mortadella

bologna

9 / 12 Ottobre 2014

mortadellabo.it

chi la fa l'affetta

Consorzio

Mortadella Bologna

Con il patrocinio di

In collaborazione con

Sponsor

Partner

Media partner

radio ufficiale

www.expo2015.org

MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

16.20 SEDICIEVENTI
Segreteria Organizzativa
T+39 075 5025880 | F +39 075 5025889
info@sedicieventi.it

OMNIA RELATIONS
Ufficio Stampa
T + 39 051 6939166 | F + 39 051 6939037
info@omniarelations.com

AD Riccardo Boasso | sedicieventi.it

ROSETTA E MORTADELLA... DA GUINNESS!

Giovedì 9 Ottobre | Ore 11.30
Piazza Maggiore

Speciale evento di apertura dedicato al più classico dei matrimoni gastronomici.
Vi aspettiamo in piazza con una **Maxi Rosetta grande oltre un metro**, da farcire insieme con della gustosissima e profumata Mortadella Bologna IGP!

Confcommercio
Associazione Panificatori di Bologna e Provincia

CONVEGNO INAUGURALE

Giovedì 9 Ottobre | Ore 17.30
Salotto Rosa • Piazza Maggiore

MORTADELLA STORIA DI UN MITO

La storia della Mortadella Bologna IGP raccontata dallo scrittore e giornalista **Giancarlo Roversi**, uno dei massimi esperti della cultura e della tradizione enogastronomica bolognese ed emiliana.
Un convegno inaugurale che affronta il forte legame tra la Mortadella ed il suo territorio attraverso un excursus storico del celebre salume, dalle sue origini sino ad oggi.

Ingresso libero

Consorzio Mortadella Bologna

CONVEGNO NUTRIZIONE

Sabato 11 Ottobre | Ore 11.00
Salotto Rosa • Piazza Maggiore

LA MORTADELLA NELL'ALIMENTAZIONE MODERNA

La Mortadella e i salumi nell'alimentazione moderna è il tema alla base del convegno condotto dalla **Dott.ssa Evelina Flachi**, nutrizionista, autrice di libri e **consulente scientifico RAI** con la Rubrica fissa su RAI 1 a **La Prova del Cuoco**.
Un incontro che sfata i falsi miti legati a questo antico salume e spiega come la Mortadella Bologna IGP entra di diritto nell'annovero degli alimenti consigliati nella dieta mediterranea.

Ingresso libero

Consorzio Mortadella Bologna

LA MORTADELLA TRA PASSATO E PRESENTE

Tutti i giorni
Piazza Maggiore

Un **percorso espositivo** che parte dalle origini del pregiato salume, che dal IV secolo a.C. imbandisce le tavole degli italiani, e arriva fino ai giorni nostri con le immagini delle aziende produttrici e la nascita del **Consorzio Mortadella Bologna**.

In collaborazione con

Felsineo, **Casa Modena**, **Fratelli Veroni fu Angelo**, **Alcisa**, **Fiorucci**, **Villani**, **Beretta**, **Ibis**, **Negrini Salumi**, **Golfera in Lavezzola**, **Fratelli Fumagalli Industrie Alimentari**, **Baldo Industrie Alimentari**, **Pedrazzoli Salumificio**, **Associazione Mutua Salsamenatari 1876**, **La Bottega del Restauro** e il Giornalista e scrittore **Giancarlo Roversi**.

EMPORIO IN ROSA

CHI LA FA...

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00

Piazza Maggiore

Il grande emporio dove trovare, scegliere e acquistare la Mortadella Bologna IGP proposta direttamente dalle **Aziende produttrici del Consorzio Mortadella Bologna.**

MORTADELLOTECA

... CHI L'AFFETTA

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00

Piazza Maggiore

Gli esperti salumieri de **La Mutua Salsamentari 1876** accolgono il pubblico in un viaggio alla scoperta delle migliori selezioni di Mortadella Bologna IGP appena affettata.

