



APRE A FIRENZE IL PRIMO TEMPORARY STORE DEL CONSORZIO DI TUTELA DELLA MORTADELLA BOLOGNA



Il 1° luglio appuntamento al primo piano del Mercato Centrale di Firenze per l'apertura del primo Temporary Store dedicato alla Regina Rosa dei Salumi con un ricco programma di attività, tra le quali la Masterclass del mattino, che rientra nel programma Deli Meat Academy, riservata a giornalisti e influencer e lo Showcooking, aperto al pubblico, alle ore 13:00, previa iscrizione, entrambi a cura di Daniele Reponi. Scelta Firenze perché 1° meta turistica tra le città d'arte in Italia

Firenze, 28 giugno 2024 – “Il Consorzio ha deciso di aprire il primo Temporary Store dedicato alla Mortadella Bologna IGP a Firenze non solo perché è una della città più belle d'Italia ma anche e soprattutto perché ha un primato turistico di notevole importanza. Dai dati dell'ultimo Bollettino

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





*ENIT sui flussi turistici internazionali, emerge infatti che Firenze è, in Italia, la prima meta di destinazione turistica tra le città d'arte. Inoltre, i flussi di turisti stranieri in entrata vedono nella Top Ten di provenienza ben sei Paesi dove esportiamo il nostro prodotto e presso i quali siamo impegnati con progetti di promozione: Germania, Regno Unito, Francia, Spagna, Belgio e Svizzera. Dal momento che volevamo intercettare i turisti stranieri in Italia, la scelta non è potuta che ricadere su Firenze, con uno spazio dedicato alla Mortadella Bologna, all'interno del Mercato Centrale, a due passi dalla Stazione e meta ideale per degustare e scoprire le eccellenze del nostro patrimonio alimentare.” – afferma **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna.*

*“Mercato Centrale dà il benvenuto al Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna. La regina rosa dei salumi sarà protagonista di mille prelibatezze che il Consorzio proporrà al pubblico di Mercato Centrale. Non conosco persona, adulti o bambini che siano, che non spenda parole di apprezzamento per quello che, a giusta ragione, è il salume più noto e celebrato della nostra tradizione. Ne vedremo di belle e di buone... ma soprattutto profumate!” – dichiara **Umberto Montano**, Presidente del Mercato Centrale*

La giornata di inaugurazione del primo Temporary Store targato Mortadella Bologna IGP inizierà alle 11:00 con il taglio del nastro e un brindisi alla presenza del direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi** e del Presidente del Mercato Centrale, **Umberto Montano**. Si prosegue poi, alle 11:30 nei locali della **Scuola di Cucina “Lorenzo de’ Medici” del Mercato Centrale**, situata al 1° piano, con la **Master Class di Daniele Reponi** riservata a giornalisti, food blogger e influencer, che rientra nel programma **Deli Meat Academy** e il cui tema sarà l'internazionalità della Mortadella Bologna IGP. In tale occasione, infatti, il Re dei panini gourmet guiderà i partecipanti alla preparazione di un originale Croque Monsieur alla Mortadella Bologna, invitando i partecipanti a fare altrettanto, evidenziando, in tal modo, la versatilità in cucina della Regina Rosa dei Salumi.

La giornata proseguirà poi alle ore 13:00, sempre con **Daniele Reponi**, che terrà uno **Show-cooking**, aperto al pubblico, dove preparerà due panini gourmet alla Mortadella Bologna IGP con una serie di ingredienti internazionali per realizzarne uno ispirato all'estate e l'altro celebrativo dell'Unione Europea. Per non perdere questa ghiotta occasione: info.firenze@mercatocentrale.it

Il Temporary Store sarà ubicato **al piano superiore** dello storico edificio del Mercato Centrale di Firenze, risalente alla seconda metà dell'Ottocento, nei pressi della stazione ferroviaria Santa Maria Novella. La struttura, un luogo dove le migliori botteghe artigiane del gusto danno il meglio, è caratterizzata da un'elevata affluenza di pubblico, pari a oltre 3 milioni all'anno, ed è aperta tutti i

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

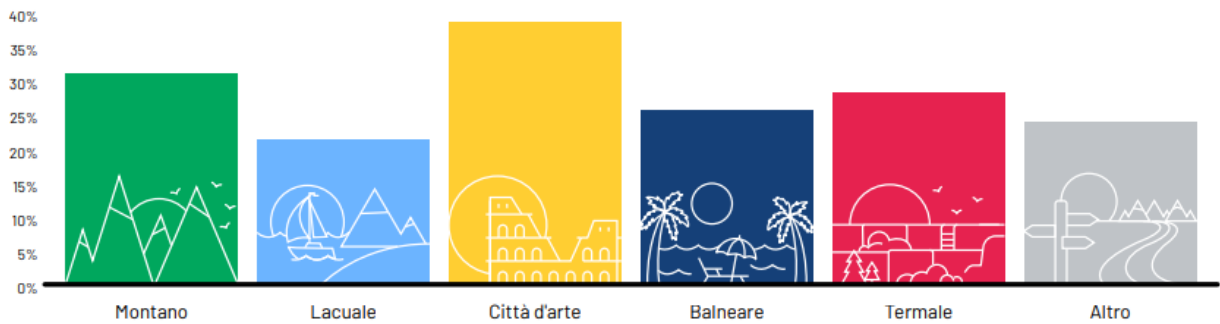
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





giorni dell'anno, festività comprese, dalle 9:00 alle 24:00. Il Temporary Store **resterà aperto dal 1° luglio fino al 12 gennaio 2025.**

