



## “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](mailto:cosimi@isitsalumi.it) Tel 02 8925901- Cell 335 7271526