



#100diquestipiatti

Un viaggio gastronomico con protagonista la Mortadella Bologna IGP

100 ricette raccontano l'Italia da Nord a Sud

Milano, 30 giugno 2016 – La regina rosa dei salumi italiani, la Mortadella Bologna, ha attraversato virtualmente l'Italia - da Nord a Sud - per scoprire le migliori ricette della tradizione nazionale e unirle con un "fil rose" del gusto.

Un "pink tour" di 100 tappe nelle 20 Regioni italiane, in cui 15 esperti food blogger hanno reinterpretato i migliori piatti delle nostre Regioni inserendo la Mortadella Bologna come ingrediente distintivo in ognuno di essi, senza snaturarli ma esaltandone le sue caratteristiche e il suo gusto inconfondibile e soprattutto dimostrandone la sua estrema versatilità in cucina.

Nasce proprio con questo obiettivo "**100 di questi piatti**", il progetto ideato dal **Consorzio Mortadella Bologna** con la collaborazione dell'Associazione **I Love Italian Food** - il network internazionale che promuove il made in Italy nel mondo attraverso una community social di 1 milione e mezzo di utenti e una rete di 8.000 professionisti tra chef, ristoratori, blogger e giornalisti.

Il "diario di bordo" è un progetto editoriale, ospitato sulle piattaforme web con un sito dedicato, www.mortadellabologna.com/100piatti, corredato da un "reportage fotografico" realizzato con maestria dai food blogger autori delle ricette, che vede la Mortadella Bologna IGP ospite dei migliori piatti delle nostre Regioni, interpretati con gusto personale e nuove idee, più moderne, innovative e pratiche.

Ecco quindi che la **Mortadella Bologna IGP**, oltre ad essere la Sposa **PerFetta** dell'intramontabile panino, può esprimere il meglio di sé anche nelle cucine di tutta Italia.



Ecco allora che quando ci si “addentra” nel ricettario, si potrebbe provare a realizzare gli **“spatzle di spinaci con burro e Mortadella Bologna IGP”**, oppure lo **“Strudel salato di Mortadella Bologna IGP”** se si decide di fermarsi in **Trentino Alto Adige**, o cimentarsi nell’originale rielaborazione di **“risi e bisi con Mortadella Bologna IGP croccante e pistacchi”** per una tappa in **Veneto**, o ancora provare gli **“Arrosticini di Mortadella Bologna IGP”** se si passa per l’**Abruzzo**, per poi proseguire in direzione sud per una tappa **siciliana** con **“melanzane a beccafico con Mortadella Bologna IGP”**.

Ricette originali, semplici e di veloce realizzazione: questo il mood di **#100diquestipiatti**, nato per essere facilmente condivisibile attraverso la rete e raggiungere il più ampio pubblico possibile, con azioni mirate attraverso i canali social ufficiali del Consorzio (Sito Web, Facebook, Twitter, Instagram), per permettere a chiunque di poter realizzare “i 100 piatti” a casa propria.

Sul sito www.mortadellabologna.com/100piatti, l’intero ricettario in una raccolta di facile accesso. L’utente potrà effettuare le ricerche per categorie: regione, ingredienti, tipologia di piatto, difficoltà e tempo di realizzazione. Ogni ricetta è in doppia lingua, italiano e inglese, e può essere condivisa su Facebook o scaricata in formato pdf.

Mortadella Bologna #piacevolesorpresa

Contatti:

Web: www.mortadellabologna.com/100piatti

FB: @MortadellaBologna

TW: @MortadellaBO

INST: @mortadellabologna

Official Partner: www.iloveitalianfood.it

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.