



## 7 P.M. (Pignoletto & Mortadella)

*L'aperitivo evento che colorerà di rosa la città di Bologna*

*Mercato di Mezzo, martedì 18 luglio*

*Tra show cooking e lezioni di nutrizione, tra Mortadella Bologna IGP e Pignoletto DOC, una serata per divertirsi e imparare con gusto!*

*Bologna, luglio 2017* - La scuola è finita e ovunque si respira un'aria vacanziera. Poiché l'attenzione per una sana e corretta alimentazione non va mai in vacanza, il Consorzio Mortadella Bologna - da sempre promotore di eventi dedicati a far conoscere il valore della Mortadella Bologna IGP - in quest'occasione, è stato in grado di coniugare l'aspetto educativo con quello ludico. Così fra tabelle nutrizionali, lavagne e corretta informazione si farà in quattro per fornire a famiglie e ragazzi un *vademecum* di sana alimentazione, soprattutto in relazione ai pasti veloci che tanto caratterizzano i mesi estivi.

Imparare con gusto, questo il motto dell'appuntamento bolognese - gratuito e aperto a tutti - ideato dal Consorzio Mortadella Bologna con il Patrocinio della Regione Emilia Romagna e dell'APT Emilia Romagna e in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna e il Mercato di Mezzo. Concepito come anteprima dell'undicesima edizione di *Tramonto DiVino*, che inaugurerà a Bologna mercoledì 19 luglio, l'aperitivo didattico si presenterà come uno "show cooking formativo", con la partecipazione di due emiliani Doc: il "re del panino", Daniele Reponi, ospite fisso alla Prova del Cuoco di Rai 1, e la dottoressa Annamaria Acquaviva, esperta di nutrizione.

Mortadella Bologna IGP, bastoncini di zucchine, carote caramellate, peperone friggietello, erbe aromatiche e trito di mandorle: solo alcuni dei ricercatissimi ingredienti che farciranno i panini a firma Reponi, che i sommelier abbineranno al Pignoletto e al Lambrusco, vini autoctoni per eccellenza, e che la nutrizionista Annamaria Acquaviva analizzerà e commenterà con vere e proprie fotografie nutrizionali. Non solo quindi suggerimenti sfiziosi per menù da gustare in vacanza, ma anche un modo di "educare" il consumatore ad una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari, specie quelle che interessano i più piccini, i quali vanno anche invogliati attraverso abbinamenti originali, sapori accattivanti e giochi di forme e colori.



Abbinamenti, dritte e consigli sulle proprietà di questo salume tipico di Bologna, apprezzato ed amato in tutto il mondo. *“Per la Mortadella Bologna IGP, negli ultimi anni, si è registrato un impegno concreto da parte del Consorzio di Tutela volto a migliorare i parametri nutrizionali, commenta Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio Mortadella Bologna. “Infatti, nella Mortadella Bologna IGP, il sale si è ridotto del 20%, e già era basso, le calorie complessive del 9 % e i grassi del’11 %. Ormai, una porzione di Mortadella Bologna, circa 30-40 gr, contiene solo 100 calorie, come un vasetto di yogurt alla frutta”.*

Il Consorzio Mortadella Bologna vi dà appuntamento a martedì 18 luglio per una serata all’insegna del gusto, dove “padrona di casa” sarà la *Regina Rosa* dei salumi italiani, la Mortadella Bologna 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 della Mortadella Bologna IG, 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](mailto:biscione@assica.it)

Tel 02 8925901 - Fax 02 57510607