

mortadella



Consorzio



Mortadella
Bologna



*Nasce buona,
coglila per Fetta!*



Bologna
15 -18 ottobre 2015
Palazzo Re Enzo
Via Rizzoli

Nasce buona, coglila perFetta!

giovedì 15, venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



La festa della regina rosa delle tavole italiane alla sua terza edizione si presenta con un format nuovo e innovativo che permette di valorizzare al meglio la **Mortadella Bologna IGP** e la presenza di produttori di qualità, chef rinomati, foodies e stampa specializzata.

La Mortadella Bologna IGP è uno degli ambasciatori del gusto che ha reso Bologna famosa nel mondo. La mortadella, l'arte salamentaria, le botteghe del centro storico sono simboli della città così come lo è la fontana del Nettuno. Per questo, MortadellaBò cercherà di valorizzarli, scoprirli e prendersene cura.

Street Food

Orario: 10.00/20.00

I profumi e i colori della Mortadella Bologna IGP invadono le strade del centro storico bolognese.

Partendo dalle Due Torri e

Palazzo Re Enzo l'inconfondibile profumo delle eccellenze gastronomiche bolognesi si dipanerà nelle vie e nei vicoli della città come un gomitolino di spago, alla scoperta delle antiche botteghe, delle osterie storiche e dei personaggi che fanno di Bologna una cornice preziosa per gli amanti del buon cibo.



Affettasi Palazzo Re Enzo

Orario: 10.00/20.00

Cuore pulsante dell'evento è Palazzo Re Enzo, che ospita la Mortadella Bologna nelle sue storiche e suggestive sale. L'atrio di ingresso accoglie la **Mortadelloteca**, la **Panineria Gourmet**, l'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**. Al primo piano invece l'**Accademia**, la **Champagneria** e il **Ristorante MortadellaBò**.



ApeTruck in Rosa

giovedì 15, venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Via Rizzoli

Orario: 10.00/20.00

Nella centralissima Via Rizzoli Apetruck delle aziende del Consorzio Mortadella Bologna propongono la miglior offerta di Mortadella Bologna IGP.



Street Food

giovedì 15, venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

Postazioni Street Food vi attendono con sfiziose proposte take away, per far conoscere le origini, la qualità e la passione che contribuiscono a produrre questa eccellenza del nostro territorio.

Via Rizzoli

Orario: 10.00/20.00

Abbinamenti gustosi e creativi per riscoprire un prodotto che Bologna conosce da sempre: hamburger, tigelle, focacce, stecchi ed ogni altra rivisitazione in chiave finger food della rinomata Mortadella Bologna IGP.

Food Bike

Cercate le simpatiche **biciclette rosa** del Consorzio Mortadella Bologna nelle location più suggestive del Centro Storico, per degustare la classica rosetta alla Mortadella Bologna IGP.

Piazza del Nettuno

Per la città di Bologna MortadellaBò farà una pedalata in più. Visitate la Pink Bike che trovate in Piazza del Nettuno. Il ricavato di ogni Rosetta alla Mortadella Bologna IGP acquistata sarà donata per finanziare il restauro del Nettuno. Un altro segno di affetto per valorizzare il patrimonio bolognese.



FOOD
INNOVATION
PROGRAM
PRESENTED BY

CERELIA
Industria e cultura a tavola

Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA



Ristorante MortadellaBò



Palazzo Re Enzo

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

Orario: 10.00/20.00

La Mortadella Bologna IGP come non l'avete mai mangiata. Grazie alla sapiente esperienza degli chef di:



Tour-tien



Chef to chef

ricchi menu stellati vi attendono nel primo ed unico **pink temporary restaurant**.

Tutti i dessert delle cene sono realizzati da **Mauro Gualandi**.



