



Un febbraio ricco di eventi alla Fabbrica di Mortadella Bologna IGP a Fico

Il 2018 a Bologna si annuncia il più rosa di sempre. Un importante palinsesto di appuntamenti, a partire dal mese di febbraio, verrà offerto a tutti gli appassionati di Mortadella Bologna IGP. Si partirà con i festeggiamenti del Carnevale, con un occhio di riguardo ai bambini, per continuare con la nota food trend setter Sonia Peronaci e le romantiche e golose proposte per San Valentino; e ancora le ricette dei giovani chef di domani, Dj set e giochi di ruolo.

Bologna, gennaio 2018 - Il Consorzio Mortadella Bologna inaugura la stagione di eventi a Fico Eataly World, dove ha recentemente inaugurato la Fabbrica trasparente di Mortadella Bologna IGP, con un programma ricco, accattivante e coinvolgente, con il Patrocinio della città Metropolitana di Bologna.

La Fabbrica, che nei suoi 300 mq disposti su due livelli comprende oltre all'area produttiva anche il Mortadella Bar, per tutto il mese di febbraio si trasformerà in un'agorà del gusto per ospitare laboratori, cooking show, concerti e spettacoli di intrattenimento.

Si debutta **martedì 6 febbraio alle ore 17** con il **Pink Carnival**, per bambini dai 3 ai 10 anni. Un laboratorio creativo gratuito in cui i bambini potranno giocare e realizzare delle divertenti maschere, che resteranno in mostra per tutto il periodo carnevalesco. Un'esperienza divertente, resa ancora più speciale dalla presenza della **mascotte Mortadellina** che farà divertire i più piccoli con il suo carisma e la sua genuinità.

Domenica 11 febbraio, alle 12.30 e alle 17.30, Sonia Peronaci cuoca, scrittrice e tra le più note food blogger italiane, realizzerà ricette inedite in uno cooking show a tema San Valentino. Un evento gratuito durante il quale si potranno degustare e apprezzare le sue innovazioni gastronomiche, coinvolgendo anche il pubblico in divertenti realizzazioni culinarie.

Per la serata più romantica dell'anno, **mercoledì 14 febbraio**, il Consorzio Mortadella Bologna propone dalle ore 18.30 un **aperitivo in rosa** dove tutto sarà a tema: Happy San Valentine, cocktail, calici di vino, birre artigianali in abbinamento a sfiziose realizzazioni a base di mortadella e una ricetta di Sonia Peronaci. La serata sarà inoltre animata dal **concerto "Da Marilyn a Sophia: Omaggio alle Dive del Cinema" di Nicoletta Fabbri**, un tributo alle grandi donne e dive del cinema italiano e internazionale: da Marilyn Monroe a Audrey Hepburn e Ingrid Bergman, da Gina Lollobrigida a Sophia Loren, da Anna Magnani a Giulietta Masina con le



musiche e le sequenze più famose della storia del cinema. Una parte del ricavato della serata sarà devoluto **all'ANT di Bologna**

Drink & Dance sarà l'appuntamento di mercoledì **21 febbraio. Dalle 18.30** un originale aperitivo accompagnato dall'energia e dal carisma del dj Alex Mancini, in una serata musicale a base di buon cibo e divertimento, dove degustare gli originali cocktail Mortadella spritz e Mortadella tonic.

Venerdì 23 febbraio dalle 18 il gioco entra in scena con **Il Trono di Mortadella**, una coinvolgente competizione che impegnerà pubblico e autori per raggiungere il luogo più importante e ambito della città: il Trono di Mortadella. Ambientato nella Bologna del XIII secolo, una città ricca e poliglotta dove si mangia e beve bene, ma dove convivono cospirazioni politiche, guerre ed epidemie, ci si sfida per diventare il Re di Mortadella.

Conclude il calendario di appuntamenti, **martedì 27 febbraio dalle 13**, la **Masterclass "La Ricetta del mese degli chef di domani"** a cura degli alunni della classe 4^aC dell'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi che, accompagnati dal professore di cucina Luca Ponti, realizzeranno innovative interpretazioni a base di Mortadella Bologna IGP.

"L'obiettivo di questi eventi è far conoscere l'aspetto gioioso e aggregativo della Mortadella Bologna IGP in maniera divertente e creativa. Abbiamo scelto di essere presenti a FICO con una fabbrica trasparente per far conoscere al grande pubblico come nasce la Mortadella Bologna IGP e la sua grande versatilità in cucina. I numerosi appuntamenti organizzati per febbraio e per i prossimi mesi puntano a raccontare, attraverso momenti ludici pensati per tutta la famiglia, la storia e la cultura enogastronomica italiana legata alla Mortadella Bologna IGP, tramite il supporto di chef, food blogger, artisti e personaggi del mondo dello spettacolo", ha dichiarato Corradino Marconi, Presidente del Consorzio Mortadella Bologna.

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.

Contatti: Pragmatika S.r.l.

Silvia Voltan
silvia.voltan@pragmatika.it
Mob. 331 1860936

Daniela Fioramonti
daniela.fioramonti@pragmatika.it
Tel. 051 6242214