



## PINK RING – SFIDA ALL'ULTIMA FETTA

#SOCIALEDITION - 24 GENNAIO 2020



*Bologna 15 Gennaio 2020 – Il 24 gennaio torna Pink Ring – sfida all'ultima fetta!*

Dopo il successo della “prima edizione” tenutasi nel corso del Mortadella Day 2019 la regina delle sfide culinarie tra appassionati della Mortadella Bologna IGP si rinnova con un nuovo format dove ogni mese i rappresentanti di diverse categorie si ritroveranno presso lo spazio **Fabbrica del Consorzio Mortadella Bologna a FICO Eataly World**, a contendersi il titolo di “Campione”.

Il vincitore di ogni appuntamento guadagnerà il pass d'accesso alla finale in programma il **24 ottobre 2020**, nel corso della 3° edizione del **#MortadellaDay** e **due pass di ingresso** al nuovo Parco Divertimenti **Luna Farm** di FICO.

**#SOCIALEDITION** - La sfida del mese di gennaio vedrà come protagonista il mondo dei “Social” dove le quattro influencer:

[Monica Bergomi | La luna sul cucchiaino](#)

[Sonia Paladini | The Diary of Sonia](#)

[Alice Balossi | Alice Balossi](#)

[Valentina Tozza | La cucina che vale](#)

metteranno in campo le loro abilità culinarie per aggiudicarsi l'appassionante sfida.

### IL FORMAT

I partecipanti, dopo aver acquistato gli ingredienti all'interno del parco Fico Eataly World, dovranno affrontarsi in 2 manches:

**Prima prova** della durata di 25 min i cui i concorrenti dovranno preparare la propria ricetta con la Mortadella Bologna IGP. La ricetta potrà essere una **rivisitazione di un piatto tipico** o una **ricetta originale**.

I concorrenti per i loro piatti avranno a disposizione **la dispensa** del Pink Ring, gli ingredienti presi fra quelli presenti nel parco di FICO e potranno utilizzare fino a **2 «assi nella manica»** portati da casa.



## Seconda prova:

La seconda manches vedrà i concorrenti impegnati nella preparazione di un **panino gourmet** che dovrà esaltare il gusto della Mortadella Bologna IGP. Verrà svelata una **Mistery BOX** contenente 12 ingredienti. In base alla classifica della prima manches, a turno, ogni concorrente potrà scegliere l'ingrediente preferito per il suo panino. Ultimata l'assegnazione degli ingredienti, i concorrenti avranno a disposizione **15min** per creare il proprio panino e successivamente presentarlo alla Giuria.

L'appuntamento è il **24 gennaio** presso la **Fabbrica della Mortadella Bologna** a FICO Eataly World, a partire dalle **14:00**.

## Calendario 2020 Pink Ring – Sfida all'ultima fetta

24 gennaio – Influencer;  
21 febbraio – Coppia di innamorati;  
27 marzo – Padre e figli;  
17 aprile – Giovani chef  
22 maggio – Mamma e figlie  
26 giugno – Chef affermati  
25 settembre - Artisti

L'appuntamento del PINK RING del 24 gennaio è un evento che rientra nel programma di “**Enjoy the authentic Joy**”, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e belga. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze gastronomiche italiane: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotichino Modena 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 di questa produzione tutelata, 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.*

### **Ufficio Stampa**

**Augusto Cosimi – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it) – 335 7271526**