ha visto fra i protagonisti anche la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

**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



“Qualità, gusto, tradizione e storia saranno, anche quest’anno, gli elementi del percorso che il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP vuole raccontare ad AgriUmbria - afferma il direttore, **Andrea Petrini** - che rappresenta la fiera più importante del Centro Italia per il settore della zootecnia e dell’agricoltura. Durante i tre giorni il nostro stand sarà aperto a tutti coloro che vorranno conoscere da vicino la filiera e l’importanza del marchio di qualità garantiti dal nostro Consorzio. Inoltre, coinvolgeremo i visitatori in showcooking con qualificati chef e avremo con noi i rappresentanti dell’Unione Regionale Cuochi Umbri, che ci racconteranno le loro esperienze all’interno del Dipartimento Solidarietà Emergenze Federazione Italiana Cuochi e il loro impegno in cucina in momenti difficili senza rinunciare alla qualità dei prodotti utilizzati. Insieme a loro festeggeremo anche la medaglia d’oro e l’oro assoluto vinti all’Emergency FoodContest di Gustus, dove hanno preparato piatti con carne certificata Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP e valorizzato il nostro prodotto anche in quel contesto”.

***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.***

**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](mailto:lisa.cresti@robespierreonline.it)

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: [massimo.gorelli@robespierreonline.it](mailto:massimo.gorelli@robespierreonline.it)