Menù di venerdì 16 ottobre



Paolo Teverini & Riccardo Agostini

Orario: 20.00/23.00

Menu fisso: € 55

(inclusi coperto, acqua, vino e/o birra)

- **Antipasto:** Mortadella e coniglio con radici all'agro (Riccardo Agostini - Ristorante "Il Piastrino")
- **Antipasto:** Cous cous di cavolfiore, ceci, semi di papavero e lenticchie croccanti su succo crudo di pomodoro e riccioli di Mortadella Bologna IGP (Paolo Teverini - Ristorante "Paolo Teverini")
- **Primo:** Riso al limone, ciccioli di Mortadella Bologna IGP e porcini (Riccardo Agostini - Ristorante "Il Piastrino")
- **Secondo:** Petto di pollo ruspante e Mortadella Bologna IGP, salsa di zucchine, purea di patate viola e germogli sakura (Paolo Teverini - Ristorante "Paolo Teverini")
- **Dessert:** Cocco brûlé con sorbetto al mandarino e gianduia di nocciole (Mauro Gualandi - "Dolceria Mazzini")

Menù di sabato 17 ottobre



Massimiliano Poggi & Mario Ferrara

Orario: 13.00/15.00

Menu fisso: € 40

(inclusi coperto, acqua, vino e/o birra)

- **Antipasto:** Pasticcio bolognese, salsa di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (Massimiliano Poggi - Ristorante "Al Cambio")
- **Primo:** Risotto, Mortadella Bologna IGP e patata di Bologna (Mario Ferrara - Ristorante "Scaccomatto")
- **Secondo:** Polpettone tradizionale, giardiniera e maionese (Massimiliano Poggi - Ristorante "Al Cambio")
- **Dessert:** "Era un cannolo"
(Mario Ferrara - Ristorante "Scaccomatto")



Alberto Faccani & Gian Paolo Raschi

Orario: 20.00/23.00

Menu fisso: € 55

(inclusi coperto, acqua, vino e/o birra)

- **Antipasto:** Crêpe di Mortadella Bologna IGP (Alberto Faccani-Ristorante "Magnolia")
- **Primo:** "L'altro cappelletto" con Mortadella Bologna IGP, cachi e pistacchio (Gian Paolo Raschi - Ristorante "Guido")
- **Secondo:** Pancotto di pesce, Mortadella Bologna IGP e acido di Parmigiano Reggiano (Gian Paolo Raschi - Ristorante "Guido")
- **Secondo:** Coniglio alla Mortadella Bologna IGP, zucca e tamarindo (Alberto Faccani-Ristorante "Magnolia")
- **Dessert:** Biscotto con fichi caramellati, ricotta montata e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (Mauro Gualandi - "Dolceria Mazzini")



Menù di domenica 18 ottobre



Ivan Poletti, Fabio Berti & Alessandro Gozzi

Orario: 13.00/15.00

Menu fisso: € 40

(inclusi coperto, acqua, vino e/o birra)

- **Antipasto:** Sformatino di patate e Mortadella Bologna IGP (Ivan Poletti - "Cantina Bentivoglio")
- **Primo:** Balanzoni al burro e salvia con salsa di pomodori arrostiti e scaglie di Parmigiano reggiano (Ivan Poletti - "Cantina Bentivoglio")
- **Secondo:** Polpette con piselli e zucchine ripiene (Fabio Berti e Alessandro Gozzi - "Trattoria Bertozzi")
- **Dessert:** Zuppa Inglese (Fabio Berti e Alessandro Gozzi - "Trattoria Bertozzi")



Raffaele Liuzzi & Gianni D'Amato

Orario: 20.00/23.00

Menu fisso: € 55

(inclusi coperto, acqua, vino e/o birra)

- **Antipasto:** Calamaro e Mortadella Bologna IGP (Raffaele Liuzzi - Ristorante "Locanda Liuzzi")
- **Antipasto:** Ravioli di Mortadella Bologna IGP in salsa balsamica (Gianni D'Amato - Ristorante "Caffè Arti e Mestieri")
- **Primo:** Cannolo, Mortadella Bologna IGP, ricotta di pecora, scarola ripassata in padella e guazzetto di burrata (Raffaele Liuzzi - Ristorante "Locanda Liuzzi")
- **Secondo:** Maialino in rosa
- **Dessert:** Bigné gratinati con creme alle castagne, fondente di cioccolato e salsa ai cachi (Mauro Gualandi - "Dolceria Mazzini")





Sala degli Atti - Palazzo Re Enzo

Dimensione fondamentale di MortadellaBo' 2015 sarà l'esperienza formativa e di scoperta dell'eccellenza Mortadella Bologna.

