



LA MORTADELLA BOLOGNA IGP VINCE LA TAPPA DEL GUSTO

Per la partenza bolognese del Giro d'Italia non poteva mancare una grande eccellenza del territorio, ideale per la dieta degli sportivi: la Mortadella Bologna IGP

L'avventura del Giro d'Italia quest'anno partirà dal centro di Bologna: **una festa tutta rosa che non poteva non coinvolgere anche il prodotto simbolo della città, la Mortadella Bologna IGP**. La regina rosa dei salumi, infatti, sarà uno degli sponsor di questa edizione per le due tappe felsinee.

Il Consorzio Mortadella Bologna sarà pertanto presente in Piazza Maggiore **sabato 11 maggio**, per la tappa a cronometro Bologna-San Luca, e **domenica 12 maggio**, per la partenza che porterà gli atleti da Bologna a Fucecchio.

Tutti gli spettatori, gli ospiti e gli atleti partecipanti al Giro potranno concedersi un gustoso spuntino con questo alimento tradizionale e genuino, con un apporto nutrizionale ideale per l'alimentazione degli sportivi.

La Mortadella Bologna IGP può infatti rientrare a pieno titolo all'interno di un sano regime alimentare abbinato ad un corretto esercizio fisico che - nel caso degli sportivi - è in grado di fornire le molecole utili per la funzione dell'organismo, incrementare la massa muscolare, ottimizzare il lavoro fisico e reintegrare le perdite di acqua e sali minerali. In particolare le caratteristiche nutrizionali della Mortadella Bologna IGP garantiscono un adeguato sostegno di proteine di qualità, non solo nella fase di allenamento, ma anche nel periodo post gara per il recupero. La Mortadella Bologna IGP è molto ricca di ferro biodisponibile, necessario al trasporto dell'ossigeno muscolare per garantire una corretta attività sportiva. Inoltre la percentuale di grassi contenuti in questo salume si è notevolmente ridotta negli anni, così come il suo contenuto di sale, garantendo in questo modo un apporto di questi nutrienti adeguato alle esigenze dell'atleta e non eccessivo.

Il programma per i due giorni è ricchissimo.

Sabato 11 maggio, dalle ore 13 alle ore 20 in area hospitality sarà possibile degustare la Mortadella Bologna IGP in purezza ed assistere allo show del bar tender Bolognese Alex Fantini, che realizzerà palloncini edibili alla Mortadella Bologna IGP. Insieme a lui la nutrizionista Federica Calcagnoli sarà a disposizione degli ospiti per spiegare le qualità di questo straordinario salume e dare alcuni consigli per una corretta alimentazione sportiva.

Nel frattempo, nell'area partenza la Pink Bike del Consorzio e la mascotte Mortadellina saranno a disposizione del pubblico presente per foto e iscrizioni al Club della Mortadella, l'esclusivo club che permette agli iscritti di ricevere le anticipazioni su tutte le iniziative del Consorzio. In regalo per tutti i partecipanti, inoltre, i coloratissimi gadget del Consorzio.

L'appuntamento si replicherà **domenica 12, dalle ore 9 alle 13**.

L'evento arriva in un anno particolarmente importante per il Consorzio, quello dei suoi 18 anni, e per gli spettatori più fortunati saranno disponibili gadget celebrativi: le magliettine di mortadella in edizione limitata con il logo del compleanno.

L'appuntamento quindi è per sabato 10 e domenica 11: il programma completo è sul sito www.mortadellabologna.com.

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 Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607