In collaborazione con

Felsineo, **Casa Modena**, **Negroni**, **Veroni**, **Alcisa**, **Levoni**, **Fiorucci**, **Villani**, **Bedeschi**, **Ibis**, **Mec Palmieri**, **Negrini**, **Pedrazzoli**.

LA MORTADELLA LA MIGLIOR AMICA DEL PANE

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00

Piazza Re Enzo

Quale miglior modo di gustare la Mortadella se non accompagnandola con del pane fragrante?
Il **nuovo spazio** di MortadellaBò dove assistere alla **preparazione live** dei tradizionali pani bolognesi: la **Spoletta**, la **Esse** e la **Crescente** proposti in abbinamento alla Mortadella Bologna IGP.

In collaborazione con

Associazione Panificatori di Bologna e Provincia

FINGERFOOD

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00

Piazza del Nettuno

La Mortadella Bologna IGP diventa protagonista di **sfiziose ricette da gustare con le mani!**
Appetitose ed originali idee gastronomiche colorano di Rosa la colazione, la merenda e l'aperitivo.

In collaborazione con

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

E per completare la vostra degustazione di Mortadella Bologna IGP...

L'**Enoteca Regionale Emilia Romagna** presenta la miglior selezione dei vini autoctoni emiliani presso il proprio corner all'interno dell'**Area Fingerfood**.
Lambrusco e **Pignoletto** serviti al calice o in bottiglia.

www.lambrusco.net

NON SOLO MORTADELLA

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00
Piazza del Nettuno

La Lanterna
La passione per la pasta fresca e la buona cucina del pastificio bolognese La Lanterna incontra la Mortadella Bologna IGP in un connubio di sapori all'insegna della tradizione!

Minerva Omega Group
La consolidata esperienza e l'innovazione di Minerva Omega Group vi attende nel proprio spazio espositivo, con la sua ampia offerta di attrezzature e macchinari.

MortadellaBò porta la firma di

Olio Pelagrilli
La genuinità e la fragranza caratteristiche dell'Olio Pelagrilli accompagnano i piatti a base di Mortadella Bologna IGP preparati dagli chef di MortadellaBò.

Risco
Azienda di riferimento a livello mondiale nella produzione e fornitura di macchine e sistemi per l'industria alimentare che mette a disposizione da oltre 45 anni la sua esperienza per la lavorazione degli insaccati.

Fonte de' Medici
Fonte de' Medici Gruppo Santafiora è l'acqua ufficiale di MortadellaBò

MORTADELLA STORE

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00
Info Point • Piazza Maggiore

Scopri le curiose varianti mortadellose della nuova linea
Gadget 2014 di MortadellaBò!

SPECIAL EVENT TAWARD 2014

Sabato 11 Ottobre | Ore 17.00
Piazza Maggiore

#TA14

Caro amico ti twitto
(così mi distraggo un po')

Il Consorzio Mortadella Bologna ospita **il più grande evento italiano** dedicato agli amanti di **Twitter.**

Manifestazione nazionale che premia, in modo scherzoso ed ironico, i personaggi italiani più amati dalla famosa community online.

Ben 15 le categorie, dal Twittero dell'anno, al Twittero più simpatico, che riceveranno un gustoso omaggio firmato **MortadellaBò**!

Ad annunciare i vincitori sul palco la top model internazionale nel settore Curvy: **Elisa D'Ospina.**

Consorzio Mortadella Bologna

POLO DEGUSTAZIONI

Tutti i Giorni
Piazza Maggiore

Giovedì 9 Ottobre
Ore 10.00 > Merenda Rosa
Ore 11.00 > Merenda Rosa
Ore 12.00 > Merenda Rosa
Ore 16.00 > Ma che buona! Tecniche di produzione e degustazione
Ore 17.00 > Pane e Mortadella
Ore 18.00 > "Lambrusco filosofia frizzante" e Mortadella
Ore 19.00 > 7 P.M.: Pignoletto e Mortadella

