



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP È L'INGREDIENTE IDEALE PER UN MENU COMPLETO IDEATO DA SONIA PERONACI



Il 15 giugno Sonia Peronaci darà prova della estrema versatilità in cucina della Mortadella Bologna IGP anche in estate con un "Social Lunch" rivolto a 20 influencer, terzo appuntamento della DELI. M.E.A.T. Academy

Milanofiori, 13 giugno 2023 – Il 15 giugno presso la Factory di **Sonia Peronaci**, l'imprenditrice digitale, cuoca, conduttrice televisiva illustrerà a una platea di 20 influencer come sia possibile **realizzare un menu estivo completo a base di Mortadella Bologna**.

La "degustazione guidata" inizierà alle 12:30 con una serie di finger food per l'aperitivo. Tra i più innovativi citiamo la *"Vellutata fredda di patate dolci con chips di Mortadella Bologna"* e il *"Bicchierino di mousse di melone con petali di Mortadella Bologna"*.

Si passerà poi al pranzo placée dove, prima di dell'assaggio, Sonia spiegherà ogni singolo piatto, dando prova della **possibilità di utilizzo della Mortadella Bologna in mille modi diversi, creativi ed appetitosi**.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Si inizia con l'Amouse bouche: *Pallotta di cacio e uova con mousse di Mortadella Bologna IGP e granella di pistacchi*". Il primo è un *"Risotto al verde con robiola e quenelle di Mortadella Bologna IGP"*. Il secondo è un *"Arrotolato di tacchino con Mortadella Bologna IGP, salsa al Sangiovese e verdure gratinate"*. Il dolce, pur non contendo Mortadella Bologna, è ad essa ispirato: *"Semifreddo alle fragole e cioccolato ruby"*.

Il Social lunch rappresenta il terzo appuntamento della **DELI. M.E.A.T. Academy** e prevederà alcuni momenti di edutainment curati da **Viviana Romanazzi**, responsabile Marketing e Comunicazione del **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna** e Project Manager di DELI. M.E.A.T. Durante questi spazi di approfondimento verranno illustrati i compiti svolti dal Consorzio di tutela e le specifiche del progetto, finanziato dall'UE, "DELI. M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE".

Chiunque voglia saperne di più può seguire i canali social [Facebook](#) e [Instagram](#)

La comunicazione della DELI. M.E.A.T Academy è un'iniziativa che rientra nel programma di "**DELI M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**", il progetto promozionale e informativo che unisce tre Consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP** con l'obiettivo di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

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

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

