

Il Consorzio mortadella Bologna al Fico Eataly World

Nel parco agroalimentare che si inaugura il 15 novembre ci sarà una fabbrica trasparente dedicata allo storico salume bolognese. 300 metri quadri su due piani per conoscere da vicino il prodotto. Con degustazioni e programmi ad hoc per le scuole.

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 metri quadri. Ci sarà 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.

Due piani di fabbrica trasparente

Ci sarà una fabbrica trasparente all'interno del parco tematico nato da un'idea di Oscar Farinetti, fondatore di Eataly. Con la visita alla fabbrica del Consorzio si potrà 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. Ovviamente è prevista la possibilità di degustare lo storico salume bolognese, sia da solo sia in abbinamenti suggestivi e insoliti.

Una struttura a due piani permetterà di immergersi a 360 gradi 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.

Focus su giovani e scuole

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 tramite 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 il salume bolognese per le strade d'Italia e del mondo.



IL CONSORZIO MORTEDELLA 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 il prodotto e svolge attività di difesa del marchio e della Denomina-

zione 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.

FICO EATALY WORLD IN CIFRE

- 100mila** metri quadri totali
- 20mila** metri quadri dedicati ai campi e alle stalle
- 11** botteghe
- 40** luoghi di ristoro
- 40** fabbriche contadine
- 6** grandi 'giostre' educative

Costo stimato: 120 milioni di euro

Partner principali: Eataly, Coop Alleanza 3.0, Confcommercio, Comune di Bologna Camera di Commercio e Unindustria Bologna, Prelios Sgr

Obiettivo: 6 milioni di visitatori all'anno
Ingresso gratuito



Un rendering dell'area espositiva