Venerdì 10 Ottobre
Ore 10.00 > Merenda Rosa
Ore 11.00 > Merenda Rosa
Ore 12.00 > Merenda Rosa
Ore 16.00 > Special Event Syusy Blady
Ore 17.00 > Ma che buona! Tecniche di produzione e degustazione
Ore 18.00 > Mortadellarossoblu
Ore 19.00 > 7 P.M.: Pignoletto e Mortadella

Sabato 11 Ottobre
Ore 10.00 > Bio is cool! Perché pensiamo BIO
Ore 11.00 > Pane e Mortadella
Ore 12.00 > Pasta La Lanterna
Ore 16.00 > La Piadina Romagnola
Ore 17.00 > Mortadella fra tradizione e innovazione
Ore 18.00 > "Lambrusco filosofia frizzante" e Mortadella
Ore 19.00 > Special Event Bruno Vanzan: Pink Drink Show

Domenica 12 Ottobre
Ore 10.00 > Fagottino alla Mortadella
Ore 11.00 > Percorsi di gusto: Mortadella e Champagne
Ore 12.00 > Pasta La Lanterna
Ore 16.00 > Mortadella di Bologna, la nostra fedele compagna... di cucina!
Ore 17.00 > Pane e Mortadella
Ore 18.00 > La Piadina Romagnola
Ore 19.00 > 7 P.M.: Pignoletto e Mortadella

Tutte le degustazioni sono gratuite.
Prenotazioni al numero di telefono +39 389 2361458 o in loco, salvo disponibilità.

POLO DEGUSTAZIONI

Merenda Rosa
Il rito della merenda raccontato ai bambini dalla **Condotta Slow Food Emilia Romagna**. Divertenti lezioni alla scoperta della storia e degli ingredienti della Mortadella Bologna IGP.

Ma che Buona! Tecniche di produzione e degustazione
Levoni in compagnia del **Dott. Gian Luigi Restelli** vi aspettano per rivelarvi la storia e le tecniche produttive e per regalarvi preziosi consigli nutrizionali legati alla propria Mortadella Bologna IGP.

Pane e Mortadella
L'**Associazione Panificatori di Bologna** e **Provincia** propone le numerose varianti di pane bolognese in abbinamento con la Mortadella Bologna IGP firmata **Fiorucci**.

"Lambrusco filosofia frizzante" e Mortadella
Appuntamenti degustativi firmati dall'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna** che abbina i celebri Lambruschi del **Consorzio dei Vini Reggiani** e **Consorzio dei Lambruschi Modenesi** alla Mortadella Bologna IGP **Casa Modena**.

7 P.M.: Pignoletto e Mortadella
La Mortadella, Regina dei salumi, sposa il Pignoletto, Re dei vini bolognesi, in collaborazione con **Consorzio Vini Colli Bolognesi** e con **Salumificio Veroni**.

Special Event Syusy Blady
La carismatica autrice e conduttrice televisiva vi conduce nel mondo della Mortadella Bologla IGP attraverso la ricetta bolognese del Tortellone Rosa.

Mortadellarossoblu
I **giocatori** del **Bologna FC** accompagnano il pubblico in un vero e proprio percorso di gusto alla scoperta della Mortadella Bologna IGP firmata **Villani**.

Bio is cool! Perché pensiamo BIO
Il **Salumificio Pedrazzoli** insegna a riconoscere e valorizzare il salume biologico italiano nel suo ciclo integrato *Total Bio* e illustra come nasce la Mortadella Biologica "Primavera Bio" Pedrazzoli.

Pasta La Lanterna
Il pastificio bolognese **La Lanterna** vi delizia con un cooking show dedicato alla passione e alla cultura per la pasta fresca e per la buona tavola con protagonista la Mortadella Bologna IGP.

La Piadina Romagnola
Il **Consorzio della Piadina Romagnola** e **Alcisa** regalano al pubblico un abbinamento che celebra due prodotti della tradizione emiliana.

Mortadella fra tradizione e innovazione
Gli esperti di **Villani** raccontano il processo produttivo della loro Mortadella Bologna IGP in una degustazione guidata ricca di gusto.

