



GIORNATA MONDIALE DEL PANINO ITALIANO:

C'E' PIU' GUSTO CON MORTADELLA BOLOGNA IGP E CACCIATORE ITALIANO DOP!

Milanofiori, 18 novembre 2022 - Friabile, morbido, profumato, speziato, rustico, esagerato, dietetico, gourmet: non c'è niente di più sfizioso, invitante e 'democratico' di un PANINO.

Quante volte ci ha salvato la pausa pranzo, ci ha portato allo stadio o ad un pic nic sul prato, ha accompagnato confessioni, concerti, serate finite troppo tardi o forse troppo presto.

Per tutte queste ragioni, è stata ufficialmente istituita il 21 novembre la **Giornata Mondiale del Panino Italiano** e - come da tradizione del "panino che si rispetti" - un classico è rappresentato dal panino farcito con **Cacciatore Italiano DOP** e **Mortadella Bologna IGP**, due grandi eccellenze del nostro Made in Italy.

A tal proposito, il **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna** e il **Consorzio Cacciatore Italiano** invitano tutti i consumatori a celebrare questa giornata con delle originali e gustose ricette.



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





Al link di seguito, è possibile scaricare tutte le ricette di panini con Mortadella Bologna IGP.

<https://mortadellabologna.com/ricette/ricette-mortadella-bologna/>

Di seguito, il procedimento per eseguire la ricetta del “Cacciatorino con pane di mais”

Il Cacciatorino con Pane di mais

INGREDIENTI

- 1 panino di mais (circa 100 g)
- 50g Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- 10g rucola fresca
- 1 patata piccola già lessata
- 3 uova biologiche
- 1 cucchiaio di aceto bianco
- olio di semi di girasole

PROCEDIMENTO:

Per la maionese: mettere in un frullatore a immersione due tuorli d'uovo, l'aceto bianco, il sale e la rucola; una volta amalgamato il tutto aggiungere l'olio a filo e procedere con la montatura. Sbattere le uova in una scodella, aggiungere la patata tagliata e salare. Versare il composto in un tegame antiaderente già caldo e fare una frittatina. Scaldare il pane di mais e spalmare la maionese sulla base interna. Quindi aggiungere la frittata, altra maionese e le fette di Salame Cacciatore DOP.

La comunicazione della Giornata Mondiale del Panino Italiano 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**

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





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 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

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'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





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**

