



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP PROTAGONISTA DE “I VIAGGI NEL GUSTO” UN TOUR DI 5 TAPPE NELLE PRINCIPALI CITTA’ ITALIANE, CON DANIELE REPONI



Bologna, 5 aprile 2023 – Dopo il successo della prima edizione torna “**I Viaggi nel Gusto**” il tour gastronomico ideato dal **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna** per raccontare la Mortadella Bologna IGP in un viaggio esclusivo attraverso alcune delle più iconiche città del Belpaese alla ricerca di gusti, sapori ed eccellenze autentiche per creare abbinamenti originali.

A condurre gli incontri il Maestro dei panini **Daniele Reponi** che, nel corso delle puntate, ospiterà amici, colleghi e talent del Food che lo accompagneranno in un percorso tra i segreti della cucina italiana.

Cinque tappe e cinque ospiti, per creare altrettanti panini originali e sorprendenti, in cui i gusti tipici dell’Italia incontreranno la delicatezza senza confini della Mortadella Bologna.

Un tour reso possibile dalla collaborazione con il “**Mercato Centrale**” un luogo in cui il cibo viene vissuto, raccontato e preparato da artigiani del gusto, un punto di riferimento per chi ama, vive e sceglie il buon cibo.

La prima tappa de “I Viaggi nel Gusto” sarà **Bologna** casa della Regina Rosa e sede della sua Fabbrica trasparente. A seguire **Firenze, Torino, Milano e Roma** ovvero le quattro città sedi del Mercato Centrale che rappresentano anche i capoluoghi di altrettanti Regioni nelle quali, secondo il Disciplinare di produzione, è possibile produrre la Mortadella Bologna IGP.

A Bologna Daniele incontrerà l’amico di mille avventure, **Franz Campi**, uno dei volti più conosciuti della città felsinea, attore e musicista, voce e conduttore di moltissimi eventi culinari che lo accompagnerà dapprima nelle strade del centro cittadino e poi lo sottoporrà ad una sfida culinaria per testare il suo livello di conoscenza della Mortadella Bologna IGP.

La seconda tappa è Milano dove ad accogliere Daniele ci sarà **Sonia Peronaci**, un'icòna della cucina nazionale e meneghina, volto televisivo noto al grande pubblico ma soprattutto amante indiscussa della Mortadella Bologna che sfiderà Daniele nell'utilizzare uno dei simboli della città, lo zafferano.

A seguire Torino, con la giovane influencer **Dalia Rivolta**, rivelazione di MasterChef 11 ed estimatrice della cucina tipica piemontese. Con lei Daniele si dedicherà a sperimentazioni inedite, dando vita ad abbinamenti inusuali ma dal forte impatto estetico.

Nella quarta tappa, a Firenze, Daniele incontrerà un amico, un'icòna della toscanità, volto televisivo con il quale ha condiviso diversi programmi di successo, **Nicola "Tinto" Prudente**. Il Risultato? Un mix fra "Non ci resta che piangere" e "Hazzard".

Ultima tappa sarà Roma dove lo accoglierà - con un bel mazzo di carciofi in mano - uno dei personaggi più amati, seguiti e richiesti nei social, **Max Mariola**, chef, consulente e showman.

Chi è curioso di scoprire le ricette, a partire dal 5 aprile, ogni mercoledì, le troverà online, fruibili in streaming sul sito web del Consorzio italiano tutela [Mortadella Bologna](#) come pure sui propri social media [Instagram](#) e [Facebook](#) oltre a quelli del Mercato Centrale e dei talent coinvolti.

Per avere un'anteprima di "Viaggi nel Gusto" basta guardare il trailer: <https://bit.ly/40Yj3gX>

Si ringraziano i seguenti artigiani del gusto:

Andrea Longoni - Fornaio e **Tommaso Carioni** – Formaggiaio per il Mercato Centrale di Milano;

Raffaele D'Errico – Fornaio e **Cantine Social** – Enoteca per il Mercato Centrale di Torino;

Silvia del Priore – Formaggiaia e **Marcella Bianchi** – Verduraia per il Mercato Centrale di Firenze;

Daniele Meini – Formaggiaio e **Raffaele D'Errico** – Fornaio per il Mercato Centrale di Roma.

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