

LA FABBRICA DEL CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA IGP A FICO EATALY WORLD



## UNA FABBRICA TRASPARENTE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP: CHE FICO!



MORTADELLA  BOLOGNA

### **La FABBRICA del Consorzio Mortadella Bologna IGP a Fico Eataly World, per mostrare come si produce la Mortadella di alta qualità**

All'interno di FICO, Fabbrica Italiana Contadina, il grande parco agroalimentare che aprirà a Bologna il prossimo 15 novembre nell'area del CAAB (Centro Agroalimentare di Bologna), il Consorzio Mortadella Bologna avrà uno spazio di oltre 300 mq, nel quale sta costruendo una vera fabbrica di Mortadella dotata di grandi vetrate che consentirà ai visitatori di seguire dall'esterno l'intero processo di produzione della Mortadella Bologna IGP, per capire come si produce una mortadella di alta qualità.

Una vera e propria fabbrica trasparente all'interno dei 100.000 mq di parco tematico, che comprendono 20.000 mq dedicati ai campi e alle stalle, 11 botteghe, 40 luoghi di ristoro e 37 fabbriche.

Con la visita alla Fabbrica sarà possibile conoscere l'intera catena di produzione della Mortadella Bologna IGP: un vero e proprio tour in cui i visitatori vivranno da vicino le sue fasi di preparazione e ne apprenderanno le caratteristiche e la storia, grazie anche all'utilizzo di strumenti interattivi e potranno ovviamente anche degustarla sia da sola, sia in abbinamenti suggestivi e insoliti.

Una struttura a due piani che permetterà di immergersi a 360° nel mondo della Mortadella, un piano dedicato alla produzione e alla vendita e uno dedicato alla degustazione: sarà infatti possibile consumare in loco questa Mortadella IGP "a km zero" all'interno del "Mortadella Bar", oppure acquistarla e portarla a casa. Un ricco programma di appuntamenti settimanali accoglierà i visitatori: degustazioni e abbinamenti con altre specialità del territorio, proposte di street food, corsi di formazione con la partecipazione di grandi chef provenienti da tutta Italia.

L'esperienza mira ad essere soprattutto un viaggio educativo per i visitatori italiani e stranieri, con un occhio rivolto in particolare alle fasce più giovani con programmi ad hoc pensati per le scuole. Un percorso formativo che eliminerà per la prima volta il "filtro" tra il consumatore e il produttore, anche per la completezza delle informazioni che verranno fornite durante il tour.

Un luogo d'incontro in cui il piacere e il sapere diventeranno un'unica grande esperienza gastronomica, un tesoro da regalare a tutti coloro che amano la tradizione italiana.

Bologna si conferma ancora una volta centro nevralgico delle attività promozionali del Consorzio: dopo quattro edizioni di MortadellaBò, da quest'anno - con la partecipazione a FICO - la Mortadella Bologna intraprende un nuovo percorso. Il 2018 si preannuncia quindi un anno ricco di novità e di eventi, in particolare con un nuovo e accattivante format di MortadellaBò che porterà la regina dei salumi per le strade d'Italia e del mondo.

*La Sposa Perfetta della salumeria italiana vi aspetta, affettatevi a partecipare!!!*