



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 partiche 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 spaghetti.

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