



Comunicato stampa del 13 novembre 2024

Appuntamento a Umbriafiere (Bastia Umbra) da venerdì 15 a domenica 17 novembre

Vitellone Bianco a "Fa' la cosa giusta", la fiera degli stili di vita sostenibili

Domenica 17 novembre, dalle ore 15.30, due appuntamenti sulla qualità e il corretto utilizzo in cucina

Perugia. Ci sarà anche il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP a "Fa' la cosa giusta!", la fiera dedicata al consumo critico e agli stili di vita sostenibili in programma a Umbriafiere (Bastia Umbra) **da venerdì 15 a domenica 17 novembre**. Oltre a uno spazio informativo allestito nei tre giorni della manifestazione, il Consorzio di Tutela sarà protagonista con un doppio appuntamento in programma domenica 17 novembre per promuovere la qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e il suo corretto utilizzo in cucina.

I due appuntamenti con la carne certificata. Domenica 17 novembre, alle **ore 15.30**, i visitatori di "Fa' la cosa giusta!" potranno partecipare a "**Ri-conoscere la carne**", una nuova occasione per imparare a scegliere la carne di qualità con i consigli del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Alle **ore 17**, spazio al gusto con "**T'amo Vitellone Bianco...in cucina. Ma come farlo in maniera corretta?**", iniziativa dedicata alle regole essenziali e alle buone pratiche per gustare al meglio la qualità della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

"Il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - afferma il direttore, **Andrea Petrini** - partecipa sempre con piacere a iniziative che possono rafforzare il nostro lavoro quotidiano per salvaguardare e promuovere questa carne certificata e per garantire tutta la filiera attraverso un marchio sinonimo di qualità, tipicità e legame con il territorio di produzione. Con questi obiettivi e per essere sempre più vicini ai consumatori nella scelta della qualità a tavola - aggiunge Petrini - nella tre giorni di 'Fa' la cosa giusta!' saremo pronti ad accogliere i visitatori nel nostro spazio informativo e nei due appuntamenti dedicati alla qualità e al corretto utilizzo in cucina della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

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