



## Il 2015 conferma la svolta positiva per la Mortadella Bologna IGP: in crescita produzione e consumi

Ottima la performance del preaffettato: +33,2%

### ***Grande contributo anche dalla partecipazione a EXPO***

Milano, 1 marzo 2016 – Sono positivi i dati economici resi noti dal Consorzio di Tutela della Mortadella Bologna che fanno registrare un aumento significativo rispetto agli anni precedenti sia nella produzione che nei consumi.

Nel 2015 sono state, infatti, **prodotte 38.200 tonnellate** di Mortadella Bologna IGP (**+3,6% rispetto al 2014**) e **vendute 33.500 tonnellate (+3% rispetto al 2014)**: dati incoraggianti che segnano una decisa ripresa per un prodotto che cresce di più sia dell'intero comparto salumi che della mortadella non IGP.

E' soprattutto l'affettato che nel 2015 mette a segno un significativo incremento rispetto al 2014, facendo registrare una crescita a doppia cifra. **L'affettato** ha, infatti, raggiunto nel 2015 le **6.800 tonnellate**, registrando così un **+33,2%** rispetto all'anno precedente: **negli ultimi 2 anni i volumi di questo segmento sono aumentati di quasi un terzo**. Questo dimostra che il preaffettato continua ad incontrare in maniera significativa il favore dei consumatori coniugando l'alta qualità e il gusto con la praticità di utilizzo e una maggiore conservabilità.

Rimane sempre il suo inconfondibile profumo il tratto distintivo e caratteristico della Mortadella Bologna IGP, tanto che **l'80% viene venduta al banco taglio**, dove è possibile apprezzarne appieno l'aroma delicato e la fragranza. Di questo 80%, il 68% viene venduto nel circuito della Distribuzione Moderna e il 32% nel Normal Trade.

*“Siamo contenti di questi risultati, significa che stiamo lavorando bene e che siamo nella direzione giusta”* dichiara **Corradino Marconi, Presidente del Consorzio Mortadella Bologna**. *“Vuol dire che a piccoli passi stiamo raggiungendo il nostro obiettivo, che è quello di far capire al consumatore*



*finale l'importanza di acquistare un prodotto IGP. Questo è possibile anche perché continuiamo a lavorare per garantire ai consumatori una **Mortadella Bologna** sempre più buona, sicura e controllata in ogni fase del processo di lavorazione", conclude Marconi.*

Reduce dal **successo EXPO**, dove il Consorzio Mortadella Bologna nello spazio Sapòrem situato nel Padiglione Eataly, ha venduto complessivamente 100.000 piatti a base di Mortadella Bologna IGP per un fatturato di 800.000 Euro, la corsa del Consorzio Mortadella Bologna non si arresta ma marcia verso **FICO (Fabbrica Italiana Contadina)**, il parco del cibo che sta sorgendo a Bologna, in cui verranno raccontate le principali eccellenze della filiera agroalimentare italiana.

Per quanto riguarda l'**export**, si conferma il trend dello scorso anno secondo cui **circa un 15% del totale delle vendite è stato destinato alle esportazioni**: il principale partner è il mercato europeo con la Germania, la Francia e la Spagna che rimangono saldamente i principali Paesi estimatori. Anche i mercati extra UE offrono grandi potenziali, come ad esempio quello USA.

\*\*\*

#### **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@assica.it](mailto:biscione@assica.it)

Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607