



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP INAUGURA UN NUOVO PROGETTO 'I MAESTRI DEL GUSTO ROSA': UNA SOLA IGP, MOLTEPLICI INTERPRETAZIONI DI GUSTO



Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna lancia un nuovo progetto di comunicazione su tutti i propri canali digitali, che vede, stavolta, protagoniste le aziende produttrici, vere custodi dell'arte di produrre la Regina Rosa dei Salumi

Milanofiori, 3 novembre 2025 – Archiviata la XIII edizione del Mortadella Day, è tempo di nuovi progetti per il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, che lancia **il primo format digital dedicato alle aziende produttrici e alle differenti interpretazioni della Mortadella Bologna IGP** che ogni azienda produce.

“I Maestri del Gusto Rosa” rappresenta il punto di partenza di un nuovo corso nella comunicazione consortile, dove al centro troveremo sempre la Mortadella Bologna IGP, ma nelle diverse ricette tradizionali delle aziende produttive: un saper fare, tramandato da generazioni, che ha trasformato un prodotto figlio della tradizione salumiera italiana in una icona mondiale di gusto, simbolo dell'agroalimentare Made in Italy.

È con questa missione che **il Consorzio inaugura il nuovo percorso di comunicazione** multicanale portatore di un messaggio innovativo: **raccontare** - insieme a ciascuna azienda

produttrice di Mortadella Bologna IGP - **la storia, i territori, le particolarità e le proposte di ricettazione** con un approccio corale e contemporaneo che unisce tradizione e autenticità, attraverso un linguaggio visivo e narrativo pop.

Un racconto che prende forma grazie alla guida e al contributo di **Daniele Reponi**, maestro dei panini e storico Ambassador della Mortadella Bologna. A partire dal mese di novembre, ogni settimana verrà presentata un'azienda produttrice, che diventerà la protagonista del piano di comunicazione del Consorzio: verranno raccontati la storia, curiosità e aneddoti, insieme alla proposta di un abbinamento creativo e gustoso in un panino originale, ideato in perfetta armonia con i prodotti simbolo del territorio di appartenenza di ciascun brand.

Il progetto si svilupperà con un piano integrato che coinvolge contemporaneamente tutti i canali social ufficiali del Consorzio (Instagram, Facebook, YouTube, LinkedIn, X e TikTok), oltre al sito istituzionale www.mortadellabologna.com, in cui verrà ampliata la sezione dedicata alle aziende con aneddoti, foto e molte curiosità.

*“Con ‘I Maestri del Gusto Rosa’, il Consorzio rinnova il proprio impegno nella promozione collettiva e digitale, creando uno spazio condiviso, dove ogni produttore possa esprimere la propria particolarità, contribuendo a diffondere, tutti insieme, il valore della Mortadella Bologna IGP nel mondo – dichiara **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio di tutela che prosegue – “con tale iniziativa si realizza la nuova mission del Consorzio: una sola IGP, molteplici interpretazioni di Gusto”.*

Rimanete connessi per non perdervi nessuna puntata: stay tuned, stay pink!
<https://mortadellabologna.com/racconti/maestri-del-Gusto-Rosa/>

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