

LA FABBRICA DELLA MORTADELLA BOLOGNA RIAPRE A FICO EATALYWORLD IL 22 LUGLIO CON TANTE NOVITA'



La Fabbrica della Mortadella Bologna riapre i battenti con appassionanti experience, un nuovo menu e coinvolgenti attrazioni

Bologna, 21 luglio 2021 – Dopo la chiusura forzata a causa della pandemia, si potrà finalmente tornare a visitare la prima Fabbrica trasparente di Mortadella Bologna, inaugurata nel 2017 dal Consorzio di tutela. L'appuntamento è per il **22 luglio**, data di riapertura del Parco, dove ad attendere il pubblico ci saranno diverse novità in programma. Oltre **alla possibilità** unica al mondo **di assistere dal vivo alle diverse fasi di produzione della Mortadella Bologna IGP** (dall'insacco alla docciatura finale), per rendere ancora più coinvolgente e memorabile l'esperienza sarà possibile prenotare l'**experience tour** di Fabbrica con degustazione finale guidata o la **mystery box**, la divertente masterclass per tutte le età, dove i partecipanti potranno mettere alla prova le loro abilità culinarie divertendosi ad abbinare la Mortadella Bologna con ingredienti a sorpresa per la creazione di piatti originali e gustosi.



I più curiosi potranno cimentarsi nel **"Mortadella Quiz"** un divertente gioco che permette di conoscere tanti aneddoti e curiosità sulla Mortadella Bologna.

Novità anche sul fronte del menu che ora comprende la degustazione della Mortadella Bologna con le **tigelle** e innovative soluzioni finger food come il **cannolo salato** e le **barchette di pasta frolla con mousse di mortadella**.



Infine, per accogliere i visitatori, nello spazio antistante la Fabbrica è stato installato un **maxi-tagliere con una Mortadella Bologna alta ben 3 metri** e delle sedute a forma di cubetti di Mortadella dove potersi sbizzarrire in simpatici selfie.

Fabbrica si conferma ancora una volta come location ideale per vivere un'esperienza a 360° grazie ad un **ricco programma di eventi live**, che verranno realizzati anche grazie al **contributo**

dell'Unione Europea e che vantano la partecipazione di **Chef stellati, food influencer e scuole di cucina** per apprendere le tecniche e i segreti per riconoscere, apprezzare e valorizzare al meglio la Mortadella Bologna.

Tutte le novità in programma saranno consultabili sul sito web del Consorzio: www.mortadellabologna.com e sui canali social:

FB: <https://www.facebook.com/MortadellaBologna>

IG: <https://www.instagram.com/mortadellabologna/>

<https://www.enjoytheauthenticjoy.eu/homepage/>

FB <https://www.facebook.com/EnjoyTheAuthenticJoy/>

IG: <https://www.instagram.com/enjoytheauthenticjoy/>

Questa iniziativa rientra nel programma di **"Enjoy the Authentic Joy"** il progetto promozionale e informativo triennale che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e belga. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze gastronomiche italiane: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP.**



Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna

Il Consorzio Italiano Tutela 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 72.71.526 - Tel 02 8925901



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

