

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
.	ANSA	22/07/2016	<i>MORTADELLABO' - DA GIOVEDI' 20 A DOMENICA 23 OTTOBRE BOLOGNA TORNA A TINGERSI DI ROSA</i>	2
27	Il Resto del Carlino	26/07/2016	<i>MORTADELLA BOLOGNA IGP, GRANDE FESTA IN OTTOBRE</i>	3
27	Il Resto del Carlino - Ed. Rimini/Riccione/Cattolica	26/07/2016	<i>MORTADELLA BOLOGNA IGP, GRANDE FESTA IN OTTOBRE</i>	4
VI	Il Nuovo Corriere di Roma e del Lazio	06/08/2016	<i>TORNA A BOLOGNA MORTADELLABO'</i>	5
14	Corriere di Bologna (Corriere della Sera)	06/10/2016	<i>MORTADELLABO' TORNA SUL CRESCENTONE CON PADIGLIONI TRASPARENTI</i>	6
12	il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	06/10/2016	<i>LA "REGINA ROSA" DEI SALUMI RICONQUISTA IL CRESCENTONE</i>	7
39	la Gazzetta dello Sport	14/10/2016	<i>MORTADELLABO' - IL SENSO DI BOLOGNA PER LA MORTADELLA (F.Velluzzi)</i>	8
15	il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	15/10/2016	<i>MORTADELLA DI SOLIDARIETA'</i>	9
17	il Resto del Carlino - Cronaca di Bologna	21/10/2016	<i>INAUGURATA MORTADELLABO'</i>	10
22	Il Resto del Carlino - Ed. Imola	21/10/2016	<i>INAUGURATA MORTADELLABO'</i>	11
22	Leggo - Ed. Milano	21/10/2016	<i>FUORIPORTA - MORTADELLABO'</i>	12

(ANSA) - ROMA, 22 LUG - Da giovedì 20 a domenica 23 ottobre Bologna torna a tingersi di rosa con "Mortadellabò". Il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per una vera e propria festa del gusto, con un nuovo concept che permetterà di conoscere da vicino tutto il valore del prodotto Igp. Piazza Maggiore e Piazza Re Enzo saranno il cuore pulsante della manifestazione. Il centro storico della città omaggerà la "Regina dei Salumi". Immancabile il "Ristorante in rosa", dove 8 grandi chef, 4 dal territorio e 4 dal resto d'Italia, si sfideranno nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative. A colorare il centro storico - aggiungono gli organizzatori - un variegato panorama di offerte street food che arriveranno da tutta Italia per proporre sfiziosi "piatti da strada" in grado di coniugare le ricette tradizionali regionali con la Mortadella Bologna IGP. Ci sarà anche la "Panineria gourmet", dove gustare la Mortadella Bologna IGP in abbinamenti inediti proposti sempre da grandi chef. Sarà inoltre riservato un trattamento speciale anche agli amanti dell'intramontabile rosetta con la Mortadella che, per i quattro giorni dell'evento, verrà distribuita da 4 foodbike in "Mortadella Style" nelle principali vie del centro città. L'organizzazione della quarta edizione di MortadellaBò è stata affidata quest'anno all'agenzia milanese Brand Events Italia, la stessa che organizza i Taste Festival italiani. "Con questo evento abbiamo stretto un patto con la terra di Bologna - ha dichiarato Corradino Marconi, presidente del Consorzio Mortadella Bologna - e da qui che vogliamo raccontare la storia della Mortadella. MortadellaBò rappresenta, infatti, un punto di partenza per portare l'immagine di questo prodotto in giro per il mondo. Si tratta di un impegno considerevole per il Consorzio, giorni intensi in cui affronteremo numerosi temi che ci sta a cuore promuovere: la storia della Mortadella, la cultura del saperla fare, la sua grande versatilità in cucina e ancora il raccontarla attraverso momenti ludici pensati per tutta la famiglia".