Prodotto geografico



Dai dati dell'ultimo Bollettino ENIT sui flussi turistici – Aprile 2024, emerge che **le città d'arte sono al 1° posto per prenotazioni di pernottamenti.**

FOCUS CITTÀ D'ARTE

APRILE 2024

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

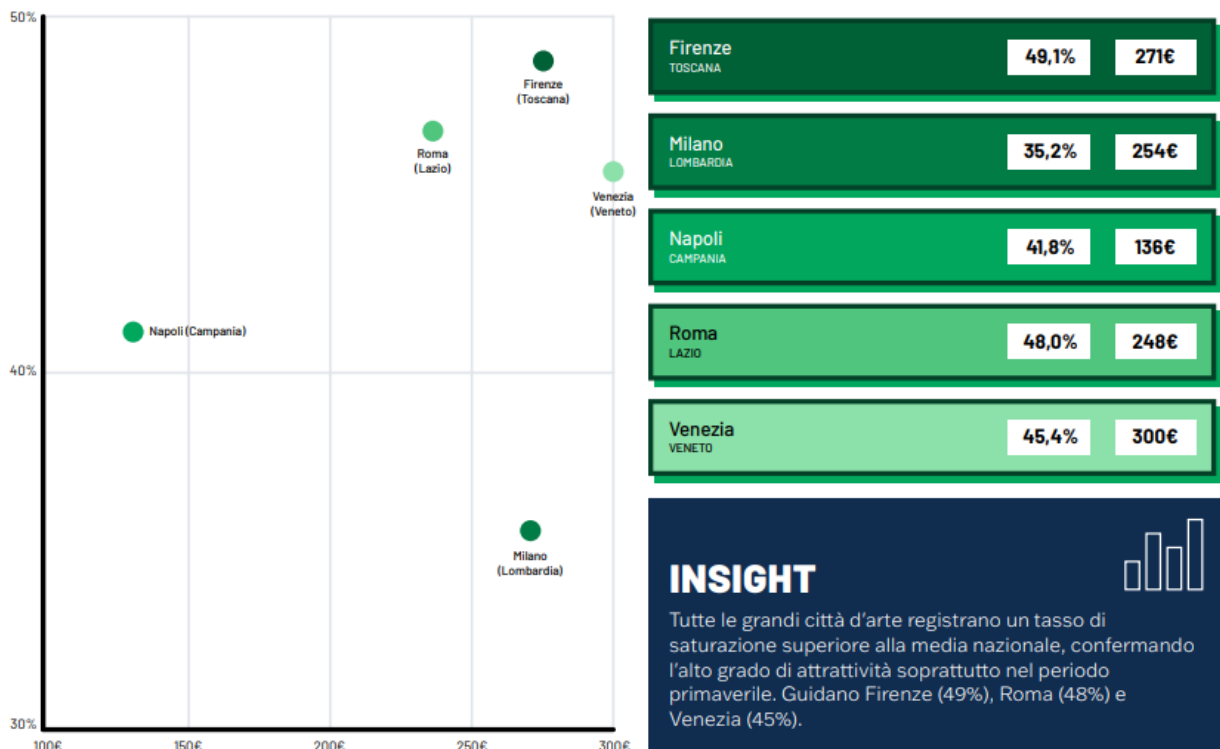
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Firenze 1° meta di destinazione turistica

Città di destinazione



INSIGHT

Tutte le grandi città d'arte registrano un tasso di saturazione superiore alla media nazionale, confermando l'alto grado di attrattività soprattutto nel periodo primaverile. Guidano Firenze (49%), Roma (48%) e Venezia (45%).

Per saturazione si intende il numero di offerte "vendute" rispetto al numero di offerte disponibili in uno stesso periodo di tempo. Prezzi calcolati per soggiorni di una notte in camera doppia.

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

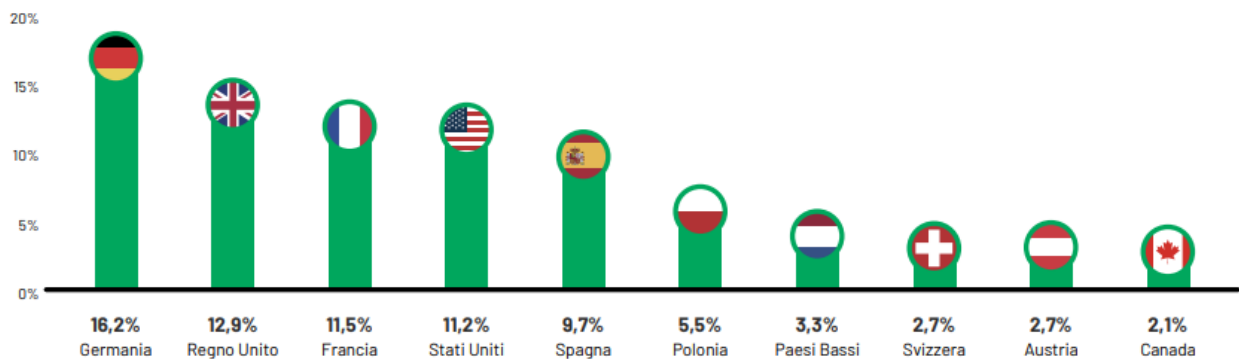
L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Paesi che più ricercano l'Italia



La comunicazione della **Masterclass Deli Meat Academy** 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 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.

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

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

