

LA “SOSTENIBILITA’ IN CUCINA” CON LA MORTADELLA BOLOGNA IGP PROTAGONISTA DELL’XI EDIZIONE DEL MORTADELLA DAY



Roma, 24 ottobre 2023 – Lunedì 24 ottobre, al **Mercato Centrale Roma**, il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna ha festeggiato l’XI edizione del **Mortadella Day**, l’imperdibile appuntamento annuale nato per celebrare la Mortadella Bologna IGP e ricordare il 24 ottobre 1661, data di pubblicazione del primo Bando con cui si stabilivano le regole per la produzione della mortadella (vero e proprio antesignano dell’odierno Disciplinare di produzione IGP) da parte del cardinal Farnese a Bologna. Quest’anno ricorre il 362° anniversario.

La giornata è stata ricca di appuntamenti, molto seguiti anche sulle piattaforme social dedicate alla “regina rosa dei salumi”.

L'apertura della giornata è stata affidata alle sapienti mani di tre Chef che si sono sfidati per dare la loro personale interpretazione alla **ricetta antispreco** a base di **Mortadella Bologna IGP**, realizzata utilizzando ingredienti di recupero o desueti. Il tre volte stella Michelin **Marco Martini** ha proposto il *Tortello di mortadella, pizza bianca e pistacchi*, "**Chef Hiro**" ha realizzato una originale versione di un piatto della tradizione giapponese dal nome *Okonomiyaki di mortadella*, infine, lo chef romano **Max Mariola** ha proposto le sue *Polpette in bianco*. A condurre la sfida culinaria, per il secondo anno consecutivo, la giornalista e conduttrice Rai **Federica De Denaro**, mentre a far parte della giuria sono stati l'attrice toscana **Martina Stella**, il comico romano **Antonio Giuliani** e il direttore del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi**.

All'evento ha partecipato anche il biologo nutrizionista **Lorenzo Traversetti** che si è soffermato sull'importanza dell'apporto nutrizionale della Mortadella Bologna nell'ambito delle corrette pratiche alimentari.

La giornata è proseguita con la performance dello street-artist romano **Luigi Ambrosetti**, in arte **Lac68** che ha stupito tutti con la sua opera d'arte del riciclo, dedicata alla Mortadella Bologna e realizzata in diretta, utilizzando materiali di scarto della lavorazione della regina rosa dei salumi.

Nel pomeriggio, 20 food influencer provenienti da tutta Italia si sono incontrati a Roma per l'imperdibile **masterclass** a loro dedicata condotta da **Max Mariola**. Si sono tutti impegnati ad interpretare una ricetta anti-spreco in grado di esaltare il sapore e il profumo della Mortadella Bologna IGP.

Infine, per tutta la giornata, il pubblico del Mercato Centrale Roma ha avuto la possibilità di far degustare le originali proposte culinarie a base di Mortadella Bologna espressamente realizzate per l'occasione dalle 19 botteghe artigiane che hanno aderito all'iniziativa. Un'ulteriore prova, se ce ne fosse il bisogno, dell'estrema versatilità in cucina del salume felsineo, simbolo del Made in Italy nel mondo.

Il 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 Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526