LS/
S04 QBJA



Codice abbonamento: 065467

L'EVENTO ORGANIZZATO DAL CONSORZIO

Mortadella Bologna IGP, grande festa in ottobre

■ BOLOGNA

DAL 20 al 23 ottobre Bologna torna a tingersi di rosa. Dopo il successo della passata edizione, che ha coinvolto oltre 130.000 visitatori, il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per una festa del gusto che permetterà di conoscere da vicino la Mortadella Bologna IGP. Piazza Maggiore e Piazza Re Enzo saranno il cuore pulsante della manifestazione. Ci sarà anche il 'Ristorante in rosa', dove 8 grandi chef, 4 dal territorio e 4 dal resto d'Italia, si sfideranno nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative, valorizzando sempre la grande versatilità della Mortadella Bologna IGP. «Con questo evento abbiamo stretto un patto con la terra di Bologna - ha dichiarato Corradino Marconi, presidente del Consorzio Mortadella Bologna -. E' da qui che vogliamo raccontare la storia della mortadella. MortadellaBò rappresenta, infatti, un punto di partenza per portare l'immagine di questo prodotto in giro per il mondo».



Codice abbonamento: 065467

L'EVENTO ORGANIZZATO DAL CONSORZIO

Mortadella Bologna IGP, grande festa in ottobre

BOLOGNA

DAL 20 al 23 ottobre Bologna torna a tingersi di rosa. Dopo il successo della passata edizione, che ha coinvolto oltre 130.000 visitatori, il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per una festa del gusto che permetterà di conoscere da vicino la Mortadella Bologna IGP. Piazza Maggiore e Piazza Re Enzo saranno il cuore pulsante della manifestazione. Ci sarà anche il 'Ristorante in rosa', dove 8 grandi chef, 4 dal territorio e 4 dal resto d'Italia, si sfideranno nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative, valorizzando sempre la grande versatilità della Mortadella Bologna IGP. «Con questo evento abbiamo stretto un patto con la terra di Bologna - ha dichiarato Corradino Marconi, presidente del Consorzio Mortadella Bologna -. E' da qui che vogliamo raccontare la storia della mortadella. MortadellaBò rappresenta, infatti, un punto di partenza per portare l'immagine di questo prodotto in giro per il mondo».



Codice abbonamento: 065467

DAL 20 AL 23 OTTOBRE
Torna a Bologna
“Mortadellabò”

Da giovedì 20 a domenica 23 ottobre Bologna torna a tingersi di rosa con “Mortadellabò”. Il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per una vera e propria festa del gusto, con un nuovo concept che permetterà di conoscere da vicino tutto il valore del prodotto Igp. Piazza Maggiore e Piazza Re Enzo saranno il cuore pulsante della manifestazione. Il centro storico della città omaggerà la “Regina dei Salumi”. Immaneabile il “Ristorante in rosa”, dove 8 grandi chef, 4 dal territorio e 4 dal resto d’Italia, si sfideranno nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative.

A colorare il centro storico – aggiungono gli organizzatori – un variegato panorama di offerte street food che arriveranno da tutta Italia per proporre sfiziosi “piatti da strada” in grado di coniugare le ricette tradizionali regionali con la Mortadella Bologna IGP. Ci sarà anche la “Panineria gourmet”, dove gustare la Mortadella Bologna IGP in abbinamenti inediti proposti sempre da grandi chef. Sarà inoltre riservato un trattamento speciale anche agli amanti dell’intramontabile rosetta con la Mortadella che, per i quattro giorni dell’evento, verrà distribuita da 4 foodbike in “Mortadella Style” nelle principali vie del centro città. L’organizzazione della quarta edizione di MortadellaBò è stata affidata quest’anno all’agenzia milanese Brand Events Italia, la stessa che organizza i Taste Festival italiani.



Piazza Maggiore

«Mortadellabò» torna sul Crescentone con padiglioni trasparenti

Come l'anno scorso, quando i visitatori furono 130 mila, dopo il tortellino tocca ora alla mortadella. Da giovedì 20 a domenica 23 a Bologna torna infatti per la quarta volta «Mortadellabò» con il Consorzio Mortadella Bologna Igp che raduna 34 aziende, comprese le tre storiche di Bologna, sulle quali poggia più del 50% di una produzione che fa della mortadella il secondo salume più commercializzato d'Italia, dopo il prosciutto di Parma. Quest'anno si ritornerà in Piazza Maggiore, dove saranno allestiti padiglioni trasparenti per non rovinare la

vista dei monumenti. Oltre al Ristorante in rosa, dove grandi chef, alcuni del territorio come Lucia Antonelli, Terry Giacomello, Ivan Poletti, Claudio Sordi e Mario Ferrara, si sfideranno a base di tortellini tradizionali di manzo e gallina o di balanzoni con salsa di pomodori arrosto e scaglie di parmigiano. E poi vari punti di street-food e l'intramontabile rosetta con mortadella distribuita da foodbike nel centro storico. Parte del ricavato sarà devoluto alla Caritas, mentre 700 porzioni saranno donate a mense come quelle di Padre Ernesto all'Antoniano e delle Cucine Popolari.



