



Comunicato stampa del 21 dicembre 2024

Nel 2024 l'iniziativa ha fatto tappa in Toscana e Marche, consolidando l'esperienza degli ultimi anni

Oltre 300 studenti e 6 istituti agrari e alberghieri nel tour didattico del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Perugia. Tappe in sei istituti agrari e alberghieri del Centro Italia e incontri con oltre 300 studenti delle classi quarte e quinte. Sono questi i numeri dell'edizione 2024 di un'attività che il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP porta avanti da diversi anni per incontrare i professionisti del futuro nel settore agroalimentare. Nei mesi di novembre e dicembre, l'iniziativa ha fatto tappa in Toscana e Marche, con incontri all'Istituto Tecnico Agrario "Leopoldo II di Lorena" **di Grosseto**, all'Istituto Agrario "Giuseppe Garibaldi" di **Macerata**, all'IIS Morea-Vivarelli di **Fabriano**, all'I.P.S.S.A.R. 'Santa Marta' di **Pesaro** e all'Istituto Agrario 'Bettino Ricasoli' di **Siena e Montalcino**.

Un'iniziativa pensata per formare i professionisti di domani. Gli incontri nelle scuole dove studiano i professionisti del settore agroalimentare vengono promossi da alcuni anni dal Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con l'obiettivo primario di rafforzare la loro formazione puntando sull'importanza delle certificazioni a tavola e, in particolare, sulla certificazione IGP che da oltre 25 anni accompagna e rende unica la carne 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP'. Le lezioni sono state tenute dal direttore del Consorzio di Tutela, Andrea Petrini, che ha illustrato ai giovani studenti l'intera filiera produttiva del Vitellone Bianco, dall'allevamento alla ristorazione, e le caratteristiche delle tre razze tipiche riconosciute dal Disciplinare di produzione: Chianina, Marchigiana e Romagnola.

"Le lezioni negli istituti agrari e alberghieri in diverse regioni del Centro Italia - afferma **Andrea Petrini**, direttore del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - è un'iniziativa che portiamo avanti ormai da anni con grande piacere e interesse per incontrare il mondo della scuola e contribuire attivamente alla formazione dei futuri tecnici e operatori della nostra filiera. Con il passare degli anni, questa iniziativa è diventata un'attività particolarmente gradita e richiesta dalle scuole, che va a integrare e approfondire tematiche trattate nel programma scolastico durante l'anno. Temi come la qualità dei prodotti alimentari, il controllo delle filiere produttive e le produzioni a marchio DOP e IGP - conclude Petrini - sono sempre più attuali e richiesti dal mercato del lavoro ed è con grande piacere che mettiamo a disposizione di questi ragazzi le nostre esperienze e le nostre professionalità maturate negli anni per promuovere la 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

Ufficio stampa Consorzio di Tutela 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



garanzia del consumatore. **Per informazioni** sul Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è possibile consultare il sito www.vitellonebianco.it.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela 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