



Ottobre 2021

La carne di Chianina, Marchigiana e Romagnola è stata la prima carne fresca italiana a ottenere la IGP

Tutti i segreti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Su www.vitellonebianco.it è possibile tracciare il prodotto e segnalare eventuali abusi

Perugia. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto nel **1998** l'Indicazione Geografica Protetta, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. Il termine "**Vitellone**" indica i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. La carne è molto magra, di un colore rosso intenso e con basso contenuto di grasso e colesterolo. La denominazione '**Bianco**' si riferisce al mantello che ben risalta sulla cute nero-ardesia, caratteristica che consente a questi bovini di tollerare le radiazioni solari tipiche dei pascoli appenninici. Con "**Appennino centrale**" si indica la zona di origine dove i bovini Chianini, Marchigiani e Romagnoli sono allevati. La certificazione IGP si riferisce alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione e tipiche dell'Appennino centrale: **Chianina, Marchigiana e Romagnola**.

Non esiste una razza IGP. La razza è uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione finale del prodotto. Per certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti applicati sia alla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) che alle fasi successive (macellazione, frollatura della carne, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione). Solo la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" permette di tutelare, valorizzare e difendere, oltre alle razze, il legame con il territorio di origine e di produzione.

Occhio alla Fiorentina. In alcune zone d'Italia dire "Fiorentina" equivale a dire "Chianina". Niente di più sbagliato: la "Fiorentina" è un taglio di carne e non una razza. Da questo equivoco nasce il malinteso che gran parte delle macellerie e dei ristoranti offrano carne di razza chianina o di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". Ogni anno vengono certificati come IGP circa 18.000 capi bovini. Considerando che da ogni capo si ottengono circa 40 Fiorentine, possiamo stimare, al massimo, 725.000 fiorentine a marchio IGP, sicuramente troppo poche per trovarle in ogni ristorante o macelleria italiana. Dire "carne di chianina", "carne di marchigiana" o "carne di romagnola" sottintende la qualificazione della **razza** del bovino che, da un punto di vista legislativo,

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robespierreonline.it



identifica l'iscrizione dell'animale al Libro Genealogico Nazionale garantendone la "purezza genetica". Solo la carne dei bovini di razza potrà avvalersi dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il fattore genetico, insieme alle peculiarità ambientali, influiscono sulla qualità di queste carni, che presentano un basso contenuto di grasso (minore del 3%) e di colesterolo (minore di 500 ppm) e un alto valore proteico (maggiore del 20%).

La qualità tracciata in tempo reale. Negli anni è cresciuta la domanda di carni certificate e sono aumentate le frodi a carico dei consumatori e dei produttori. Per contrastare il fenomeno, il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha messo a disposizione la possibilità di conoscere, in tempo reale, l'origine e il percorso della carne certificata dall'allevamento alla tavola. Sul sito internet <http://maps.vitellonebianco.it/#/ristoranti-macellerie> è possibile verificare la tracciabilità della carne in vendita e avere la mappatura delle macellerie e dei ristoranti iscritti al circuito 'Ristorante Amico' che hanno in carico il prodotto.

I numeri della filiera. 3.180 allevatori, 73 mattatoi, 80 operatori commerciali, 119 laboratori di sezionamento e 1079 macellerie: sono questi i numeri della filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Tutta la filiera è soggetta a rigidi controlli. La zona di produzione comprende: l'intero territorio di Umbria; Marche; Molise e Abruzzo e le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, per l'Emilia – Romagna; le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia e Siena, per la Toscana; le province di Frosinone, Rieti, Viterbo e parte delle province di Roma, Latina, per il Lazio; Benevento, Avellino e parte della provincia di Caserta, per la Campania.

Un sapore inconfondibile che richiama i profumi del Centro Italia. La carne è di grana fine e colore è rosso vivo. La consistenza è soda ed elastica, con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare. L'alto pregio della carne è frutto di un mix vincente tra cui: la predisposizione genetica, i sistemi naturali di allevamento e un'alimentazione di qualità. Le essenze tipiche dei pascoli dell'Appennino distinguono la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP da tutte le altre.

Il Vitellone Bianco: razze salvate dall'estinzione. Gli allevamenti molto piccoli (con una media di 35 capi per azienda) spesso dislocati in zone montane e in aree marginali, un'alimentazione basata su foraggi e concentrati locali, e razze più tardive rispetto ad altre specializzate da carne determinano, per l'intera filiera, alti costi di produzione non concorrenziali con quelli della carne proveniente dall'estero e dai grandi allevamenti intensivi del Nord Italia. Queste problematiche hanno portato a considerare, agli inizi degli anni 90, le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola in via di estinzione. Il

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robespierreonline.it



riconoscimento del marchio “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP” ha rappresentato, e rappresenta tutt’ora, l’unica possibilità di rilancio e di valorizzazione per le nostre razze tipiche, creando un mercato diversificato per qualità e tipicità dal resto del mercato della carne bovina.

Il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP. Il Consorzio, costituito nel 2003, è stato riconosciuto dal MIPAAF nel 2004. Formato da 1.827 soci tra allevatori, macellatori e porzionatori, il Consorzio punta a promuovere e valorizzare il prodotto, informando anche il consumatore. L’attività principale è quella di vigilanza, tutela e salvaguardia dell’IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio del marchio. L’attività di controllo, annualmente concordata con l’Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità, è svolta dagli agenti vigilatori qualificati del Consorzio su tutta la filiera e, in particolare, nei centri di macellazione e lavorazione. Il compito principale del Consorzio è controllare e vigilare sull’intera filiera della carne certificata Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP. Da oltre 15 anni il Consorzio svolge anche attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Per questo motivo, è stato messo a disposizione degli utenti una sezione del sito dedicata alla raccolta delle segnalazioni sul prodotto: www.vitellonebianco.it/inviaci-le-tue-segnalazioni.

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robespierreonline.it