Codice abbonamento: 065467

TORNA 'MORTADELLABO': DAL 20 OTTOBRE STAND TRASPARENTI IN PIAZZA

La 'Regina rosa' dei salumi riconquista il Crescentone



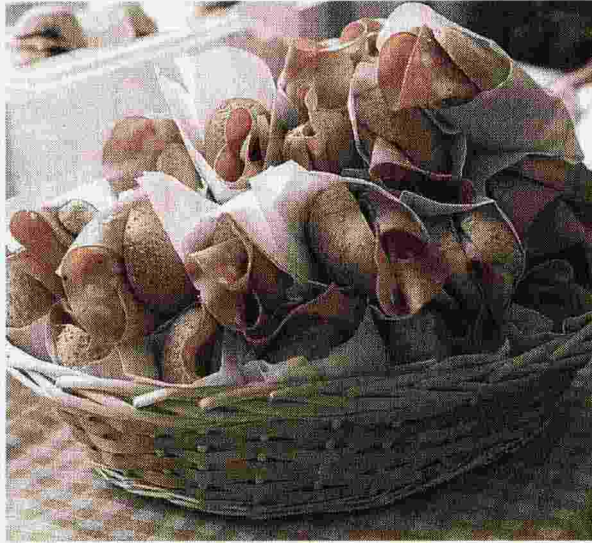
ALLA quarta edizione torna a rimirar le stelle. 'MortadellaBo', dopo due edizioni «relegate nei palazzi nobili», come ha ricordato il presidente del Consorzio Corradino Marconi, scende di nuovo in piazza Maggiore dal 20 al 23 ottobre con un'identità ancora più 'street' e trasparente, grazie ai padiglioni che metteranno in mostra tutti i segreti di questo salume che coi suoi 40 milioni di chili venduti (più del 50% preparati a Bologna) per un fatturato di circa 520.000 di euro, rappresenta uno dei pochi prodotti che continuano a crescere. Nuova edizione, idee fresche in campo, respireremo profumo di mortadella Igp attraverso 24 interpretazioni a cura di 8 chef - 4 bolognesi 4 da altre città italiane - che ogni giorno proporranno sei portate per solleticare i sensi del pubblico in una cucina dal grande impatto visivo, dalle Crocchette liquide di mortadella con maio di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia fino ai Balanzoni con salsa di pomodori arrosto e scaglie di Parmigiano.

Giovedì 20 saranno Lucia Antonelli della Taverna del Cacciatore di Castiglione dei Pepoli (tortellini tradizionali di manzo e gallina) e Terry Giacomello di Inkiostro di Parma a proporre idee tra tradizione e innovazione, poi il 21 toccherà a Ivan Poletti della Cantina Bentivoglio confrontarsi con i piemontesi Christian e Manuel Costardi dell'omonimo ristorante di Vercelli. Infine in agenda le sfide tra Claudio Sordi de I Carracci e Angelo Troiani de Il Convivio di Roma e il 22 tra Mario Ferrara dello Scacco Matto e Andrea Provenzani de Il Liberty di Milano. Ma lo street food è da sempre la destinazione favorita della mortadella, così a suo agio tra due fette di pane: sul Crescentone ci saranno otto postazioni in rappresentanza di altrettante realtà regionali, per interpretare in maniera creativa le 'regina rosa' dei salumi. Sarà invece la rosetta a diventare «solidale» perché parte del ricavato delle vendite sulle foodbike, andranno in beneficenza alla Caritas.

Benedetta Cucci



Codice abbonamento: 065467



Il pane e mortadella è un classico della tradizione di Bologna. Il salumiere Ennio Pasquini, 82 anni

Il senso di Bologna per la mortadella

● **MortadellaBò celebra il trionfo del salume. Come si fa e quali sono i produttori mitici**

