



Mortadella Bologna IGP e Ducati:
un incontro all'insegna della bolognesità

La Mortadella Bologna IGP
protagonista gastronomica dell'evento "Scrambler Ducati"
che si è svolto ieri a Milano

Milano, 4 novembre 2014 - Si è svolto ieri a Milano all'interno dello SPAZIO WP l'evento "Scrambler Ducati" in cui per l'intera giornata gli appassionati hanno potuto ammirare in anteprima nazionale il nuovo Ducati Scrambler e condividere idee, ispirazioni e progetti legati proprio a questo mondo.

Per l'occasione, la nota casa motociclistica di Borgo Panigale che - dal lontano 1926 - rappresenta in Italia e nel mondo l'essenza dello stile italiano, ha scelto di condividere questo momento con un'altra grande eccellenza del Made in Italy, sempre made in Bologna: la **Mortadella Bologna IGP**.

Infatti, per l'intera giornata, la Regina Rosa della tavola italiana ha deliziato i numerosi ospiti intervenuti all'evento che hanno potuto degustarla accompagnata da una grande varietà di pani. Un matrimonio del gusto all'insegna della più autentica tradizione emiliana per celebrare il connubio "pane e mortadella", da sempre un must per i buongustai di tutta Italia e non solo.

Due esperti salumieri hanno affettato per l'intera giornata **oltre 30 Kg di Mortadella Bologna IGP** offerta dal Consorzio di Tutela che ha accettato con grande orgoglio la proposta da parte della nota Azienda Bolognese di voler condividere - per la parte gastronomica - questo grande evento con un prodotto tanto legato al suo territorio d'origine che ha dato i natali ad entrambi.

"Siamo orgogliosi - afferma Corradino Marconi, Presidente del Consorzio Mortadella Bologna IGP - che un colosso mondiale come la Ducati abbia scelto proprio noi per testimoniare quanto sia importante l'italianità, anche se in due settori così differenti. Ancora una volta questa è la testimonianza di due grandi storie di successo nate in Emilia Romagna".

*"Fra gli obiettivi della partecipazione del **Consorzio di Tutela della Mortadella Bologna** a questo evento - continua Marconi - c'è la volontà di promuovere e valorizzare quest'eccellenza che rende il nostro Paese punto di riferimento nel mondo per quantità e qualità di tesori gastronomici, oggi più che mai capaci di coniugare una concezione moderna del prodotto con il rispetto di conoscenze e manualità tramandate di generazione in generazione".*

Una presenza non casuale, dunque, per un prodotto a filiera garantita dal marchio IGP che, pur a fronte di quantitativi di tutto rispetto (sono stati oltre 38 milioni i kg prodotti nel 2013), ha saputo mantenere fede alle proprie radici.



Tra gli ospiti vip intervenuti all'evento anche il noto presentatore televisivo **Jerry Scotti** e il **dj Ringo** che, mentre ammiravano l'esposizione Ducati, hanno anche potuto degustare un ottimo panino con la **Mortadella Bologna IGP**.

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 della Mortadella Bologna IG, 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: Loredana Biscione - biscione@ivsi.it; Tiziana Formisano - formisano@ivsi.it

Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607