Presso la Sala degli Atti di Palazzo Re Enzo, l'Accademia ospiterà esperti del settore alimentare, food blogger e chef, in un ricco calendario di incontri e appuntamenti, per conoscere e degustare la Mortadella Bologna IGP in abbinamento ai più prestigiosi prodotti della tradizione enogastronomica emiliana e nazionale.

La riscoperta della tradizione culinaria italiana verrà inoltre presentata ai bambini con un approccio creativo e uno sguardo all'innovazione, evidenziando la centralità di una sana alimentazione e dell'educazione alimentare, l'importanza delle materie prime e dei processi di produzione del cibo.

In collaborazione con il Food Innovation Program e la sua Officucina, uno spazio ibrido a metà tra officina e cucina, e con il contributo di Paco Design Collaborative.

La partecipazione all'Accademia è gratuita previa prenotazione.



Sala degli Atti - Palazzo Re Enzo

Orario: 12.00/13.00

Parmigiano Reggiano & Mortadella Bologna

Le eccellenze del territorio emiliano si incontrano per un sodalizio carico di storia, tradizione, gusto e ricercatezza della materia prima. Degustazione guidata a cura del **Consorzio del Parmigiano Reggiano**.



Orario: 13.00/14.00

Piadina Romagnola & Mortadella Bologna

Il **Consorzio della Piadina Romagnola** regala al pubblico un abbinamento che celebra due prodotti della tradizione emiliana raccontandone la ricetta tradizionale che le ha resi così unici e famosi.



Orario: 14.00/15.30

A scuola di... Mortadella con i Salsamentari

Silvio Scapin, da oltre quarant'anni uno dei maggiori esperti nell'arte salsamentaria, guiderà i bambini delle scuole elementari e medie alla scoperta della storia e dei segreti della preparazione della Mortadella.



Orario: 15.30/17.00

A scuola di... Tortellini

Le sapienti mani delle **sfogline** professioniste saranno la guida perfetta per i bambini delle scuole elementari e medie alla scoperta della magia del famoso ripieno alla Mortadella dei tortellini, altra eccellenza bolognese conosciuta in tutto il mondo.



Orario: 17.00/18.00

Aceto balsamico Tradizionale di Modena e Mortadella Bologna

Sull'asse Modena-Bologna un gemellaggio che esalta i sapori e la tradizione di una terra unica nel suo genere. In collaborazione con il **Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** e la Mortadella Bologna IGP.



Orario: 18.00/19.00

Birra & Mortadella Bologna

Appuntamento a cura del birrifico riminese **Amarcord**, che presenterà le sue originali birre di qualità nate come omaggio al Maestro Federico Fellini. La degustazione sarà condotta in abbinamento alla Mortadella Bologna IGP dell'azienda **Fiorucci**.



Orario: 19.00/20.00

Sangiovese e Mortadella Bologna IGP

Enoteca Regionale Emilia Romagna presenta la degustazione guidata dell'originale **Sangiovese** in abbinamento alla Mortadella Bologna IGP.





Orario: 10.30/12.00

I Love Italian Food

I Love Italian Food è un network internazionale che diffonde la passione per la cucina e il cibo italiano nel mondo. A MortadellaBò le loro Italian Food Ambassador,

Francesca Antonucci (Mistofrigo.it) e **Monica**

Bergomi (Lalunasulcucchiario.blogspot.it), condurranno una performance 100per100 Italian tra cibo, parole e Mortadella Bologna IGP dell'azienda **Fiorucci**.

Orario: 12.00/13.00

Piadina Romagnola & Mortadella Bologna

Il **Consorzio della Piadina Romagnola** presenta un classico abbinamento della cultura emiliana: piadina e Mortadella Bologna IGP.