Francesco Velluzzi

Giorgio Gaber non aveva dubbi: «La mortadella è di sinistra». Lo scrisse nel testo di una delle sue canzoni più celebri. Per tanti la mortadella era identificata come il companatico dei muratori. Tre fette da mettere nel panino per la pausa pranzo. L'era del food gourmet ha rilanciato prepotentemente la mortadella che dal 20 al 23 vivrà il momento di massima visibilità nella sua culla, Bologna. Nel cuore di piazza Maggiore ci sarà la quarta edizione di MortadellaBò, l'evento ideato dal Consorzio Mortadella Bologna (che valorizza la Bologna IGP) che punta sui 150 mila visitatori. Lo scorso anno furono 130 mila. Non aspettatevi concerti e festini, questo è il trionfo della mortadella. Quattro food-bike gireranno per il centro vendendo rosette in rosa... E chi vorrà un souvenir potrà acquistarlo alla Mortadelloteca dove ci saranno almeno 15 tipi di salume dei 29 produttori che fanno parte del Consorzio. Spazio pure al sociale: coinvolte mense popolari e Caritas.

COME SI FA La mortadella non ammette trucchi e inganni. Deve essere compatta e le quadrature bianche, ben distribuite e aderenti all'impasto. Non costa una fortuna, ma deve essere buona. Corradino Marconi, presidente del Consorzio e dg di Villani, è un cultore. Ha dedicato un libro al suo amore: «Mortadella che passione» (Cairo editore). E spiega cosa si mette in un prodotto di qualità: «Spalla di maiale pesante, trito di prosciutto, gola del maiale per fare i lardelli. Poi spezie: io penso ad aglio, pistacchi (che vanno molto al sud), pepe, un po' di sale per aromatizzare. Bisogna cuocerla bene a 70 gradi, va stufata. Si calcola un'ora di cottura per chilo. Non ci sono particolari segreti, bisogna attenersi al disciplinare, evitando lattosio e glutammato e, se possibile, i polifosfati. Noi abbiamo cercato di snellirla il più possibile. E questo concetto cercheremo di farlo presente nei laboratori all'evento. Una mortadella di qualità deve costare più di 10 euro al chilo». In un mercato, quello dei salumi, che accusa qualche flessione (soprattutto würstel e prosciutto cotto), la mortadella avanza. «Oggi viene abbinata allo champagne, non manca negli aperitivi e noi vogliamo che non sia più ricordata come quella che accompagna il panino del muratore. Piace a tutti e non fa male», chiude Marconi che lancia lo slogan: «Sarà amore a prima fetta».

BOLOGNA Chef ed esperti la faranno conoscere, anche attraverso una serie di abbinamenti con i piatti delle regioni italiane, durante MortadellaBò, ma chi vuole togliersi uno sfizio, esca dall'evento e scovi due artigiani: Artigianquality, in pieno centro, e Pasquini, un personaggio di 82 anni, atipico e a volte un po' burbero, più staccato dal cuore della città. «Faccio mortadella da 43 anni, ne ho 58», racconta Silvio Scapin di Artigianquality, presidio Slow Food. Scapin è fuori dal Consorzio, come Pasquini. «La mia mortadella cuoce dalle 24 alle 28 ore, una sola volta e non tre». Scapin non usa i trippini (lo stomaco del suino ndr), Pasquini sì. Il costo all'etto nelle due salumerie è alto da Scapin (2 euro e 60 l'etto), meno da Pasquini. La macelleria Zivieri, che con lo chef Fabio Fiore, ha il ristorante RoManzo dentro il Mercato di Mezzo, punta tanto sulla mortadella di Mora Romagnola, che vive allo stato brado e si nutre solo di ghiande e castagne. Il colore è più deciso, più rosso. «La fa Pasquini con le nostre carni» dice. Il mercato è a due passi da piazza Maggiore. Ma anche Roma ama la mortadella: lo street food Pizza e Mortazza va forte: focaccia romana (pizza) e prodotto di Palmieri. Un trionfo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mortadella di solidarietà

SI AVVICINA

l'inaugurazione di MortadellaBò, il 20 ottobre in piazza Maggiore, che quest'anno dedica un'attenzione particolare alle fragilità sociali. Segno caratterizzante sarà infatti l'attività di solidarietà che il Consorzio Mortadella Bologna voluto a sostegno della Caritas Diocesana. Si comincia subito, anticipando la kermesse, con l'evento di lunedì, 17 ottobre: il presidente del Consorzio Corradino Marconi consegnerà a tre delle principali mense Caritas (Fondazione San Petronio, Antoniano e Cucine popolari) 60 chili di mortadella, sufficienti per una settimana di pasti. Poi, a kermesse iniziata, protagonista sarà la 'rosetta della solidarietà'.