Special Event Bruno Vanzan: Pink Drink Show
Entusiasmante show di **Bruno Vanzan**, famoso bartender e campione mondiale di flair, dedicato alla preparazione del **Cocktail Ufficiale** di MortadellaBò rigorosamente di colore rosa!

Fagottino alla Mortadella
Lo chef **Silvano Librenti** del **Ristorante Diana** si esibisce nella preparazione della speciale ricetta Fagottino alla Mortadella Bologna IGP da lui ideata.

Percorsi di gusto: Mortadella e Champagne
Un'esclusiva degustazione in cui il sapore della Mortadella Bologna IGP firmata **Villani** sposa il gusto deciso dello Champagne.

Mortadella di Bologna, la nostra fedele compagna... di cucina!
Felsineo e gli chef della storica **Associazione TOur tIen** vi attendono per fare quattro chiacchiere sulla Mortadella di Bologna IGP.

POLO LABORATORI

Tutti i Giorni
Piazza Maggiore

Giovedì 9 Ottobre
Ore 10.00 > Mortadella, storica passione
Ore 11.30 > Mortadella, storica passione
Ore 14.30 > La Piadina Romagnola
Ore 16.00 > In zona Cesarine
Ore 17.30 > Food Blogger in Rosa
Ore 19.00 > La Regina della cucina

Venerdì 10 Ottobre
Ore 10.00 > Mortadella, storica passione
Ore 11.30 > Mortadella, storica passione
Ore 14.30 > La Piadina Romagnola
Ore 16.00 > Lo Sfoglino presenta: Dall'uovo al tortellino
Ore 17.30 > Food Blogger in Rosa
Ore 19.00 > La Regina della cucina

Sabato 11 Ottobre
Ore 10.00 > Mortadella, storica passione
Ore 11.30 > Fagottino alla Mortadella
Ore 14.30 > In zona Cesarine
Ore 16.00 > Come si prepara una pizza BIO?
Ore 17.30 > Food Blogger in Rosa

Domenica 12 Ottobre
Ore 10.00 > Mortadella, storica passione
Ore 11.30 > Le Sfogline di Bologna: Sorpresine di Mortadella
Ore 14.30 > Il Risotto sposa la Mortadella
Ore 16.00 > La Regina della cucina
Ore 17.30 > Food Blogger in Rosa
Ore 19.00 > Lo Sfoglino presenta: Il Raviolo Rosa per Lucio Dalla

Tutti i laboratori sono gratuiti.
Prenotazioni al numero di telefono +39 389 2361458 o in loco, salvo disponibilità.

POLO LABORATORI

La Piadina Romagnola
Il **Consorzio della Piadina Romagnola** propone stuzzicanti piatti che vedono l'abbinamento della vera Piadina Romagnola con la Mortadella Bologna IGP firmata **Alcisa**.

In Zona Cesarine
Un omaggio alle vere regine della cucina bolognese: le **Cesarine**! La tradizione gastronomica e i piccoli segreti della cucina emiliana incontrano la Mortadella Bologna IGP firmata **Ibis**: dalla sfoglia, al tortellino, fino allo sfilzino. In collaborazione con **Home Food**.

Food Blogger in Rosa
Famosi Food Blogger - **Sabrina Tocchio**, **Greta De Meo**, **Marco Furmenti**, **Laura Gioia** - presentano originali menu a tema Mortadella Bologna IGP firmata **Mec Palmieri** interpretando i piatti della tradizione emiliana.

La Regina della cucina
Con **Felsineo** e lo chef **Francesco Beatini** alla scoperta di gustose ricette per reinventare l'uso della Mortadella Bologna IGP in cucina.

Lo Sfoglino presenta: Dall'uovo al tortellino
Lo **Sfoglino Giampaolo Mansour** e la sua azienda di **Pasta Fresca** condurrà un laboratorio pratico per la preparazione a mano del Tortellino fresco a base di Mortadella Bologna IGP. Associato **CNA**.