Orario: 13.00/14.00

Lambrusco e Mortadella Bologna

Appuntamenti degustativi firmati dall'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna** che abbina i celebri Lambruschi del Consorzio Marchio Storico dei Vini Reggiani e Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi alla Mortadella Bologna IGP.

Orario: 14.00/17.00

OffiCucina Kids Lab: Piccoli makers del food crescono

Un laboratorio che fonda le sue basi sul metodo del design thinking, una tipologia innovativa di processo creativo altamente educativa e formativa. I bimbi lavoreranno in gruppi e saranno guidati dai collaboratori del **Food Innovation Program** e **Paco Design Collaborative** in una vera e propria "Design Jam".

Orario: 17.00/18.00

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Mortadella Bologna IGP

L'azienda **Felsineo** e il **Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale** di Modena vi attendono per una degustazione unica ed originale.

Orario: 18.00/19.00

Parmigiano Reggiano & Mortadella Bologna

Le eccellenze del territorio emiliano si incontrano per un sodalizio carico di storia, tradizione, gusto e ricercatezza della materia prima. Degustazione guidata a cura del **Consorzio del Parmigiano Reggiano** con Mortadella Bologna IGP.

Orario: 19.00/20.00

Mortadella che Passione!

Ricordi, testimonianze e aneddoti di uno dei prodotti della gastronomia italiana più famosi nel mondo. A cura del Presidente del Consorzio Mortadella Bologna **Corradino Marconi**.



Orario: 10.30/12.00

Lady Mortazza

Le origini della Mortadella e le innumerevoli maniere nelle quali diventa protagonista in cucina. Attraverso un'intervista impossibile, l'autrice traccia il ritratto del salume più richiesto d'Italia, conversandoci insieme. Tutto quello che avreste voluto sapere sulla Mortadella e non avete mai osato chiedere, comprese le ricette. A cura di **Paola Balducchi**.

Orario: 12.00/13.00

Quando il panino si fa....diVino

La Mortadella Primavera Bio del **Salumificio Pedrazzoli** protagonista celestiale dei panini gourmet preparati dallo **Chef Daniele Reponi**. La degustazione vedrà l'abbinamento con le bollicine del Pignoletto del Consorzio Colli vini Bolognesi.

Orario: 13.00/14.00

Piadina Romagnola & Mortadella Bologna

Il **Consorzio della Piadina Romagnola** presenta un classico abbinamento della cultura emiliana: piadina e Mortadella Bologna IGP.

Orario: 14.00/16.00

Mortadell...Hamburger

Era il 1975 quando **Roberto Golinelli** aprì la sua storica salumeria, una piccola macelleria di carne da allevamenti bovini propri. Ancora oggi un vero patrimonio storico bolognese. In occasione di MortadellaBò, metterà la sua sapienza al servizio dei bambini per aiutarli a preparare hamburger alla Mortadella.

Orario: 16.00/18.00

Sfida Tra Giovani Chef - Il Panino Gourmet

Gli studenti degli Istituti Professionali **Alberghieri Scappi** e **IAL**, si cimenteranno nella prima competizione per la realizzazione di panini gourmet a base di Mortadella Bologna IGP dell'azienda **Fiorucci**. È richiesta passione, originalità e creatività. A valutarli e premiarli il rinomato chef bolognese **Max Poggi**.

Orario: 18.00/19.00

Parmigiano Reggiano & Mortadella Bologna

Il gusto del **Parmigiano Reggiano** incontra il gusto inconfondibile della Mortadella **Felsineo**, in un gioco di sapori, odori, gusto e tradizione che esalteranno il palato.

Orario: 19.00/20.00

Birra & Mortadella Bologna

Appuntamento che chiude il ciclo di incontri nell'Accademia di MortadellaBò: birra **Amarcord** in abbinamento alla Mortadella Bologna IGP.



Mortadelloteca

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Atrio Palazzo Re Enzo

Orario: 10.00/20.00

Come una grande bottega a cielo aperto, l'atrio di Palazzo Re Enzo ospiterà le offerte gastronomiche delle Aziende consorziate, per offrire la più ampia gamma di Mortadella Bologna IGP. La gestione dell'area vedrà la collaborazione degli associati della **Mutua Salsamentari 1876**: un'arte storica, un mestiere semplice ma raffinato, nato a Bologna ormai secoli fa e ancora tenuto in vita dalla sapienza di artigiani esperti.



