

“PINK FOR INCLUSION”
LA MORTADELLA BOLOGNA IGP PROTAGONISTA
DELLA RICETTA DELL’INCLUSIONE



Nell’ambito della “Run for Inclusion”, al termine dello show cooking con la “ricetta dell’inclusione”, a base di Mortadella Bologna IGP condotto da Marisa Maffeo, il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna ha fatto una donazione a favore della Onlus ANCS – Accademia Nazionale Cultura Sportiva – sostenuta dall’atleta paralimpica Annalisa Minetti

Milano, 24 settembre 2023 – Grande partecipazione di pubblico alla “Run for Inclusion”, la corsa non competitiva che si è svolta domenica 24 settembre per le vie del centro di Milano, con l’obiettivo di promuovere l’inclusione sociale a tutti i livelli e che ha visto in prima fila il “Pink Team” del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna, capitanato dall’ex nuotatore olimpico Massimiliano Rosolino e dalla cantante e atleta paralimpica Annalisa Minetti.

Dopo il loro arrivo, i due atleti hanno raggiunto sul palco la chef ambassador **Marisa Maffeo** per dare il proprio contributo alla realizzazione della “ricetta dell’inclusione” a base di Mortadella Bologna, portando il loro “ingrediente del cuore” scelto da una lunga lista di prodotti provenienti da varie parti del mondo. **Massimiliano Rosolino** ha scelto l’**avocado** con la seguente motivazione: *“Lo mangiavo sin da piccolo. Mia mamma – all’avanguardia – me lo proponeva con olio e sale. Ora ci faccio colazione oppure pranzo, lo gusto con il pane e l’uovo, come avocado toast”* mentre **Annalisa Minetti** ha portato la **stracciatella** spiegando così la sua scelta: *“La Mortadella Bologna IGP mi fa pensare alla città della musica, dove sono nati i grandi cantautori e allora ho pensato di abbinare a questo incredibile prodotto il sapore intenso della stracciatella, che ricorda invece la mia tradizione, le mie origini: la Puglia”* e il risultato finale è stata una doppia versione di Tacos così composti: il primo a base di Mortadella Bologna, abbinata con stracciatella, avocado, coleslaw, gamberi rossi marinati con olio e pepe timut; mentre il secondo ha visto la Mortadella Bologna abbinata a humus con curcuma, nduja, jalapeno, caprino, dando così una prova tangibile che la Mortadella Bologna IGP rende possibile l’inclusività alimentare e l’integrazione culinaria.

Al termine dello show cooking, il direttore del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi** ha fatto una donazione a favore della Onlus ANSC – Accademia Nazionale Cultura dello Sport, di cui è madrina Annalisa Minetti e che si occupa di facilitare e promuovere lo sport inclusivo in Italia.

“Partecipando alla ‘Run for Inclusion’ abbiamo voluto testimoniare come la Mortadella Bologna sia sinonimo di gioia, convivialità e inclusione. E lo abbiamo fatto sia con il nostro pink team sia con uno show cooking dove la Regina Rosa dei Salumi ‘ha dialogato’ con ingredienti tipici di varie parti del mondo, dando prova tangibile di inclusività alimentare, facendo capire che, anche a livello culinario, l’integrazione è vincente. Sono, inoltre, felice e onorato come direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna di poter contribuire alla diffusione di sport inclusivi e sarò lieto, appena possibile, di partecipare ad una delle manifestazioni che l’Accademia Nazionale di Cultura Sportiva organizzerà” – ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**, direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna.

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

