365 ANNI E NON SENTIRLI: LA MORTADELLA BOLOGNA IGP FESTEGGIA IN GRANDE

A Bologna si è celebrata la Regina Rosa dei salumi

con una giornata di gusto, storia e spettacolo



Bologna, 29 ottobre 2026 – **Sabato 24 ottobre, una giornata di festa a Palazzo Re Enzo** a Bologna tra gastronomia, storia e spettacolo, con showcooking, rievocazioni storiche, degustazioni e tanti contenuti social dedicati alla Regina Rosa dei Salumi. Nella prestigiosa cornice di Palazzo Re Enzo, nel cuore di Bologna, nell'ambito dell'evento di '**Città dei Salsamentari'**, **il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna ha celebrato la XIV edizione del Mortadella Day**, l'appuntamento annuale dedicato alla Regina Rosa dei Salumi. Un'edizione speciale, che ha festeggiato i **365 anni della Mortadella Bologna IGP**, **in occasione della ricorrenza del 24 ottobre 1661**, e i 25 anni dalla nascita del Consorzio, da sempre impegnato nella tutela dell'autenticità e nella promozione del valore di questa eccellenza della gastronomia italiana.

Per l'occasione, la Mortadella Bologna IGP è tornata nella sua città d'origine con una giornata di festa che ha unito gastronomia, cultura e intrattenimento, celebrando il profondo legame tra il prodotto e il territorio. Palazzo Re Enzo ha accolto **giornalisti, TV, pubblico e oltre venti talent italiani, svizzeri e inglesi**, che hanno partecipato all'evento, contribuendo a raccontarne i momenti più significativi.

Showcooking, storia e convivialità: la Regina Rosa protagonista a Bologna

A dare il via ai festeggiamenti sono stati lo **chef bolognese Max Poggi** e **Daniele Reponi**, storico Ambassador del Consorzio, protagonisti di uno showcooking dedicato alla Mortadella Bologna IGP. Max Poggi ha proposto il piatto *"Cotoletta di Mortadella alla Bolognese",* con crema di parmigiano, glassa di pomodorini e foglie di spinaci, mentre Daniele Reponi ha realizzato un *"panino gourmet"a base di Mortadella Bologna"* con crema di tuorlo cotto e senape, cavolo cappuccio bianco e battuto di porro e castagne alla salsa di soia. Un vero e proprio incontro tra tradizione gastronomica e interpretazioni contemporanee.





Al termine dello showcooking, spazio a un momento simbolico e di festa: le candeline sono state spente su una torta rosa per celebrare i 365 anni della Mortadella Bologna IGP, un omaggio alla lunga storia di un **prodotto che continua a rappresentare un'eccellenza del patrimonio gastronomico italiano**.

Oltre 20 influencer internazionali raccontano la Mortadella Bologna IGP

Tra i protagonisti dell'edizione 2026 figurano anche oltre venti influencer italiani, svizzeri e inglesi, che hanno preso parte all'evento, contribuendo a raccontare il Mortadella Day attraverso contenuti digitali condivisi sui propri canali social.

La loro presenza, insieme a quella dei giornalisti e dei numerosi visitatori, ha aggiunto una **dimensione internazionale alla manifestazione**, amplificando la visibilità della Regina Rosa dei Salumi e portando la festa, i suoi protagonisti e i suoi sapori a un pubblico ancora più ampio. **Un'occasione per valorizzare il legame tra la tradizione gastronomica e i nuovi linguaggi della comunicazione, coinvolgendo comunità digitali diverse,** accomunate dalla passione per il cibo e le eccellenze italiane.

La storia della Regina Rosa rivive tra costumi d'epoca e personaggi illustri

Nel pomeriggio, la storia è tornata protagonista con la suggestiva rievocazione storica in costume d'epoca, curata da **Franz Campi** e dall'Associazione **8cento APS**. Un viaggio nel tempo che ha fatto rivivere personaggi e atmosfere del passato, tra cui figure illustri come **Gioachino Rossini** e **Giuseppe Garibaldi**, legate alla storia della Regina Rosa. Un momento di spettacolo e cultura che ha coinvolto il pubblico, raccontando il legame secolare tra la Mortadella Bologna IGP e la tradizione italiana.





Mortadella Bologna IGP, Piadina Romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP: un finale tutto emiliano-romagnolo

A concludere la giornata, l'aperitivo aperto al pubblico firmato da Daniele Reponi, dedicato all'**incontro tra Mortadella Bologna IGP, Piadina Romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP**. Grazie alla collaborazione tra i rispettivi Consorzi di tutela, tre eccellenze del territorio si sono incontrate in un'esperienza gastronomica che ha celebrato la ricchezza e la qualità della tradizione emiliano-romagnola.

Il Mortadella Day 2026 ha così celebrato molto più di un semplice anniversario: una giornata di incontro e condivisione che ha riportato la Mortadella Bologna IGP nella sua città d'origine, coinvolgendo il pubblico in un programma capace di unire gastronomia, cultura e spettacolo. La

partecipazione alle diverse attività e la presenza di creator internazionali hanno contribuito a valorizzare una storia di 365 anni e l'impegno del Consorzio, che da 25 anni lavora per proteggere e promuovere un'eccellenza simbolo del patrimonio gastronomico italiano.

Una festa che ha confermato il ruolo della Regina Rosa dei Salumi come ambasciatrice del gusto e della convivialità italiana, capace di mettere in relazione generazioni, territori e culture diverse. **Perché la Mortadella Bologna IGP** è molto più di un prodotto: **è una storia da tramandare e un piacere da condividere.**

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