Panineria Gourmet

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Atrio Palazzo Re Enzo

Orario: 10.00/20.00

Una Rosetta Gourmet.
Grazie alle idee creative degli chef stellati di ChefToChef, la Rosetta con Mortadella Bologna IGP vivrà di un'esperienza nuova ed unica. Ricette innovative che potrete gustare in esclusiva durante MortadellaBò.



venerdì 16 ottobre



Riccardo Agostini (Ristorante "Il Piastrino")

Rosetta con Mortadella Bologna IGP, cavolo viola al balsamico e mela Rossellina



Paolo Teverini (Ristorante "Paolo Teverini")

Rosetta con Mortadella Bologna IGP, maionese senza uova, fagioli cannellini e misticanza

sabato 17 ottobre



Gian Paolo Raschi (Ristorante "Guido")

Rosetta con Mortadella Bologna IGP, cacio, pepe e cavolfiore



Alberto Faccani (Ristorante "Magnolia")

MagBologna: Rosetta con Mortadella Bologna IGP alla piastra, cipolla al Lambrusco, crema al Parmigiano Reggiano e senape

domenica 18 ottobre



Gianni D'Amato

Emilia Style



Raffaele Liuzzi (Ristorante "Locanda Liuzzi")

A14 Bologna-Canosa: Rosetta con Mortadella Bologna IGP, burrata, pomodori secchi, origano



Enoteca

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Atrio Palazzo Re Enzo

Orario: 10.00/20.00

L'Enoteca Regionale Emilia Romagna presenta la migliore selezione dei vini autoctoni emiliano-romagnoli presso il proprio corner nell'atrio di Palazzo Re Enzo.

Mescita e vendita dei vini al calice e in bottiglia.



Champagneria

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Palazzo Re Enzo

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

Orario: 10.00/20.00

All'interno di Palazzo Re Enzo, sulla splendida terrazza con affaccio su Piazza Maggiore, l'esperienza gastronomica e sensoriale continuerà con la Champagneria, uno spazio aperitivo in cui lo champagne Laurent Perrier viene proposto in abbinamento a degustazioni di mortadella, in un allestimento suggestivo e ricercato, grazie allo stile innovativo di Molo Design.



Botteghe storiche

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Visita le botteghe storiche di Bologna e scopri i luoghi dove è nato e dove si è affermato il mito della Mortadella Bologna IGP.

| Nome attività | Indirizzo |
|--|---|
| Tamburini Antica Salsameria Bolognese | Piazza della Mercanzia 40124 Bologna |
| Salumaggeria Ferri | Piazza di Porta San Mamolo 9/6 presso Mercato Rionale 40124 Bologna |
| Caseificio Lucchesi | Via Cassola, 19 40056 Crespellano (BO) |
| Bruno e Franco La Salumeria | Via Guglielmo Oberdan, 16 40126 Bologna (BO) |
| Salumeria Mazzini | Via Berta, 4 40060 Savigno, Valsamoggia (BO) |
| Società Agricola Renoffi Alessandro e Fausto S.S. | Via Lumaca, 24 40062 Molinella (BO) |
| Azienda Agricola Macelleria Savigni | Via Casazavari, Pavana 51020 Sambuca Pistoiese (PT) |
| La Baita di Alberghini Franco | Via Guglielmo Marconi 76 40033 Casalecchio di Reno (BO) |
| Caseificio Olmi e Centomo | Via Emilia, 295 40011 Anzola dell'Emilia (BO) |
| Azienda Agricola F.lli Caretti | Via Zenerigolo, 4/B 40017 San Giovanni in Persiceto (BO) |
| La Salumeria Vecchia Bologna di Alberto Dosi | Via Ghirardacci Cherubino, 2/C 40137 Bologna |
| Supercarni Golinelli S.r.l. | V. Prov. Inferiore, 69 40062 Molinella (BO) |
| Salumeria San Giuseppe di Frabboni Alessandro e Piero | Via Saragozza, 97/B 40135 Bologna |
| Artigianquality | Via Santo Stefano, 88 40125 Bologna |
| Laboratorio Simoni | Via Pescherie Vecchie, 3/B 40124 Bologna |
| Salumeria Simoni | Via Drapperie 5/2A 40124 Bologna |
| Le Sfoglino di Zappoli Renata | Via Belvedere, 7/b 40141 Bologna |
| Zazie | Via Malcontenti, 13/a 40141 Bologna |
| Pasticceria Laganà Michele di Luigi Laganà | Via Santo Stefano, 112 40141 Bologna |
| Bottega del Caffè | Via degli Orefici, 6 40141 Bologna |
| Nonna Cesira Pasta Fresca | Via Saragozza 83/B 40141 Bologna |
| La Biscotteria di Sambri Silvano | Via Agucchi, 3/b-c 40141 Bologna |
| Terra "Passione per il gusto" | Via Nazario Sauro, 21/e 40141 Bologna |
| Enoteca Giro di Vite | Via delle Fonti, 45/B 40141 Bologna |
| Basta poco... piadine e crescioni di Monica Passuti | Via Monterumici, 16/b 40141 Bologna |