Fagottino alla Mortadella
Lo chef **Silvano Librenti** del **Ristorante Diana** guida il pubblico nella preparazione della sua speciale ricetta Fagottino alla Mortadella Bologna IGP.

Come si prepara una pizza BIO?
I Pizzaioli **Paolo Gasparoni** e **Marco Tomasi** della nota pizzeria **Le Basi** di Jesi (AN) vi guidano nella preparazione di due pizze Biologiche, dove la fa da padrona la Mortadella Biologica **Primavera Bio Pedrazzoli**.

Le Sfogline di Bologna: Sorpresine di Mortadella
La tradizione della cucina emiliana incontra la Mortadella Bologna IGP grazie al certosino lavoro e all'abilità de **Le Sfogline** di **Bologna** dell'**Associazione Panificatori di Bologna e Provincia**.

Il Risotto sposa la Mortadella
Lo Chef **Alberto Bessi** della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO) insegna la ricetta del risotto esaltato dalla Mortadella Biologica "Primavera Bio" **Pedrazzoli** in una duplice veste cruda e cotta.

Lo Sfoglino presenta: Il Raviolo Rosa per Lucio Dalla
Lo **Sfoglino Lorenzo Galletti** dell'azienda **Pasta Fresca Voglia di Sfoglia** con **Ilaria Casini** condurrà un laboratorio pratico per la preparazione a mano di un Raviolo a base di Mortadella dedicato al noto cantautore bolognese Lucio Dalla. Associato **CNA**.

MORTADELLABÒ OLTRE I CONFINI!

Domenica 12 Ottobre
Famosi Food Blogger provenienti dall'**Europa** e dall'**Asia** immortalano i momenti più divertenti dell'evento con post *live* da condividere nei maggiori social network.

In collaborazione con

POLO LABORATORI

Mortadella, storica passione

Storia, tecniche e segreti sulla produzione e lavorazione della Mortadella Bologna IGP in compagnia degli esperti de **La Mutua Salsamentari 1876**.

Giovedì 9 Ottobre

Ore 10.00 > Lezione: Tortellini e mortadella, la coppia più bella del mondo. Una chiacchierata pratica sul ripieno.
A cura di: **Franco Macchiavelli**, La salumeria Franco e Bruno.

Ore 11.30 > Lezione: La mortadella nell'orto. Idee, abbinamenti e una ricetta da street food.
A cura di: **Roberto Golinelli**, Gruppo Golinelli 1975.

Venerdì 10 Ottobre

Ore 10.00 > Lezione: Le mille e una mortadella, storie di fette e sapori, seguita da dimostrazione pratica di come tagliare la mortadella per esaltarne il sapore.
A cura di: **Giovanni Tamburini**, Salsamenteria Tamburini.

Ore 11.30 > Lezione: Crescere maiali di qualità, l'importanza dell'allevamento dei suini da mortadella.
A cura di: **Nicolò Savigni**, Azienda Agricola Savigni.

Sabato 11 Ottobre

Ore 10.00 > Lezione: Come preparare la vera mortadella. Ingredienti, procedimento, tempi di lavorazione... e di assaggio.
A cura di: **Silvio Scapin**, Gastronomia Artigianquality.

Domenica 12 Ottobre

Ore 10.00 > Lezione: La gara della coltellina, rievocazione della storica tenzone salsamentaria bolognese, seguita da dimostrazione pratica di come tagliare la mortadella per esaltarne il sapore.
A cura di: **Davide e Nino Simoni**, Salumeria Simoni.

Tutti i laboratori sono gratuiti.
Prenotazioni al numero di telefono +39 389 2361458
o in loco, salvo disponibilità.

In collaborazione con

MORTADELLA NESSUNO LA DIETA

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00

Salotto Rosa • Piazza Maggiore

Sana, leggera ed energetica sono solo alcune delle caratteristiche più importanti che connotano la Mortadella Bologna IGP. Un **pool di esperti** nutrizionisti di Bologna vi attende per **mini-incontri** dedicati alla conoscenza dei valori nutrizionali, apporti alimentari e molte altre curiosità sulla Regina dei Salumi.

