



VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Categoria: carne fresca e frattaglie

Regione: Abruzzo, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Molise, Toscana, Umbria

Provincia: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli, Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L' Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa

Si tratta di carne fresca proveniente da bovini di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Oltre che dalla razza, le caratteristiche di questa carne sono determinate dalle proprietà dei pascoli in cui i bovini vengono allevati, generalmente allo stato brado. L'area geografica di produzione corrisponde grossomodo alla dorsale appenninica del Centro Italia. Più precisamente la zona di produzione comprende le province di: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa. Dal punto di vista qualitativo, questa carne si caratterizza per il colore rosso vivo, la grana fine e la presenza di piccole infiltrazioni di grasso (bianco) che solcano la massa muscolare. Ha ottenuto l'IGP nel 1998.

Le tre razze utilizzate discendono tutte dal *Bos Taurus Primigenius* e hanno origine e storia simile. Sono state diffuse durante la mezzadria. Utilizzate da sempre come animali da lavoro, alla fine del 1800 è iniziato un lavoro di selezione come "razze da carne" che ha permesso la sopravvivenza fino ai nostri giorni.

Il numero di capi certificati IGP è in costante crescita negli ultimi anni. I diversi tagli (il disciplinare ne enumera 18) si prestano a tutte le utilizzazioni tradizionali. Anche se la particolare sapidità rende questa carne particolarmente adatta per le preparazioni alla griglia o alla piastra.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, via Viscioloso n. 21 06070 fraz. San Martino in Colle, Perugia (PG), tel. 0756079308 fax 0756079309.



VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Bistecca fiorentina di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Per la famosa bistecca alla fiorentina è d'obbligo usare carne di manzo giovane di razza Chianina. Il taglio della costata deve comprendere filetto e controfiletto e deve essere alto almeno 2 centimetri. Per cuocerla mettere la bistecca sulla graticola, possibilmente sopra braci di carbone di legna, lasciandola 5 minuti per parte. Insaporire poi con sale/pepe e lasciare ancora un momento sul fuoco. Condire con un filo di olio d'oliva extravergine crudo.

Arrosto di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP al vino bianco

Per un arrosto tradizionale, mettere in una casseruola il muscolo di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp assieme a cipolla, carota, sedano (tagliati in piccoli pezzi) e olio extravergine di oliva. Salare e rosolare a fuoco dolce per un quarto d'ora. Quando la carne si è colorita, coprire e far cuocere a calore moderato per almeno 2 ore. Una volta cotta, aggiungere del vino bianco secco, togliere il coperchio e far ridurre il liquido rimasto. Per servirlo, tagliare a fette la carne, coprendola col suo sugo.

Lesso di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Per il lessò vanno bene un buon numero di tagli (l'ideale è un pezzo intero di muscolo magro). La ricetta, semplice e tradizionale, è questa: anzitutto si mondano e si puliscono le verdure classiche per questo tipo di piatto (carota, cipolla, sedano). Dopo averle accuratamente lavate, si mettono in una capiente casseruola. Si aggiunge la carne e si copre con l'acqua fredda. Si regola di sale e si cuoce, a pentola semicoperta e su fiamma moderata, per circa 3 ore (fino a quando la carne diventa tenera). Durante la cottura si aggiunge acqua calda solo se necessario (se la carne si scopre). Il sapore migliora se assieme carne si cuoce anche qualche osso.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.