Menù in Rosa

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

I Ristoranti di Bologna vi attendono con menù a base di Mortadella Bologna IGP.

| Locale | Indirizzo | Telefono | email |
|----------------------------|--|-------------|-----------------------------------|
| Antica Locale | Via Caduti di Casteldebole, 25 - Bologna | 051.564203 | anticatratt@tin.it |
| Antica Trattoria del Reno | Via del Traghetto, 5 - Bologna | 051.4129341 | anticatrattoriadelreno@gmail.com |
| Antica Trattoria la Grotta | Via Tignano, 3 - Sasso Marconi (BO) | 051.6755110 | info@lagrotta1918.it |
| Cantina Bentivoglio | Via Mascarella, 4/B - Bologna | 051.265416 | jazz@cantinabentivoglio.it |
| Drogheria della Rosa | Via Cartoleria, 10 - Bologna | 051.222529 | info@drogheriadellarosa.it |
| Osteria Numero 7 | Via A. Costa, 7 - Rastignano Pianoro (BO) | 051.742017 | osterianumerosette@alice.it |
| PizzAltero | Via Indipendenza, 33 - Bologna | 051.234758 | denise@studiomascagni.com |
| PizzAltero | Via Ugo Bassi, 10 - Bologna | 051.226612 | denise@studiomascagni.com |
| PizzAltero | Via Caprarie, 3 - Bologna | 051.6124650 | denise@studiomascagni.com |
| Polpette e Crescentine | Via de' Fornai, 9/3 - Bologna | 051.4180424 | polpette@polpetteecrescentine.com |
| Ristorante 7 Archi | Via Marchesana, 6 - Bologna | 051.233227 | 5minds.srl@gmail.com |
| Ristorante Alice | Via D'Azeglio, 65/b - Bologna | 051.583359 | ristorantealice@alice.it |
| Ristorante Biagi | Via Savenella, 9 - Bologna | 051.4070049 | ristorantebiagi@hotmail.com |
| Ristorante Diana | Via Indipendenza, 24 - Bologna | 051.231302 | diana@spftr.it |
| Ristorante Donatello | Via A. Righi, 8 - Bologna | 051.235438 | |
| Ristorante Garganelli | Via del Pilastrò, 2 - Bologna | 051.3767766 | savoia@savoia.eu |
| Trattoria Cicceria | Via Matteotti, 41 - Castel San Pietro Terme (BO) | 051.942896 | info@trattoriacicceria.it |
| Trattoria Leonida | Vicolo Alemagna, 2/b - Bologna | 051.239742 | info@trattorialeonida.com |
| Trattoria Paradisino | Via C. Vighi, 33 - Bologna | 051.566401 | trattoriaparadisino@gmail.com |



Pink Park

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

Spegni il motore e accendi il gusto!

