



PIZZA E MORTADELLA BOLOGNA IGP: UN BINOMIO VINCENTE ALL'EGO FOOD FESTIVAL



Pierfrancesco Peloso ha vinto il premio “Armonia nel Piatto”, assegnato da una giuria di giornalisti del settore enogastronomico, per la migliore pizza con la Mortadella Bologna IGP, che è stata anche la protagonista di diversi show cooking e degustazioni guidate, condotte da Daniele Reponi, Rosario Di Donna e Piero D’Onghia

Milanofiori, 23 aprile – Vincitore del premio “**Armonia nel piatto**” per la miglior pizza alla Mortadella Bologna è stato il giovane pizzaiolo **Pierfrancesco Peloso**, titolare della Pizzeria gourmet ‘Soip Amaur’ di Andria. A decretarne la vittoria è stata una giuria tecnica di giornalisti del settore enogastronomico presieduta da **Luciano Pignataro**. Il nome della pizza è “**Parmigiana**” e gli ingredienti utilizzati sono crema di melanzane, pomodori secchi, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, salsa al basilico e Mortadella Bologna IGP.

La **Pizza Competition**, che faceva parte della sezione **Ego Pizza Fest**, è stata solo uno dei momenti in cui Pizza e Mortadella Bologna IGP hanno costituito un binomio vincente all’interno della manifestazione “**Ego Food Festival**” svoltasi a Taranto dal 17 al 20 aprile. Nella splendida

cornice di Villa Peripato, infatti, **Daniele Reponi** ha proposto panini e pizze a base di Mortadella Bologna IGP, con il supporto del maestro pizzaiolo **Piero D'Onghia** (vincitore del premio "Armonia nel piatto" nella scorsa edizione e Ambassador 2025) e dell'influencer **Rosario Di Donna**, vincitore del programma "4 Ristoranti" e titolare di una storica gastronomia e di un ristorante in provincia di Foggia.

Il fatto che Pizza e Mortadella Bologna IGP siano un binomio sempre più apprezzato nel mondo della ristorazione lo confermano i dati di una recente ricerca sul canale HoReCa commissionata dal Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna a TradeLab: **oltre il 90% delle pizzerie utilizza la mortadella e, tra queste, circa il 50% propone Mortadella Bologna IGP.**

Oltre che nei taglieri e nella farcitura dei panini, **la mortadella si afferma infatti come ingrediente sempre più presente anche su pizze e pinse.** Un dato ancora più significativo se si considera che in Italia vengono servite ogni giorno 2,2 milioni di pizze nel canale fuori casa (fonte Circana Crest).

È stato nell'ambito di questo scenario che si è inserita la partecipazione, per il secondo anno consecutivo, del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna all'Ego Food Festival, ritenuto, a ragione, **appuntamento strategico per rafforzare la brand awareness nel Sud Italia e consolidare il dialogo con il target dei pizzaioli.**

La partecipazione all'Ego Food Festival 2026 rappresenta, infatti, per il Consorzio un'importante leva strategica per consolidare la propria presenza nel canale fuori casa e rafforzare il dialogo con i professionisti della ristorazione, in particolare con il mondo della pizza, oggi sempre più centrale nei consumi degli italiani.

Un percorso che conferma la capacità della Mortadella Bologna IGP di evolversi e reinterpretarsi, affermandosi non solo come eccellenza della tradizione, ma come ingrediente contemporaneo, versatile e protagonista dei nuovi linguaggi della gastronomia.

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 727152