



**TORNA TIPI DA TAPAS
CON CINQUE CHEF CHE SI SFIDERANNO
ABBINANDO LA MORTADELLA BOLOGNA IGP ALLA
CUCINA INTERNAZIONALE**



Il progetto Tipi da Tapas, finanziato dalla APT Servizi Emilia-Romagna, torna sabato 12 novembre per il primo di una serie di appuntamenti a FICO Eataly World, condotti da Franz Campi, dove cinque Chef si sfideranno nel proporre la Mortadella Bologna in versione internazionale

Bologna, 10 novembre 2022 – Dopo il successo di pubblico della prima edizione, “Tipi da Tapas” torna in una nuova versione dove la Mortadella Bologna IGP verrà interpretata secondo le caratteristiche della cucina di altre Nazioni. Questa nuova formula risulta estremamente importante perché evidenzierà, una volta di più, l’estrema versatilità in cucina di questa IGP. La

sfida sarà l'occasione per dimostrare come la Mortadella Bologna sia in grado di valorizzare anche i piatti delle più disparate cucine internazionali.

Si comincia **sabato 12 novembre alle ore 15:00**, a FICO Eataly World, nello spazio della **“Fabbrica della Mortadella”**, dove i modenesi **Daniele Reponi** e **Gabriella Gasparini** proporranno al pubblico la loro interpretazione della Mortadella Bologna in una Tapas molto particolare. Sulla base del risultato del ballottaggio tra **Francia** e **Germania**, votato dai membri della Community social del Consorzio, la Nazione che avrà ottenuto il maggior numero di voti sarà quella a cui i due Chef dovranno ispirarsi nella realizzazione del loro piatto.

Assisteremo ad un abbinamento Mortadella e Foie Gras oppure Mortadella aromatizzata alla Birra? Solo partecipando alla prima sfida sarà possibile scoprirlo. Per farlo basta andare sul sito del Consorzio www.mortadellabologna.com e seguire le istruzioni per l'acquisto del biglietto di ingresso a FICO utilizzando il **codice di ingresso gratuito** fornito dal Consorzio.

A condurre tutti gli appuntamenti ci sarà il cantautore e conduttore bolognese **Franz Campi** che interagirà col pubblico presente, proponendo quiz e aneddoti sulla Mortadella Bologna e distribuendo gadget ispirati alla Regina Rosa dei Salumi.

Gli altri due appuntamenti previsti sono **sabato 19 novembre**, che vedrà in ballottaggio la **Spagna** e il **Regno Unito** e **sabato 17 dicembre** il derby sudamericano tra **Brasile** e **Argentina**. In pratica, con il contemporaneo svolgimento dei mondiali di football, assisteremo ad un proseguimento culinario delle sfide internazionali che si svolgeranno sui campi di calcio.

Oltre a Daniele Reponi e Barbara Gasparini, gli altri Chef Ambassador sono **Marisa Maffeo**, **Marcello Ferrarini** e **Francesca Gambacorta**.

Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Il Consorzio italiano tutela 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: Augusto Cosimi – cosimi@isitsalumi.it Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526