

MORTADELLA BOLOGNA IGP:
PARTE LA TERZA STAGIONE DEL FORMAT “TIPI DA TAPAS”



Primo appuntamento sabato 14 ottobre, negli spazi della Fabbrica della Mortadella presso Fico EatalyWorld, per la sfida culinaria a base di Mortadella Bologna che vede impegnati, sul tema dell’abbinamento con la frutta, il re dei panini Daniele Reponi e la food blogger Valentina Tozza

Bologna, 13 ottobre 2023 – L’appuntamento con la terza stagione di “Tipi da Tapas” inizia sabato 14 ottobre, a partire dalle ore 15:00, negli spazi della “Fabbrica della Mortadella Bologna” all’interno di Fico Eataly World. La novità di questa edizione è che la sfida culinaria avrà come tema “**gli abbinamenti di gusto**” e a decidere tra due diverse tipologie di abbinamento saranno chiamati a scegliere gli utenti della community Mortadella Bologna di Instagram. Per il primo appuntamento, è stata loro proposta la scelta tra “frutta o verdura” e l’esito del sondaggio online è stato “frutta”. Quindi, i due sfidanti dovranno proporre la loro originale versione di ‘**Tapas alla Mortadella Bologna & Frutta**’ e dopo averle assaggiate entrambe, il pubblico presente all’evento sarà chiamato a scegliere e votare la migliore.

L’obiettivo finale resta quello di **dimostrare** sul campo l’estrema versatilità in cucina della Regina Rosa dei Salumi.

I prossimi appuntamenti sono previsti per domenica 5 novembre, dove a sfidarsi saranno alle ore 12:00 **Marcello Ferrarini e Valentina Tozza**; alle ore 14:00 **Daniele Reponi e Valentina Pietracola**. I vincitori delle due sfide faranno parte del Team che sfiderà i secondi classificati alle ore 15:00. In tal modo, invece che assistere ad una sfida tra i due vincitori, verranno rimescolate le carte, perché nella vita esiste sempre una seconda chance. Per l’occasione, i due Team saranno chiamati a realizzare **una ricetta ‘sostenibile’** utilizzando gli **ingredienti “avanzati”** dai precedenti show cooking.

A condurre tutte le sessioni di show cooking ci sarà il cantautore e conduttore bolognese **Franz Campi** che interagirà col pubblico presente, raccontando la storia, le qualità organolettiche, nutrizionali e le caratteristiche uniche e distintive della **Mortadella Bologna IGP**. L'iniziativa è finanziata con la Legge Regionale dell'Emilia-Romagna n. 16/95.

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