Mortadella nessuno la dieta... tutti la consigliano.

Degustazione gratuita di Mortadella Bologna IGP

Tutti gli incontri sono gratuiti.
Prenotazioni al numero di telefono +39 389 2361458
o in loco, salvo disponibilità

XXIII° MOSTRA ASSAGGIO DEI VINI DOC E DOCG COLLI BOLOGNESI

Sabato 11 Ottobre | Ore 18.00 / 22.00

Corte Isolani

Le 20 aziende del Consorzio Vini Colli Bolognesi vi accolgono per un tour enologico in abbinamento alla Mortadella Bologna IGP.

Ingresso libero

Degustazione Euro 10,00 | 6 assaggi di vini, calice per la degustazione e tasca porta bicchiere compresi

GOD SAVE THE WINE

Sabato 11 Ottobre | Ore 20.00

Grand Hotel Majestic "gia' Baglioni"
Via dell'Indipendenza, 8

Il Grand Hotel Majestic ospita God Save the Wine. Nelle affascinanti sale dello storico cinque stelle Lusso, il nuovo chef **Giuliano Tassinari** del **Ristorante I Carracci** interpreta la Mortadella Bologna IGP in abbinamento a pregiate etichette vinicole locali, nazionali e champagne.

Info e prenotazioni
T +39 055 212911 | info@bolognaspettacolo.it
www.grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI
BOLOGNA

GOd Save the Wine

RISTORANTE IN ROSA

Tutti i giorni
Ore 13.30 / 15.30 | Ore 20.30 / 22.30
Polo Degustazioni • Piazza Maggiore

Special event per il pranzo e per la cena nel nuovo ***temporary restaurant*** con gli chef bolognesi che propongono la Mortadella Bologna IGP attraverso ricette rustiche e gourmet.

Menu Pranzo | Euro 15,00 | Bevande incluse
Menu Cena | Euro 25,00 | Bevande incluse

Prenotazioni al numero di telefono +39 389 2361458
o in loco, salvo disponibilità

Giovedì 9 Ottobre

PRANZO a cura di **Ristorante al Voltone**
Sformatine di Mortadella
Passatelli con Mortadella e vellutata di Parmigiano
Mousse di ricotta dolce con Mortadella e dadolata di Ananas

CENA a cura di **Ristorante al Voltone**
Cestino grana con mousse di Mortadella e gocce di aceto balsamico
Raviolo alla pelandrona
Salti in bocca alla bolognese
Bignè con crema alla Mortadella fragole e aceto balsamico

Venerdì 10 Ottobre

PRANZO a cura di **Ristorante Franco Rossi**
Garganelli con fiori di zucca e Mortadella
Sformato di Mortadella in crema di zafferano e cialda di parmigiano
Mousse di ricotta, pere, Mortadella e noci, con biscotto al miele

CENA a cura di **Ristorante Al Voltone**
Bomboloni allo stracchino e Mortadella
Tortelloni alla Mortadella con crema di pistacchio
Veliero di Mortadella
Millefoglie di croccante di mandorle con Mortadella

RISTORANTE IN ROSA

Sabato 11 Ottobre

PRANZO a cura di **Ristorante Franco Rossi**
Lasagnette con funghi porcini e Mortadella
Fagottino di mortadella con verdure croccanti e aceto balsamico tradizionale
Cono di mousse di Mortadella panna e gelato al pistacchio

CENA a cura di Ristorante **Antica Trattoria del Cacciatore**
Sformato di patate al profumo di Mortadella.
Lasagne Verdi
Cotoletta di Mortadella
Zuppa Inglese

Domenica 12 Ottobre

PRANZO a cura di **Ristorante Franco Rossi**
Tortelloni ripieni di taleggio e Mortadella, con burro e salvia e Mortadella croccante
Arrosto di vitello, spinaci e Mortadella, con sformatino di patate e Mortadella
Bignè alla Mortadella, cannella e pinoli

