



Comunicato stampa del 23 luglio 2024

Appuntamento venerdì 26 luglio dalle ore 19.30 a Riccione fra cultura enogastronomica e turismo

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP incontra le eccellenze dell'Emilia-Romagna a tavola con 'Tramonto DiVino in Villa'

Riccione. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP torna protagonista a tavola con le migliori produzioni enogastronomiche dell'Emilia-Romagna. L'appuntamento è fissato per **venerdì 26 luglio** con **'Tramonto DiVino in Villa'**, in programma a Riccione, nel giardino di Villa Mussolini, per una nuova edizione dell'evento che da 19 anni unisce turismo e cultura enogastronomica attraverso vini regionali e prodotti a marchio DOP e IGP.

La serata a tutto gusto e qualità riunirà, dalle ore 19.30, sommelier, chef, winelovers, giornalisti, blogger e storyteller uniti dall'obiettivo di raccontare e far assaggiare al pubblico presente le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna messe a disposizione dai Consorzi di Tutela e dalle cantine regionali. Fra queste non mancherà la carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP proveniente dalla razza Romagnola per delle sfiziose tartare preparate e servite, insieme ad altre ricette finger food di qualità, da chef, allievi e docenti della Scuola Alberghiera Pellegrino Artusi di Forlimpopoli. Gli assaggi saranno abbinati a oltre 300 etichette di vini regionali servite e raccontate dai sommelier di Ais, Associazione italiana sommelier.

Info. Tramonto DiVino è un evento di Enoteca Regionale Emilia-Romagna realizzato in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna e APT Servizi e organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle delegazioni Ais di Emilia e Romagna. I partner dell'edizione 2024 sono l'Associazione 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', Casa Artusi e i Consorzi dei principali prodotti a marchio DOP e IGP dell'Emilia-Romagna. La serata di Riccione è organizzata in collaborazione con il Comune di Riccione ed è sostenuta da Federalberghi Riccione.

La razza Romagnola: origini e caratteristiche. La storia della Romagnola vanta origini antichissime e sembra che derivi dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro - Orientale arrivato in Italia intorno al IV secolo d.C. con i Longobardi. Forte delle sue origini, ancora oggi è considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche per la sua adattabilità a terreni difficili. Si riconosce dal mantello grigio chiaro tendente al bianco con sfumature grigie e vanta un notevole sviluppo muscolare e arti robusti. I suoi allevamenti sono diffusi nelle province di Forlì-Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro.

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

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



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. Per ulteriori informazioni, www.vitellonebianco.it.

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