



GRANDE SUCCESSO PER LA MORTADELLA BOLOGNA IGP ALL'EGO PIZZA FESTIVAL



Un trionfo di sapori e partecipazione: oltre 20.000 persone hanno celebrato la regina Rosa dei salumi all'Ego Pizza Festival di Taranto. Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna ha conquistato il pubblico con 140 kg di prodotto distribuiti in due giorni, mentre la miglior pizza alla Mortadella Bologna è stata premiata e firmata da Piero D'Onghia con una ricetta innovativa e raffinata.

Milanofiori, 25 marzo 2025 – La prima partecipazione del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna all'Ego Pizza Festival di Taranto (21-22 marzo) si è rivelata un successo straordinario. Nella splendida cornice di Villa Peripato, oltre **20.000 persone** hanno affollato l'evento e visitato lo spazio dedicato alla Mortadella Bologna IGP, con grande entusiasmo per le preparazioni proposte. Nei due giorni di evento, il Consorzio ha distribuito **140 kg di Mortadella Bologna**, con un'offerta gastronomica che ha incluso **500 panzerotti e 300 tra panini e pizze**. Il pubblico ha seguito con curiosità e interesse le esibizioni culinarie di due grandi interpreti: **lo Chef Ambassador Daniele Reponi** (21 marzo), che ha stupito con le sue creazioni, e il maestro pizzaiolo **Vincenzo di Giuseppe** (22 marzo), che ha proposto abbinamenti inediti e raffinati. La Mortadella Bologna ha accompagnato anche le presentazioni dei libri e le tavole rotonde dell'area Vip dove è stata offerta in purezza così come in un abbinamento tipicamente pugliese "Pizza con Mortadella Bologna, provola e cozza tarantina".

A rendere ancora più speciale la partecipazione del Consorzio è stato il conferimento del **Premio "Armonia nel Piatto"** per la miglior pizza alla Mortadella Bologna, assegnato a **Piero D'Onghia**, titolare della **Pizzeria OK di Mottola** che ha avuto la meglio su altre otto preparazioni. La sua ricetta vincente ha conquistato la giuria grazie a una combinazione di ingredienti selezionati: una base di **farina tipo 01 e 02**, **robiola artigianale**, **limone salato cotto lentamente**, **pepe cinese d'altura dal delicato richiamo agrumato** e, a completare il tutto, **Mortadella Bologna IGP e foglie di menta** aggiunte a fine cottura.

Con questa partecipazione, il Consorzio ha ribadito l'eccellenza della Mortadella Bologna IGP, confermandola come ingrediente d'elezione nella pizza contemporanea e protagonista di creazioni gastronomiche d'autore.

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 Tel 02 8925901- Cell 335 7271526