



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP APPRODA IN SICILIA PER PARTECIPARE A “SICILIA IN BOLLE”



Il Consorzio di tutela decide di puntare sulla Sicilia, 5° Regione in Italia per consumo di Mortadella Bologna IGP, partecipando ad un evento enologico con un ricco programma di masterclass e degustazioni guidate in grado di far apprezzare al meglio il gusto unico e la versatilità della Regina Rosa dei Salumi con una serie di abbinamenti enogastronomici di grande valore

Milanofiori, 9 luglio 2026 - Dopo il tour dell'Emilia-Romagna con **Tramonto DiVino** e la partecipazione in Puglia a **EGO Food Festival**, la Regina Rosa approda per la prima volta nella meravigliosa Sicilia per partecipare a “**Sicilia in Bolle**”.

Arrivato all'undicesima edizione, questo **evento** - realizzato da **AIS – Associazione Italiana Sommelier - Sicilia**, in collaborazione con **AIS Emilia-Romagna** e diversi Consorzi Tutela di eccellenze enogastronomiche italiane - unisce le eccellenze enogastronomiche **Siciliane** ed **Emiliano-Romagnole**, in tre giorni di festa, dedicati al gusto e alla gioia di stare insieme.

*“La scelta di puntare alla Sicilia non è casuale – afferma **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna che continua - con circa 2 milioni di kg venduti nel 2025, la Sicilia è la 5° Regione in Italia per consumo di Mortadella Bologna IGP e la 2° nel Sud subito dopo la Campania. Un mercato, quindi, di grande interesse da presidiare e consolidare”.*

L'appuntamento è dal **11 al 13 luglio**, tra le meraviglie della **Valle dei Templi** di Agrigento la suggestiva cornice di **Scala dei Turchi**, che faranno da sfondo ad un programma ricco di masterclass e degustazioni guidate.

IL PROGRAMMA

- **Sabato 11 luglio, Casa di Diodoros, Valle dei Templi**

La Regina Rosa sarà protagonista di una *Masterclass* di abbinamento con Pane Siciliano e Lambrusco, seguita da una serata con aperitivo e musica.

- **Domenica 12 luglio, Casa di Diodoros, Valle dei Templi**

Saremo parte della *cena di gala*, un percorso gastronomico dedicato alle eccellenze siciliane ed emiliano-romagnole a cura degli **Chef Gambuzza e Alen Mangione**.

- **Lunedì 13 luglio, Madison Restaurant, Scala dei Turchi**

Tra i vari *panel di degustazione* della giornata saremo presenti al **corner “Rosa con Rosa”** che unirà **Mortadella Bologna IGP e Spumante Rosé**.

Di seguito, durante la *serata di gala*, la Regina Rosa sarà proposta in abbinamento a Piadina Romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP.

La serata e l'evento si concluderanno con la *premiazione dei migliori abbinamenti*.

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