



Mortadella Day 2025:

La Regina Rosa del gusto celebra il suo legame con il cinema

La Mortadella Bologna IGP festeggia i suoi 364 anni in un'edizione speciale dedicata ai film che l'hanno resa una vera star del gusto e dello stile di vita italiano.



Venerdì 24 ottobre 2025

Ore 11.00

Area Food – FOODOPOLIS

Festa del Cinema di Roma

Auditorium Parco della Musica - Via Pietro de Coubertin, 30, 00196 Roma RM

Milanofiori, 20 ottobre 2025 – Buon compleanno Mortadella Bologna IGP! Il 24 ottobre torna il Mortadella Day. In questa data si celebra l'anniversario del celebre Bando emanato nel 1661 dal

Cardinal Farnese, che per la prima volta stabilì le regole ufficiali per la produzione della Mortadella Bologna - un antesignano dell'attuale Disciplinare IGP. Giunto alla sua XIII edizione, l'evento celebra la giornata dedicata al salume simbolo di Bologna e della convivialità italiana. La **Mortadella Bologna IGP** come **Regina Rosa dei Salumi. Come una vera e propria diva del cinema italiano e della gastronomia**, capace di unire gusto, cultura e spettacolo in un omaggio al "buon vivere" e alla creatività che da sempre contraddistinguono il nostro Paese.

Il tema di quest'anno, "**La Mortadella nel Cinema**", racconta come questo prodotto sia diventato nel tempo un **vero e proprio archetipo culturale**, una protagonista capace di attraversare epoche e generi, portando sullo schermo il sapore autentico dell'Italia.

A fare da cornice all'evento sarà l'**Auditorium Parco della Musica** di Roma, presso **Foodopolis**, l'area food della **Festa del Cinema di Roma** (15-26 ottobre 2025): il luogo ideale per far incontrare il grande schermo e l'eccellenza gastronomica.

La Mortadella Bologna IGP: diva del cinema e simbolo del "buon vivere" italiano

Con la sua inconfondibile eleganza "in rosa", la **Mortadella Bologna IGP** è una vera **star** che, nel tempo, ha conquistato anche il set cinematografico.

Protagonista del film *La mortadella* (1971), diretto da **Mario Monicelli** e interpretato da Gigi Proietti e da una splendida **Sophia Loren**, la Regina Rosa ha avuto ruoli memorabili fin dagli anni Settanta, come in *Permette? Rocco Papaleo*, un **film di Ettore Scola** con **Marcello Mastroianni**, dove diventa emblema di gusto e autenticità italiana, fino ad arrivare al 2024 con *Il Treno dei Bambini di Cristina Comencini*, dove la mortadella è momento di gioia e innocenza per i bambini durante il loro viaggio. La sua presenza è ricordata in numerose pellicole iconiche: *Bambola*, *Signori si nasce*, *Caruso Pascoski (di padre polacco)*, *Made in Italy*, *Pane e cioccolata*, *Il pranzo di Ferragosto*, *Benvenuti al Sud*, *La mafia uccide solo d'estate* e tanti altri.

In tutte, la Mortadella non è un semplice ingrediente: è **un segno distintivo dell'identità italiana**, capace di evocare affetti, ironia e convivialità. Una **diva popolare e sofisticata insieme**, amata da registi e spettatori, capace di raccontare con un solo profumo intere storie di vita.

Un evento tra spettacolo, showcooking e riflessione culturale

A condurre il pubblico sarà **Nicola "Tinto" Prudente**, volto noto della Rai e profondo conoscitore della cultura gastronomica italiana.

Il programma prevede momenti di alta cucina e racconto: **Piero D'Onghia**, vincitore dell'Ego Pizza Festival 2025 e Ambassador del Consorzio, proporrà pizze creative dedicate alla Regina Rosa dei Salumi.

Francesco Sperandeo, chef con un passato nel cinema accanto a **Roberto Benigni**, **Giuseppe Tornatore** e **Dolce & Gabbana**, porterà in scena piatti che fondono narrazione e gusto, tra tradizione e innovazione, e **ogni portata sarà un omaggio a un noto film**.

Il cuore della giornata sarà il talk **“La Mortadella nel Cinema”**, curato dal critico cinematografico **Boris Sollazzo**, un viaggio tra immagini e simboli che hanno reso la Mortadella una protagonista del grande schermo.

Con lui dialogheranno **Ricky Tognazzi** e **Simona Izzo**, coppia simbolo del cinema italiano, che condivideranno aneddoti e riflessioni sul cibo come linguaggio narrativo e universale.

Ad arricchire l'esperienza, le **illustrazioni originali di Marcello Carriero**, che ricreeranno alcune delle scene più celebri dei film in cui la Mortadella Bologna IGP è apparsa.

Le sue opere, in un gioco tra arte e memoria cinematografica, diventeranno protagoniste di un divertente quiz: i giornalisti presenti dovranno indovinare a quale pellicola fanno riferimento le illustrazioni della “Regina Rosa”.

Milano in contemporanea: la Social Dinner al Ristorante Vertigo

Mentre Roma ospita l'evento ufficiale, **Milano** celebra il **Mortadella Day** con una **Social Dinner** al **Ristorante Vertigo**, dalle 18.00 alle 23.00.

Protagonista sarà **Daniele Reponi**, storico Ambassador della Mortadella Bologna IGP, che guiderà gli ospiti in un percorso degustativo “in rosa”.

Il tema dell'edizione milanese, **“Dal contenuto al comportamento: quando il cibo diventa attivismo”**, proporrà un dialogo sul ruolo dei social media nel trasformare il cibo in un veicolo di consapevolezza e cultura.

Appuntamento, quindi, il 24 ottobre a Foodopolis, l'area food della Festa del Cinema di Roma (e alla Milano Social Dinner) per festeggiare insieme un simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana.

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.it Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526