



Il matrimonio perfetto? Esiste!

Sotto il sole della Riviera Romagnola la Mortadella Bologna IGP si unisce ad altre tre eccellenze del territorio per celebrare l'agroalimentare italiano

Milano 27 luglio 2018

Non è una semplice piadina quella che il **Consorzio Mortadella Bologna** presenterà alla tappa riminese di **Tramonto Di Vino**.

La manifestazione, giunta alla sua dodicesima edizione, vedrà ancora una volta protagonista la famosa **Mortadella Bologna IGP**, sposa perfetta dell'enogastronomia italiana, che per l'occasione incontra la Piadina Romagnola IGP, i Salamini italiani alla Cacciatora DOP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Un connubio davvero riuscito tra quattro eccellenze della tradizione agroalimentare emiliano-romagnola, che insieme si completano in un piatto che richiama freschezza ed eleganza: **Crostino di Piadina Romagnola IGP con mousse di Mortadella Bologna IGP e briciole di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP all'Aceto Balsamico Tradizione di Modena DOP**. Un mix vincente per una notte d'estate veramente speciale.

Sarà possibile gustare in esclusiva questo piatto il prossimo **25 agosto in Piazza Cavour a Rimini** durante la manifestazione Tramonto di Vino, un format itinerante che durante l'estate raggiungerà le principali località balneari della Riviera e le città d'arte dell'Emilia Romagna, esaltando le eccellenze del territorio.

Questo sfizioso crostino, realizzato dallo **Chef Cristina Lunardini**, unisce tradizione e innovazione senza mai trascurare il gusto, il vero protagonista di ogni piatto.

Gli amanti della Mortadella Bologna IGP "in purezza" potranno inoltre degustarla in tutte le tappe della manifestazione: a Cesenatico il 3 agosto, a Forlimpopoli il 4, a Ferrara il 29, a Zola Predosa il 13 settembre, a Scortichino di Bondeno il 22 e infine a Piacenza il 28 settembre.

Un vero e proprio tour del gusto per un atleta d'eccellenza: la Mortadella Bologna!



Il Consorzio Mortadella Bologna

Il Consorzio 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 di questa produzione tutelata, 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.

Ufficio Stampa

Fiorella Palmieri – palmieri@mortadellabologna.com - 3927687302