CENA a cura di Ristorante **Antica Trattoria del Cacciatore**
Sformato di patate al profumo di Mortadella
Lasagne Verdi
Cotoletta di Mortadella
Zuppa Inglese

A MortadellaBò anche il gelato si colora di Rosa
Rinfrescatevi il palato con il nuovo Gelato al gusto Mortadella. *Degustazione gratuita riservata ai clienti del Ristorante in Rosa.*

In collaborazione con

MORTADELLA CON L'AUTORE

Venerdì 11 Ottobre | Ore 17.00
Salotto Rosa • Piazza Maggiore

Zap e Ida, coppia di creativi vignettisti bolognesi, presentano il loro ultimo libro **"Passi"**, un romanzo poliziesco ambientato a Bologna, il cui protagonista, è un frequente consumatore di Panini alla Mortadella.
Il duo presenta il libro con il *DisegnaCopie*: fumetti disegnati sul momento, vignette personalizzate sulla prima pagina del libro e performance grafico umoristiche a tema Mortadella!

In collaborazione con Giraldi Editore

BUON COMPLEANNO!

Giovedì 9, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 20.00
Venerdì 10, Sabato 11 Ottobre | Ore 10.00 / 22.00
info point • Piazza Maggiore

Sei nato nei giorni tra il 9 e il 12 Ottobre?
Il Consorzio Mortadella Bologna ti aspetta per festeggiare insieme il tuo compleanno e regalarti una **Mortadella Bologna IGP da 1 Kg!**

Porta con te un documento di identità.
Omaggio riservato ai primi 50 che ogni giorno si presenteranno all'Info Point.

IL GIOCO DELLA CUCCAGNA

Sabato 11, Domenica 12 Ottobre | Ore 10.00 / 19.00
Piazza Maggiore

W le Mortadelle. Bologna tira tutti!
Nell'antico gioco della Cuccagna, ispirato alle iconografie seicentesche del pittore **Mitelli**, la Mortadella è al centro del panorama enogastronomico italiano.
Rivivi la goliardia di un tempo e mettiti alla prova nel Gioco della cuccagna... che mai si perde e sempre si guadagna!

A COLPI DI FETTE!

Domenica 12 Ottobre | Ore 11.00
Piazza Maggiore

Un insolito contest... A Colpi di Fette!
MortadellaBò e **Minerva Omega Group** vi aspettano per festeggiare i 116 anni dell'Affettatrice.
Una vera e propria gara tra esperti salumieri che dietro la propria postazione vi mostrano la loro arte del taglio.
Gustosi assaggi gratuiti di Mortadella Bologna IGP per tutti i presenti!

BOLOGNA FASHION SHOW

Domenica 12 Ottobre | Ore 17.00
Cortile Piccoli Passi • Palazzo d'Accursio
Piazza Maggiore

MortadellaBò ospita la seconda edizione della sfilata di moda promossa da **Confesercenti**, ideata e coordinata da **Chiara Poluzzi**, dedicata alle nuove collezioni per la stagione 2014/15 del settore moda della città di Bologna.

In passerella sfilerà anche anche l'**Oro Rosa di Bologna**, la Mortadella Bologna IGP, e la serata si concluderà in bellezza con la special guest della nuova edizione:
La Sposa Perfetta di MortadellaBò!

Info M +39 340 9380509

VOLI DI MORTADELLE

Tutti i giorni
Piazza Maggiore

A MortadellaBò il cielo si colora di rosa con i frisbee mortadellosi che volano sotto l'esperta guida dei Campioni Italiani dell'**Associazione Twister Hills di Bologna.**

Giovedì 9 Ottobre | Ore 18.00
Voli di Mortadelle: Jam di apertura

Venerdì 10 Ottobre | Ore 17.00
Ultimate Frisbee: gioco a squadre

Da Venerdì 10 a Domenica 12 Ottobre
Ore 10.00 / 13.00 | Ore 14.00 / 19.00
Disc Golf: vai in buca con MortadellaBò!
Fette Volanti: completa il percorso con una fetta di Mortadella rotante

