



mortadella
BOLOGNA

“L’INTERNAZIONALITÀ” DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP PROTAGONISTA DELLA XII EDIZIONE DEL MORTADELLA DAY



Roma, 24 ottobre 2024 – Giovedì 24 ottobre, al **Palazzo Esposizioni a Roma**, il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna ha festeggiato la **XII edizione del Mortadella Day**. Nato per celebrare l’anniversario del 24 ottobre 1661, quando il Cardinal Farnese emise il Bando con cui si stabilivano le regole per la produzione della Mortadella Bologna (vero e proprio antesignano dell’odierno Disciplinare di produzione IGP) quest’anno il Mortadella Day ha

parlato un linguaggio internazionale, partendo dal dato di fatto che la Mortadella Bologna IGP piace anche all'estero, al punto che **è esportata in ben 74 paesi nel mondo**. Dal Brasile ad Hong Kong, dalla Finlandia al Sud Africa, dal Canada alla Nuova Zelanda.

La giornata si è aperta, quindi, alle 11:00 con il **Talk Show “Mortadella Bologna in the World”** durante il quale il direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna, **Gianluigi Ligasacchi** ha illustrato i motivi per cui la Mortadella Bologna IGP continua a riscontrare ad attrarre numerosi consensi in tutto il mondo, tanto da registrare nei primi 6 mesi di quest'anno **un incremento dell'export dell'8,7%**, dato che assume maggior valore, poiché ottenuto dopo **la crescita del +6,7% registrata nel 2023**. L'altro intervento è stato quello del nutrizionista sportivo **Mario Ciarnella**, che ha spiegato come la Mortadella Bologna IGP si inserisce tranquillamente all'interno di diete bilanciate, grazie ai valori nutrizionali in linea con le moderne esigenze alimentari.

Si è proseguito alle 11:15 con l'appuntamento più atteso, lo **Show Cooking Internazionale** dedicato alla Mortadella Bologna, condotto dalla giornalista **Monica Caradonna**, durante il quale **tre Chef si sono sfidati** nel proporre ricette originali in grado di valorizzare e interpretare in modo internazionale la Mortadella Bologna IGP. Il primo a scendere in campo è stato **Ricardo Takamitsu**, lo chef nippo-brasiliano che, per l'occasione, ha proposto un **sushi dal gusto mediterraneo**. Il secondo sfidante è stata la chef **Diana Beltran**, originaria di Acapulco, che ha realizzato un piatto esotico: **Tostadita de mortadella al profumo de chipotle**. Infine, si è esibito il padrone di casa, ovvero lo chef **Luca Pezzetta**, pizzaiolo e panificatore di spicco a livello nazionale che, per l'occasione, ha realizzato **una sua versione gourmet del binomio intramontabile “pizza e mortadella”**.

A far parte della giuria, oltre al nutrizionista **Mario Ciarnella**, ci sono stati due “sous chef” d'eccezione: **Valeria Marini**, attrice, showgirl e imprenditrice italiana e l'attore del piccolo e grande schermo, così come del palcoscenico teatrale, **Giorgio Pasotti**.

Alle 12:00, infine, portata alla ribalta da Valeria Marini, ha fatto l'ingresso in scena **la speciale torta di compleanno alla Mortadella Bologna IGP**, appositamente realizzata per **celebrare il 363° anniversario del Bando del Cardinal Farnese**. Un tripudio di colore, quello rosa ovviamente, e di gioia con tanto di candeline. In altri termini, un vero e proprio invito a godersi la vita con la Regina Rosa dei Salumi!

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