



MORTADELLA BOLOGNA IGP: PARTNER UFFICIALE DI “EGO PIZZA FESTIVAL”



Per la prima volta la Mortadella Bologna IGP è partner ufficiale di un grande Festival della Pizza, che si tiene dal 21 al 22 marzo a Taranto, con un articolato programma di eventi e attività finalizzato a celebrare il connubio tra il piatto principe delle tavole italiane e la Regina rosa dei salumi

Milanofiori, 20 marzo 2025 – Il **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna** sarà partner dell’**Ego Pizza Festival**, www.egofestival.it, manifestazione di riferimento per il settore pizza in Italia, ideato dalla giornalista e conduttrice TV **Monica Caradonna**, che si svolgerà a **Taranto il 21 e 22 marzo** nella suggestiva location di **Villa Peripato**.

*“La decisione di partecipare a Ego Pizza Festival – spiega **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio di tutela - rappresenta una opportunità per rafforzare la brand awareness della IGP, in particolare nel Sud Italia, dove è elevato il consumo di mortadella. Inoltre, la pizza è un simbolo del Made in Italy nel mondo e crediamo che il connubio con la Mortadella Bologna sia perfetto per esaltare le qualità di entrambi i prodotti”.* Da sottolineare, infatti, che la pizza con la mortadella è presente nel menu di un sempre crescente numero di ristoranti, a conferma che l’abbinamento va sempre più incontro ai gusti dei consumatori. Unica raccomandazione è quella di ricordarsi che la mortadella sulla pizza va messa come ultimo ingrediente, per mantenere intatta la sua morbidezza e gustarne al meglio il suo sapore unico.

L’evento, ad ingresso libero, con ticket degustativi disponibili per il pubblico, nella scorsa edizione ha richiamato più di 20.000 persone.

Nelle due giornate, il Consorzio sarà protagonista di numerose attività mirate a valorizzare la Mortadella Bologna IGP.

All'interno dell'area evento due grandi interpreti della cucina saranno al fianco del Consorzio per raccontare ed esaltare le caratteristiche della Mortadella Bologna IGP. Lo Chef e Ambassador **Daniele Reponi** (il giorno 21) e il maestro pizzaiolo **Vincenzo di Giuseppe** (il giorno 22) proporranno la Mortadella Bologna IGP con sorprendenti abbinamenti.

La regina rosa dei salumi sarà anche l'ingrediente principale di altri panificati e di rivisitazioni originali di ricette identitarie della cucina regionale pugliese come il **panzerotto**, la **focaccia** e la **pasta "all'assassina"**.

La Mortadella Bologna sarà protagonista anche della **Pizza Competition**, una sfida culinaria fra 40 maestri pizzaioli, divisi in 4 squadre che dovranno realizzare pizze nell'ambito di differenti categorie. Una di queste, **"Armonia nel Piatto"**, sarà dedicata interamente alla Mortadella IGP. Una giuria composta dai giornalisti partecipanti alla manifestazione decreterà il vincitore della categoria che avrà l'opportunità di collaborare con il Consorzio nel promuovere e valorizzare l'IGP nel 2025.

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@assica Tel 02 8925901- Cell 335 7271526