



## MORTADELLA BOLOGNA IGP: PARTNER UFFICIALE DI “EGO PIZZA FESTIVAL”



***Per la prima volta la Mortadella Bologna IGP è partner ufficiale di un grande Festival della Pizza, che si tiene dal 21 al 22 marzo a Taranto, con un articolato programma di eventi e attività finalizzato a celebrare il connubio tra il piatto principe delle tavole italiane e la Regina rosa dei salumi***

*Milanofiori, 20 marzo 2025 – Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna sarà partner dell'Ego Pizza Festival, [www.egofestival.it](http://www.egofestival.it), manifestazione di riferimento per il settore pizza in Italia, ideato dalla giornalista e conduttrice TV **Monica Caradonna**, che si svolgerà a **Taranto il 21 e 22 marzo** nella suggestiva location di **Villa Peripato**.*

*“La decisione di partecipare a Ego Pizza Festival – spiega **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio di tutela - rappresenta una opportunità per rafforzare la brand awareness della IGP, in particolare nel Sud Italia, dove è elevato il consumo di mortadella. Inoltre, la pizza è un simbolo del Made in Italy nel mondo e crediamo che il connubio con la Mortadella Bologna sia perfetto per esaltare le qualità di entrambi i prodotti”. Da sottolineare, infatti, che la pizza con la mortadella è presente nel menu di un sempre crescente numero di ristoranti, a conferma che l'abbinamento va sempre più incontro ai gusti dei consumatori. Unica raccomandazione è quella di ricordarsi che la mortadella sulla pizza va messa come ultimo ingrediente, per mantenere intatta la sua morbidezza e gustarne al meglio il suo sapore unico.*

L'evento, ad ingresso libero, con ticket degustativi disponibili per il pubblico, nella scorsa edizione ha richiamato più di 20.000 persone.

Nelle due giornate, il Consorzio sarà protagonista di numerose attività mirate a valorizzare la Mortadella Bologna IGP.

All'interno dell'area evento due grandi interpreti della cucina saranno al fianco del Consorzio per raccontare ed esaltare le caratteristiche della Mortadella Bologna IGP. Lo Chef e Ambassador **Daniele Reponi** (il giorno 21) e il maestro pizzaiolo **Vincenzo di Giuseppe** (il giorno 22) proporranno la Mortadella Bologna IGP con sorprendenti abbinamenti.

La regina rosa dei salumi sarà anche l'ingrediente principale di altri panificati e di rivisitazioni originali di ricette identitarie della cucina regionale pugliese come il **panzerotto**, la **focaccia** e la **pasta "all'assassina"**.

La Mortadella Bologna sarà protagonista anche della **Pizza Competition**, una sfida culinaria fra 40 maestri pizzaioli, divisi in 4 squadre che dovranno realizzare pizze nell'ambito di differenti categorie. Una di queste, "**Armonia nel Piatto**", sarà dedicata interamente alla Mortadella IGP. Una giuria composta dai giornalisti partecipanti alla manifestazione decreterà il vincitore della categoria che avrà l'opportunità di collaborare con il Consorzio nel promuovere e valorizzare l'IGP nel 2025.

#### *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](mailto:cosimi@assica) Tel 02 8925901- Cell 335 7271526