



**IL 24 OTTOBRE SI FESTEGGIA IN TUTTA ITALIA
LA X EDIZIONE DEL “MORTADELLA DAY”
IL 361° COMPLEANNO DELLA MORTADELLA**

**TUTTI PAZZI PER LA MORTADELLA BOLOGNA SUL WEB, MENTRE
A ROMA IL “MERCATO CENTRALE” APRE LE PORTE
ALLA REGINA ROSA DEI SALUMI CON CHEF INTERNAZIONALI,
FOOD INFLUENCER, PERSONAGGI DEL MONDO DELLO
SPETTACOLO E DELLO SPORT E TANTI PIATTI DEDICATI**



***#MortadellaDay è l'hashtag col quale la community condividerà sul web la propria
passione per la Regina Rosa dei Salumi. Mentre a Roma, al mattino,
Antonio Ziantoni, Bernard Fournier e Daniele Reponi si esibiranno in uno Show
Cooking con tre diverse interpretazioni della Mortadella Bologna IGP, nel
pomeriggio Sonia Peronaci terrà una esclusiva Master Class
dedicata a venti food influencer***

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





Milanofiori, 20 ottobre 2022 – Il 24 ottobre del 1661, 361 anni fa, il Cardinal Farnese emetteva un Bando che codificava, per la prima volta, la produzione della mortadella costituendo di fatto il primo Disciplinare della Mortadella Bologna, simile a quello attuale IGP. Per questo motivo, il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna ha scelto, ormai da diversi anni, la data del 24 ottobre per celebrare questa ricorrenza, organizzando un giorno di festa il **Mortadella Day**, che quest'anno, si terrà in due piazze: una virtuale e l'altra reale. Nella prima, tramite l'hashtag #MortadellaDay tutti coloro che amano la Mortadella Bologna potranno condividere la loro passione per il salume felsineo pubblicando foto, ricette e occasioni in cui godersi la vita insieme alla Mortadella Bologna, sempre al centro del buon umore. La piazza reale è invece **Roma**, scelta per la trasversalità del consumo della Regina Rosa dei Salumi, apprezzata in tutta Italia senza distinzione di età o di genere: **il Lazio**, con 2 milioni e mezzo di kg venduti, è **la seconda Regione per consumo di Mortadella Bologna** - dopo la Lombardia e prima dell'Emilia-Romagna.

L'evento si svolgerà all'interno del **Mercato Centrale** di Roma in Via Giolitti 36, a pochi passi dalla stazione Roma Termini, location che, al pari della Boqueria di Barcellona e del Borough Market di Londra, rappresenta un ottimo esempio di recupero di edificio in disuso per ospitare un raffinato mercato gastronomico dove, oltre a fare la spesa, ci si ritrova a degustare cibi locali e delicatessen degne dei ristoranti stellati. In altri termini il Mercato Centrale, con i suoi 2.500 mq, risulta essere il luogo ideale, dove il cibo viene vissuto, raccontato e preparato da artigiani che lo rispettano e conoscono profondamente. Durante la giornata, "La Sposa Perfetta", una modella con un abito lungo rosa mortadella, girerà all'interno del Mercato Centrale distribuendo materiale illustrativo per informare il pubblico che **dieci artigiani** proporranno **le loro originali interpretazioni della Mortadella Bologna IGP**, realizzando un vero e proprio percorso gastronomico e permettendo ai frequentatori del luogo di gustarla in tante diverse possibilità, confermando la versatilità di questo salume tutelato.

Lo Show Cooking Contest si svolgerà al piano rialzato all'interno della "**Spazio Fare**". A confrontarsi saranno, da un lato, il giovane e talentuoso chef stellato romano **Antonio Ziantoni**. Per tre anni e mezzo è stato al servizio di Anthony Genovese e del suo Ristorante **il Pagliaccio** e unico chef bi-stellato della capitale, Ziantoni ha ottenuto, a sua volta, la stella Michelin e la menzione d'onore come giovane chef stellato 2021 per il suo ZiaRestaurant, aperto nella zona più tranquilla e

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





appartata di Trastevere in Piazza San Cosimato. Il suo stile si può riassumere in una cucina creativa e tecnicamente impeccabile che oscilla armoniosamente tra complessità e pienezza.

Il secondo protagonista scelto per il contest è invece il francese **Bernard Fournier** che, dopo aver ricoperto la direzione dell’Hilton di Parigi, arriva in Italia dove incontra la moglie Adriana Berti e nel 1984 prende in gestione l’Orso Grigio a Trento, per iniziare a far conoscere la cultura del Fois Grois. Da vent’anni gestisce il Ristorante “**Da Candida**” a Campione d’Italia dove mescola sapientemente la tradizione culinaria francese con gli ingredienti e le eccellenze dei prodotti agroalimentari italiani. La scelta dello chef francese è dovuta al fatto che il Mortadella Day rientra all’interno del progetto di promozione **DELI.M.E.A.T.** finanziato dall’UE e destinato al mercato italiano e francese.

Infine, il terzo protagonista è l’emiliano **Daniele Reponi** “un po’ oste un po’ salumiere” creatore di panini gourmet, animato da una passione con la quale li realizza e li racconta. Anche in quest’occasione, la sua originale interpretazione del Panino con la Mortadella Bologna sarà un piatto creato e condito del racconto dei prodotti, dei produttori e delle storie vere che vi sono dietro. A guidare il Contest tra i tre chef sarà la giornalista e conduttrice televisiva **Federica De Denaro** che dal 2016 a Linea Verde, gira in lungo e in largo il Paese per far conoscere le meraviglie della nuova cucina urbana.

Ad assistere allo show culinario, presenzierà una giuria d’eccezione in cui ciascun componente, al termine dell’esibizione, decreterà la propria ricetta preferita: il Direttore del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi**, **Flora Canto**, attrice e conduttrice romana, neo-sposa dell’attore Enrico Brignano e **Massimiliano Rosolino**, nuotatore italiano, campione olimpico, mondiale ed europeo.

Infine, nel primo pomeriggio ci sarà l’**esclusiva Masterclass** tenuta da **Sonia Peronaci**, cuoca, scrittrice, conduttrice televisiva e blogger, che proporrà a una platea di 20 influencer, provenienti da tutta Italia, una ricetta speciale a base di Mortadella Bologna IGP.

La comunicazione del Mortadella Day è un’iniziativa che rientra nel programma di “**DELI.M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**”, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall’**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP**, **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, **Zampone Modena IGP**

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





e **Cotechino Modena IGP** con l'obiettivo di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Il Consorzio Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell'IGP alla Mortadella Bologna - avvenuto nel 1998 - e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni. Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** - cosimi@isitsalumi.it – 335 7271526

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

