



Comunicato stampa del 17 giugno 2024

Domani, martedì 18 e mercoledì 19 giugno la Selezione Nord a Robecco sul Naviglio con 15 chef under 30
**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP fra i protagonisti del contest
Emergente Chef**

Ci sarà anche il Consorzio di Tutela 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' fra i partner della Selezione Nord di Emergente Chef, il contest aperto a giovani protagonisti dell'alta ristorazione. L'appuntamento è in programma **domani, martedì 18 giugno, e mercoledì 19 giugno** a Robecco sul Naviglio (Milano), ospiti della 'Scuola di cucina Villa Terzaghi' dove ha sede il progetto didattico promosso dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco. Il Consorzio sarà presente con uno spazio informativo e fornirà la carne certificata 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' per la preparazione dei piatti richiesti ai giovani chef in gara.

La Selezione Nord di Emergente Chef coinvolgerà **15 chef under 30** in arrivo da Emilia Romagna, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto e Svizzera che si cimenteranno ai fornelli con due ricette utilizzando ingredienti decisi dall'organizzazione, fra cui la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. La Selezione Centro Sud si svolgerà nel mese di ottobre a Roma e completerà il percorso in vista della finale fissata per la prossima primavera. A giudicare i partecipanti saranno giurie composte da giornalisti ed esperti del settore, sotto il coordinamento dei promotori di Emergente, i giornalisti enogastronomici Luigi Cremona e Lorenza Vitali. Il format Emergente prevede contest dedicati ai settori dell'alta ristorazione e dell'ospitalità e comprende EmergenteChef, EmergentePizza, EmergenteSala ed EmergentePastry. In quasi 20 anni di competizioni, il format ha lanciato numerosi talenti che sono, poi, diventati protagonisti indiscussi della ristorazione e dell'ospitalità italiana.

"Il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - afferma il direttore **Andrea Petrini** - partecipa con piacere per il secondo anno consecutivo a Emergente Chef, iniziativa che unisce l'alta ristorazione e la qualità gastronomica con la passione e la creatività in cucina di giovani e appassionati chef che faranno del loro meglio per esaltare il gusto e la qualità della nostra carne certificata. Appuntamenti come questi sono sempre occasioni importanti per promuovere il nostro prodotto, facendolo conoscere alla ristorazione di alta qualità insieme al significato del marchio IGP e alla garanzia che rappresenta per i consumatori e per la filiera. Ringrazio ancora una volta Luigi Cremona, Lorenza Vitali e tutto lo staff di Witaly per averci dato questa nuova opportunità di collaborazione".

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

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it