



Ottobre 2023

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è stata la prima carne fresca italiana a ottenere la IGP nel 1998

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 2023 è un anno speciale per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che festeggia un doppio anniversario importante: i **25 anni della IGP**, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato nel 1998 dall'Unione Europea per l'Italia, e i **20 anni dalla costituzione del Consorzio di tutela**. La filiera oggi conta **3.218 allevamenti** in **8 regioni del Centro Italia** (Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Molise, Abruzzo e Campania), **997 macellerie**, **77 mattatoi** e **123 laboratori di sezionamento**. Tutti i soggetti della filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" sono tenuti al rispetto rigoroso dei requisiti stabiliti dal **Disciplinare di produzione**, per far sì che la carne prodotta possa essere certificata con il marchio IGP sotto il diretto controllo di un Organismo terzo autorizzato dal Masaf.

Il nome "**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**" ha un significato ben preciso: il termine "**Vitellone**" indica da sempre, nei territori del Centro Italia, i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. La denominazione "**Bianco**" si riferisce al mantello costituito da peli bianchi che ben risaltano sulla cute nero-ardesia, caratteristica che consente a questi bovini di tollerare le radiazioni solari tipiche dei pascoli appenninici. Con "**Appennino centrale**", infine, si indica la zona di origine dove i bovini Romagnoli, Marchigiani e Chianini, sono allevati e alimentati con foraggi tipici del territorio. La certificazione IGP non si riferisce al bovino, ma alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione e tipiche dell'Appennino centrale: **Chianina, Romagnola e Marchigiana**. **Non esistono, quindi, la Chianina, la Romagnola o la Marchigiana IGP**. La razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione finale del prodotto. Per poter certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, dalla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) alle fasi successive (macellazione, frollatura della carne, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione). La sola razza, senza la certificazione "**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**", non è garanzia di qualità, tipicità e territorialità. I bovini di razza Romagnola, Marchigiana e Chianina sono, infatti, allevati in Italia e nel mondo, ma solo la denominazione protetta "**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**" tutela, valorizza e difende il loro legame con il territorio tipico 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 bovina. 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". I numeri svelano una realtà diversa. Ogni anno, infatti, vengono certificati come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale circa 18.000 capi bovini. Considerando che da ogni capo si ottengono circa 40 Fiorentine, possiamo stimare al massimo 725.000 fiorentine certificate a marchio IGP, sicuramente troppo poche per trovarle in ogni ristorante o macelleria italiana.

Una carne che arriva dal cuore dell'Italia. La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP è un viaggio che attraversa il cuore dell'Italia. Il disciplinare di produzione comprende,

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Veronica Becchi:

mobile +39 338 1909489 -

veronica.becchi@robepierreonline.it



infatti, 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. L'alto pregio della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è frutto di un mix vincente che ha tra i suoi ingredienti principali la predisposizione genetica, i sistemi naturali di allevamento e un'alimentazione di qualità. La grana è fine e il colore è rosso vivo, mentre la consistenza è soda ed elastica, con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare.

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 riconoscimento del marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" ha rappresentato, e lo è ancora, l'unica possibilità di rilancio e valorizzazione per le tre razze tipiche, con un mercato diversificato per qualità e tipicità dal resto del mercato della carne bovina.

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 dato 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.

Il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il Consorzio, costituito nel 2003 e riconosciuto ufficialmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2004, punta a promuovere e valorizzare il prodotto e le sue attività principali, oltre alla promozione del marchio, sono **la vigilanza, la tutela e la salvaguardia dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio del marchio.** L'attività di controllo, concordata annualmente 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 contrasto a imitazioni e contraffazioni conta anche sulla collaborazione di consumatori o altri soggetti che possono utilizzare la sezione del sito istituzionale del Consorzio dedicata alla raccolta delle segnalazioni: www.vitellonebianco.it/inviaci-le-tue-segnalazioni. Qui, è possibile segnalare irregolarità, pubblicità ingannevole, falsificazione del prodotto o del marchio o semplicemente comunicare ristoranti o macellerie in cui questa carne viene venduta attraverso la compilazione di un semplice modulo (anche in forma anonima) da inviare all'ufficio vigilanza del Consorzio, che provvederà, attraverso i propri agenti vigilatori, a intervenire con gli opportuni controlli o a coinvolgere gli organi ufficiali di vigilanza. Per maggiori info sul mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, è possibile consultare il sito www.vitellonebianco.it.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena
phone +39 0577 42984
www.robepierreonline.it
PER CONTATTI:
Veronica Becchi:
mobile +39 338 1909489 -
veronica.becchi@robepierreonline.it