



UNA FABBRICA TRASPARENTE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP: CHE FICO!

La FABBRICA del Consorzio Mortadella Bologna IGP a Fico Eataly World, per mostrare come si produce la Mortadella di alta qualità

Milano, 11 settembre '17 - All'interno di FICO, Fabbrica Italiana Contadina, il grande parco agroalimentare che aprirà a Bologna **il prossimo 15 novembre** nell'area del CAAB (Centro Agroalimentare di Bologna), il Consorzio Mortadella Bologna avrà uno spazio di oltre 300 mq, nel quale sta costruendo una vera fabbrica di Mortadella dotata di grandi vetrate che consentirà ai visitatori di seguire dall'esterno l'intero processo di produzione della Mortadella Bologna IGP, per capire come si produce una mortadella di alta qualità.

Una vera e propria fabbrica trasparente all'interno dei 100.000 mq di parco tematico, che comprendono 20.000 mq dedicati ai campi e alle stalle, 11 botteghe, 40 luoghi di ristoro e 37 fabbriche.

Con la visita alla Fabbrica sarà possibile conoscere l'intera catena di produzione della Mortadella Bologna IGP: un vero e proprio tour in cui i visitatori vivranno da vicino le sue fasi di preparazione e ne apprenderanno le caratteristiche e la storia, grazie anche all'utilizzo di strumenti interattivi e potranno ovviamente anche degustarla sia da sola, sia in abbinamenti suggestivi e insoliti.

Una struttura a due piani che permetterà di immergersi a 360° nel mondo della Mortadella, un piano dedicato alla produzione e alla vendita e uno dedicato alla degustazione: sarà infatti possibile consumare in loco questa Mortadella IGP "a km zero" all'interno del "Mortadella Bar", oppure acquistarla e portarla a casa. Un ricco programma di appuntamenti settimanali accoglierà i visitatori: degustazioni e abbinamenti con altre specialità del territorio, proposte di street food, corsi di formazione con la partecipazione di grandi chef provenienti da tutta Italia.

L'esperienza mira ad essere soprattutto un viaggio educativo per i visitatori italiani e stranieri, con un occhio rivolto in particolare alle fasce più giovani con programmi ad hoc pensati per le scuole. Un percorso formativo che eliminerà per la prima volta il "filtro" tra il consumatore e il produttore, anche per la completezza delle informazioni che verranno fornite durante il tour.

Un luogo d'incontro in cui il piacere e il sapere diventeranno un'unica grande esperienza gastronomica, un tesoro da regalare a tutti coloro che amano la tradizione italiana.

Bologna si conferma ancora una volta centro nevralgico delle attività promozionali del Consorzio: dopo quattro edizioni di MortadellaBò, da quest'anno - con la partecipazione a FICO - la Mortadella Bologna intraprende un nuovo percorso. Il 2018 si preannuncia quindi un anno ricco di novità e di eventi, in particolare con un nuovo e accattivante format di MortadellaBò che porterà la regina dei salumi per le strade d'Italia e del mondo.

La Sposa Perfetta della salumeria italiana vi aspetta, affettatevi a partecipare!!!



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: Loredana Biscione - biscione@assica.it; Fiorella Palmieri - palmieri@mortadellabologna.com - 02 8925901



Seguici sui nostri canali Social

