



Comunicato Stampa

Il Fassone di razza Piemontese ha conquistato Festa a Vico

La partecipazione del Consorzio Sigillo Italiano nell'ambito del progetto europeo EU Beef, Pure Quality conferma il valore della certificazione SQNZ e apre nuove opportunità per la filiera della carne bovina Fassone di razza Piemontese

Legnaro, 24 giugno 2026 – Si chiude con un bilancio decisamente positivo la seconda partecipazione del **Consorzio Sigillo Italiano** a Festa a Vico, la manifestazione ideata 23 anni fa dallo chef due stelle Michelin **Gennaro Esposito**, che dal 14 al 17 giugno scorsi ha richiamato a Vico Equense (NA) alcuni tra i più importanti protagonisti della ristorazione italiana.

L'iniziativa, realizzata nell'ambito del progetto europeo **EU Beef, Pure Quality**, ha visto la carne bovina **Fassone di razza Piemontese** certificata **SQNZ (Sistema Qualità Nazionale Zootecnia)** protagonista di degustazioni, incontri e momenti di confronto con chef, ristoratori e operatori del settore provenienti da tutta Italia.

Nel corso delle quattro giornate sono state distribuite complessivamente oltre mille degustazioni di battuta al coltello, con una media di circa 250 porzioni a serata. Molto apprezzate anche le altre preparazioni proposte durante le quattro serate dell'evento: **240 porzioni di vitello tonnato** reinterpretato dallo chef **Stefano Paganini** nel piatto "*Vitello in vacanza a Vico*", circa **50 costate** preparate nella serata dedicata alla brace dalla chef **Giovanna De Gennaro** insieme a **Sergio Tammaro** e il controfiletto alla brace con erbe di mare firmato dallo chef due stelle Michelin **Emanuele Scarello** durante la cena di gala conclusiva, alla quale hanno partecipato **150 ospiti**.

Oltre ai numeri, particolarmente significativo è stato il confronto con il mondo dell'alta ristorazione. Numerosi chef e professionisti del settore hanno visitato lo stand del **Consorzio Sigillo Italiano**, il logo collettivo che **promuove e valorizza** le produzioni ottenute con il **Sistema Qualità Nazionale Zootecnia**, per approfondire le caratteristiche della carne bovina **Fassone di razza Piemontese certificata SQNZ** e conoscere più da vicino il progetto europeo **EU Beef, Pure Quality**. Un interesse che conferma il forte apprezzamento che questa carne gode già nelle cucine professionali grazie alle sue caratteristiche di tenerezza, gusto delicato e versatilità.

"Festa a Vico si conferma una vetrina straordinaria per raccontare il valore della nostra filiera e della carne bovina **Fassone di razza Piemontese certificata** – afferma il presidente del **Consorzio Sigillo Italiano, Franco Martini** – Abbiamo registrato grande interesse da parte di chef e professionisti che riconoscono nella certificazione **SQNZ** una garanzia di qualità, tracciabilità e sostenibilità. Questa era la nostra seconda partecipazione alla manifestazione e i risultati ottenuti, in termini di degustazioni, contatti e richieste di approfondimento, hanno



confermato la bontà del percorso intrapreso. Occasioni come questa ci consentono di **rafforzare il dialogo** con il mondo della ristorazione e valorizzare il lavoro svolto quotidianamente dagli allevatori e da tutta la filiera”.

Molto frequentato anche lo stand del **Consorzio Sigillo Italiano**, che durante tutta la manifestazione è stato un punto di incontro per operatori interessati ad approfondire il sistema **SQNZ** e le attività di valorizzazione previste dal progetto europeo.

“Oltre alla promozione del prodotto, la manifestazione ci ha permesso di sviluppare nuovi contatti e opportunità di collaborazione – aggiunge **Simone Mellano**, responsabile in Italia del progetto **EU Beef, Pure Quality** – Abbiamo raccolto richieste di approfondimento sia sulla certificazione **SQNZ** sia sulle caratteristiche della **razza Piemontese**. La crescente attenzione verso le carni certificate dimostra quanto il mercato apprezzi produzioni ottenute secondo standard qualitativi superiori a quelli richiesti dalla normativa vigente. Il progetto **EU Beef, Pure Quality** nasce proprio con l'obiettivo di far conoscere questi valori e creare una maggiore consapevolezza tra i consumatori”.

L'edizione 2026 di Festa a Vico ha inoltre confermato la propria vocazione solidale, raccogliendo complessivamente **115.000 euro** destinati alle attività delle associazioni benefiche coinvolte nell'iniziativa. Un risultato che contribuisce a rendere ancora più speciale una manifestazione capace di unire **eccellenza gastronomica, solidarietà e valorizzazione** delle migliori produzioni agroalimentari italiane.

Per il **Consorzio Sigillo Italiano** l'esperienza a Vico Equense si chiude dunque con la soddisfazione di aver consolidato la presenza della **carne bovina Fassone di razza Piemontese** certificata in uno dei più importanti appuntamenti della gastronomia italiana e con l'obiettivo di tornare protagonista anche nell'edizione 2027.