



MORTADELLA BOLOGNA IGP A VINITALY FA IL TRIS DI PRESENZE



Bologna, 15 aprile 2024 - Il **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna** è presente al **Vinitaly 2024** in ben tre appuntamenti importanti che daranno la possibilità ai visitatori di questa importante fiera internazionale di scoprire i numerosi abbinamenti possibili di questo salume tutelato con le eccellenze vitivinicole nazionali. A partire dallo **Stand della Regione Emilia-Romagna** per una serie di degustazioni guidate in abbinamento coi Vini selezionati dall'Enoteca regionale. La seconda occasione sarà quella del **Convegno** organizzato dal **Ministero dell'agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste**, lunedì 15 aprile dal titolo **"L'apicoltura al servizio di un agri-viticultura sostenibile"** al termine del quale verranno degustati assaggi di **Mortadella Bologna IGP**, Grana Padano DOP e Prosecco. Per chiudere, infine, sarà possibile degustare la Regina Rosa dei Salumi presso lo **spazio lounge AIS Padiglione 8**, dove gli esperti sommelier indicheranno tutti i migliori abbinamenti possibili con i vini del territorio nazionale.

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