



A “TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO” IL 22 SETTEMBRE LA MORTADELLA BOLOGNA IGP E I SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP INCONTRANO I “PRESIDI SLOW FOOD”



Al Parco Dora, all'interno del padiglione B5 della Regione Emilia-Romagna, la Mortadella Bologna IGP e il Cacciatore Italiano saranno i protagonisti di due sessioni di “DELI.M.E.A.T. ACADEMY” tenute dallo chef Daniele Reponi

Milano, 21 settembre 2022 – In occasione della nuova edizione di “Terra Madre Salone del Gusto”, i Consorzi di tutela della Mortadella Bologna e del Cacciatore italiano hanno aderito all’invito della Regione Emilia-Romagna che permette, per la prima volta, di realizzare un incontro di sapori tra l’universo dei prodotti agroalimentari tutelati e quelli che costituiscono lo storico patrimonio dei “Presidi Slow Food”.

Artefice della realizzazione di questo connubio e tripudio di gusto è lo chef Daniele Reponi con due appuntamenti dedicati.

Di seguito i dettagli delle due sessioni della “DELI.M.E.A.T. ACADEMY”.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





22 settembre - ore 11:30 – **DELI.M.E.A.T. ACADEMY: “La Mortadella Bologna IGP, il gusto della Dotta”** | Incontro e degustazione | In compagnia dello Chef Ambassador Daniele Reponi, scopriamo le peculiarità della Regina rosa dei salumi. Iniziativa realizzata nell’ambito del progetto europeo *DELI.M.E.A.T.* | Con Daniele Reponi – Chef Ambassador.

Le due originali ricette proposte sono così composte:

- Mortadella Bologna IGP
 - Cavolo cappuccio marinato all’aceto di mele
 - Pere fresche
 - Stichelton (formaggio presidio slow food)
-
- Mortadella Bologna IGP
 - Maionese senapata
 - Carciofo sott’olio
 - Montebore (formaggio presidio slow food)

22 settembre - ore 14:45 – **DELI.M.E.A.T. ACADEMY: “Il sapore dei Salamini italiani alla Cacciatora DOP”** | Incontro e degustazione | In compagnia dello Chef Ambassador Daniele Reponi, scopriamo le peculiarità di questa grande DOP. Iniziativa realizzata nell’ambito del progetto europeo *DELI.M.E.A.T.* | Con Daniele Reponi, Chef Ambassador.

Le due originali ricette proposte sono così composte:

- Cacciatore italiano
 - Maionese allo scalogno e dragoncello
 - Funghi prataioli
 - Macagn (formaggio presidio slow food)
-
- Cacciatore italiano
 - Melanzane arrosto
 - Stracchino delle valli orobiche (formaggio presidio slow food)

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





DELI.M.E.A.T. ACADEMY si pone l'obiettivo di formare e sensibilizzare i consumatori ai valori e alle caratteristiche che rendono i prodotti a marchio della campagna un'eccellenza enogastronomica portavoce dei valori dell'UE. Gli eventi saranno aperti anche ai **media**, con momenti dedicati. Tutti gli eventi saranno organizzati secondo le **linee guida per gli eventi sostenibili**.

La comunicazione degli eventi DELI MEAT ACADEMY è un'iniziativa che rientra nel programma di "**DELI.M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**", il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP** con l'obiettivo di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

Consorzio italiano tutela 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 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.

Consorzio Cacciatore Italiano

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato. Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001 a Milanofiori (Milano), dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP, conta oggi 13 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa:

Loredana Biscione - biscione@assica.it – 337 1109286

Augusto Cosimi - cosimi@isitsalumi.it – 335 7271526

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

