



Il 24 ottobre è Mortadella Day! Una passione che dura da 362 anni



La sostenibilità in cucina è il tema dell'XI edizione del Mortadella Day che si tiene al Mercato Centrale di Roma il 24 ottobre con un articolato programma di show cooking, masterclass, performance di 'arte del recupero' e ospiti speciali. Protagonista assoluta: la Mortadella Bologna IGP

Milano, 20 ottobre 2023 – Martedì 24 ottobre si festeggia l'XI edizione del **Mortadella Day**, il giorno più rosa dell'anno, nato per celebrare l'anniversario del 1661, quando il Cardinal Farnese emise il Bando con cui si stabilivano le regole per la produzione della Mortadella (vero e proprio antesignano dell'odierno Disciplinare di produzione della Mortadella Bologna IGP).

Il tema di questa edizione sarà la **sostenibilità in cucina**: per questo **tre chef** proporranno **ricette anti-spreco** con ingredienti di recupero o desueti, con protagonista, come sempre, la regina rosa dei salumi.

Il programma della giornata prevede alle ore 11:00 uno showcooking antispreco con **Marco Martini**, il giovane chef, tre volte stella Michelin e titolare del ristorante romano che porta il suo nome, Horohiko Shoda, noto al grande pubblico come **"Chef Hiro"**, chef di origine giapponese che vive da 10 anni in Italia dove conduce programmi Tv e scrive libri a tema enogastronomico e **Max Mariola**, lo chef romano diventato celebre su YouTube, uno dei volti più apprezzati di Gambero Rosso Channel.

A condurre l'evento, sarà la presentatrice ed inviata Rai **Federica De Denaro**, affiancata dal nutrizionista **Lorenzo Traversetti** che parlerà di Mortadella Bologna e corrette pratiche alimentari. La giuria che decreterà la migliore ricetta antispreco sarà composta dall'attrice toscana **Martina Stella**, dal comico, cabarettista e

attore romano **Antonio Giuliani** e dal direttore del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi**.

Alle 12:00 la celebrazione della Mortadella Bologna proseguirà con una performance di “arte del recupero” che vedrà coinvolto lo **street-artist** romano **Luigi Ambrosetti**, in arte **Lac68**. Ambrosetti realizzerà in diretta un’opera dedicata alla Mortadella Bologna IGP e il suo legame con la sostenibilità. Proprio per questo, utilizzerà materiali di scarto che possono essere ricondotti alla Mortadella Bologna e alle sue fasi di produzione, come fascette, vaschette e spaghi.

Alle 14:00 sarà la volta del mondo digitale: **20 food influencer** parteciperanno ad una **Masterclass** esclusiva a tema antispreco, guidati da **Max Mariola** scopriranno nuovi segreti culinari per esaltare le caratteristiche distintive della Mortadella Bologna IGP.

La celebrazione del Mortadella Day è aperta a tutti coloro che, in qualunque parte del mondo si trovino, vogliano festeggiare degustando Mortadella Bologna. Il Consorzio invece, per il secondo anno consecutivo, ha scelto il **Mercato Centrale di Roma**. La scelta della location, a pochi passi dalla stazione di Roma Termini, non è casuale: con i suoi 2.500 mq, la struttura risulta essere il luogo ideale dove il cibo viene vissuto, raccontato e preparato da artigiani che lo rispettano e conoscono profondamente. E proprio le **14 botteghe artigiane** del Mercato Centrale proporranno per tutto il giorno la loro **originale ricetta a base di Mortadella Bologna IGP** a conferma, ancora una volta, della **estrema versatilità in cucina** di questo prodotto tutelato.

Tutti coloro che hanno voglia di restare aggiornati potranno seguire l’evento attraverso le Stories che verranno pubblicate sul canale [Instagram](#) del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna.

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