



Milano, 16 aprile 2019

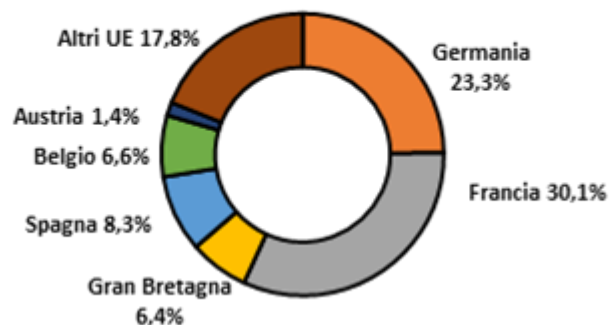
## Tutti pazzi per la Mortadella Bologna IGP, anche all'estero!

La Mortadella Bologna IGP vola anche all'estero, con un aumento delle vendite dell'8,6 % rispetto al 2017 e, nell'anno del suo diciottesimo compleanno, il Consorzio Mortadella Bologna si regala un Disciplinare nuovo: niente glutammato e solo aromi naturali.

Si chiama Mortadella Bologna ed è uno dei salumi più amati non solo in Italia ma nel mondo. In tanti la legano ai ricordi dell'infanzia, quando a merenda il profumo panino con la Mortadella appena affettata si propagava per tutta la casa. Ora che è diventata grande, la Mortadella Bologna IGP viaggia sempre di più, affermandosi all'estero anno dopo anno. Dei 33 milioni di kg venduti nel 2018, l'84% viene consumato in Italia e il **16% all'estero, per un valore totale di 320 milioni di euro.**

In particolare, **le vendite all'estero sono cresciute del +8.6% rispetto al 2017**, un aumento dovuto non solo alla propensione sempre maggiore dei consumatori esteri verso i cibi genuini, ma anche **alle attività che il Consorzio Mortadella Bologna sta portando avanti sia in Europa (Germania e Belgio) sia nei mercati extra UE in forte espansione, come Giappone e Hong Kong.** I principali Paesi consumatori, per quel che riguarda l'Unione Europea, si confermano Francia e Germania, in quest'ultimo Paese il consumo è aumentato del 33% rispetto all'anno precedente.

### QUOTE EXPORT 2018

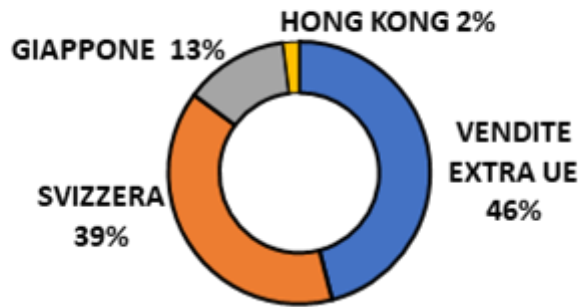


Si confermano grandi consumatori di Mortadella Bologna anche la Spagna e la Gran Bretagna.



Per quel che riguarda invece l'export extra UE (per ora ancora il 6% del totale, ma con ampi margini di crescita) la Mortadella Bologna IGP viene acquistata principalmente in Svizzera (39%) e nell'est asiatico (13% in Giappone).

### EXPORT EXTRA UE 2018



Un successo che arriva in un anno importante per il Consorzio Mortadella Bologna, quello del suo diciottesimo compleanno. Il regalo per questo traguardo non poteva che essere un altro passo verso la qualità: un Disciplinare di produzione che prevede l'eliminazione del glutammato e l'utilizzo di soli aromi naturali.

*“Un anno importante per la Mortadella Bologna IGP, che si impone sempre di più non solo sul mercato italiano ma anche su quello estero grazie al grande lavoro che il Consorzio sta svolgendo in alcuni Paesi del mondo che stanno dimostrando buona ricettività verso la Mortadella Bologna IGP, uno dei simboli gastronomici del Made in Italy nel mondo. Il nostro obiettivo è quello di continuare a lavorare con costanza per riuscire ad avere anche quest'anno ottimi risultati ed avere sempre qualcosa per cui valga la pena festeggiare”.* Queste le parole del **Presidente del Consorzio Mortadella Bologna Corradino Marconi**.

Sono dati, dunque, davvero incoraggianti, segno della qualità sempre crescente delle produzioni italiane, ma anche di un maggiore sforzo di comunicazione e promozione che permette ad eccellenze come la Mortadella Bologna IGP di imporsi sempre di più nel mondo.

#### **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 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: Fiorella Palmieri – [palmieri@mortadellabologna.com](mailto:palmieri@mortadellabologna.com) Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607