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18

Orario: 10.00/20.00

Sconto del 10% sulla tariffa oraria presso le **Autorimesse** della città. Dopo aver parcheggiato, recati presso l'infopoint di MortadellaBò che trovi nell'Atrio di ingresso di Palazzo Re Enzo e scopri come ottenerlo.

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------|
| Aby Car | Via Boldrini, 3 | 051/247237 |
| Garage Bologna | Via Riva Reno, 75 | 051/268991/2 |
| Garage Marconi | Via Riva Reno, 65 | 051/232498 |
| Garage Stazione Centrale | Viale Pietramellara, 27 | 051/255384 |
| Parcheggio GT | Via del Porto, 5 | 335/8070805 |
| Posteggio Pam | Via Azzogardino, 3/1 | 051/557700 |
| Posteggio San Martino | Via Oberdan, 25 | 338/1983154 |
| Garage Star | Via Amendola, 9 | 051/255922 |
| Star Garage sas | Via Amendola, 9 | 051 255922 |



Non solo Mortadella

venerdì 16, sabato 17 e domenica 18



Consorzio Parmigiano-Reggiano

Il **Parmigiano Reggiano** nasce da un profondo legame con il territorio e dalla sapienza dell'uomo. E' prodotto da sempre con il solo latte della zona di produzione (Modena, Parma, Reggio Emilia, Bologna in sinistra Reno e Mantova in destra Po) senza aggiunta di additivi e conservanti. Viene stagionato minimo 12 mesi fino a 2 anni e oltre. Il Consorzio di tutela associa tutti i caseifici produttori e ha l'incarico di apporre i marchi della DOP, di tutelare e promuovere la conoscenza delle qualità del Parmigiano Reggiano.

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Con il Consorzio Tutela il mondo dell'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** gode oggi di rinnovata vitalità: tutte le forze in causa, Istituzioni, produttori e associazioni hanno ritrovato la naturale identità di obiettivi quali sono la difesa della qualità del prodotto, la promozione sui mercati e la salvaguardia non solo del prodotto ma anche di tutto il patrimonio culturale e di tradizioni modenesi. L'uva infatti è all'origine degli aceti balsamici ma è l'atavica paziente sapienza dei modenesi che ha saputo creare prodotti ineguagliabili.

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola

Il **Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola**, che dal 2014 ha ricevuto ufficialmente la registrazione della denominazione IGP, svolge le funzioni di tutela, promozione e valorizzazione della Piadina (o Piada) Romagnola, simbolo della gastronomia regionale. Farina di grano tenero, acqua, strutto e/o olio di oliva e sale: pochi e semplici ingredienti alla base di una tipicità italiana conosciuta e celebrata in tutto il mondo.

Birra Amarcord

Il nome, Amarcord, è l'omaggio a una delle pellicole simbolo del cinema italiano e al genio poetico di Federico Fellini, che ha tratteggiato quel mondo onirico fatto di nostalgia mista a speranze che ha incantato generazioni di spettatori. Fare birra è un'arte. Come un artista, il birraio ha a disposizione infinite opportunità di scelta declinabili in un ampio ventaglio di possibilità stilistiche. In **Birra Amarcord** è nato e si è sviluppato un percorso d'incontro e di condivisione con alcuni grandi artisti che hanno voluto offrire il proprio contributo a queste grandi birre italiane.

Minerva Omega Group

Grazie alla consolidata esperienza e l'innovazione nel mondo della gastronomia, **Minerva Omega Group** conferma e rafforza sempre di più il suo ruolo di Partner tecnico di MortadellaBò grazie all'offerta di affettatrici rosa negli stand, e alla mostra di affettatrici storiche nel Salone del Podestà.

In collaborazione con



Partner



Partner Tecnici



Media partner



Radio ufficiale



Organizzazione



mortadella
bò

www.mortadellabologna.com



@mortadellaBologna



@mortadellaBO



mortadellabologna



mortadellabologna

Mail: infom@mortadellabologna.com
Tel: 02.8925901 - Fax: 0257510607

Consorzio



**Mortadella
Bologna**