Sabato 11, Domenica 12 Ottobre | Ore 18.00
Special Event: Acrobazie spettacolari di Manuel Cesari, Andrea Poli, Team Campione Europeo 2013 nel Frisbee Freestyle

Domenica 10 Ottobre | Ore 19.00
Voli di Mortadelle: Jam di Chiusura

MBTOUR

Sabato 11 Ottobre | Ore 11.00
Bologna Welcome • Piazza Maggiore

Gustose visite in Rosa nelle Botteghe del Centro Storico Bolognese. Partenza presso il punto Bologna Welcome in Piazza Maggiore.

Bottega Prata | Bottega nata all'inizio del '900 di artigiani artisti del ferro **|** Via Caldarese, 1/D

Confezioni Paradiso | Laboratorio che produce pezzi unici in tirature limitata di prodotti tessili artigianali **|** Via dell'Inferno, 12/A

La calzoleria di Max e Giò | Modelli di calzature artigianali dall'inconfondibile stile sobrio **|** Via dell'Inferno, 22

Tommasi | Oreficeria con lavorazione di metalli preziosi e realizzazione di gioielli unici | Via Marsala, 22

Partecipazione gratuita

Info e prenotazioni **T +39 051 6583111**

APERITIVO @ 7 P.M.

Tutti i giorni | Ore 19.00
Centro Storico

Presso i locali del centro storico di Bologna il Pignoletto, re dei vini bolognesi, sposa la Mortadella Bologna IGP, regina dei salumi, per un happy hour tinto di rosa.

Avala Pasticceria Gelateria Biologica | Via Cavazzoni, 2/C

Enoteca Gilberto | Via Drapperie, 5

Enoteca Italiana | Via Marsala, 2/B

Il Caffè Della Corte | Corte Isolani, 5/B

Lab16 Day&Night | Via Zamboni, 16

Pane Vino E San Daniele | Via Altabella, 3

PANE E MORTADELLA

Tutti i giorni
Centro Storico

I 9 Panifici dei 9 Quartieri della città vi aspettano per una degustazione gratuita di Pane e Mortadella Bologna IGP.

Forno Calamelli Otello e C. | Via Don L. Sturzo, 30

Forno Pallotti Franco e C. | Via Borgo di San Pietro, 59/61

Il Forno di Porta Lame di Mafaro Francesco e C. | Via Lame, 160

Panificio Bai Luciano e C. | Via Nosadella, 7/A

Panificio Biagini Rodolfo e C. | Via Murri, 48

Panificio F.lli Romano di Romano Baldassare, Carmelo e Vito | Via Tiarini, 4

Panificio Giardini e Mastellini | Via Pontevecchio, 19 B/C

Panificio Venturoli Daniele | Via Ferrarese, 160/2

Paolo Atti e Figli | Via Drapperie, 6

MENU IN ROSA

Tutti i giorni
Bologna e Provincia

I **Ristoranti** e gli **Agriturismi** di Bologna e Provincia vi attendono con menu a base di Mortadella Bologna IGP.

A Bologna

Antica Trattoria Sterlino | Via A. Murri, 71 | T +39 051 342751

Bertino | Via delle Lame, 55 | T +39 051 522230

Bolpetta | Via Santo Stefano, 3 | T +39 051 236620

C'era Una Volta... | Via M. D'Azeglio, 9 | T +39 051 230657

Diana | Via Indipendenza, 24 | T +39 051 231302

La Traviata | Via Urbana, 5 | T +39 051 331298

Osteria De' Poeti | Via De' Poeti, 1/B | T +39 051 236166

Ristorante Ciacco | Via San Simone, 1/C | T +39 051 26 54 41

Ristorante del Parco nell'Hotel Relais Bellaria | Via Altura, 11/Bis T +39 051 453103

Trattoria Casa Buia | Via dell'Arcoveggio, 138 | T +39 051 320089

In Provincia

Accademia dei Notturni | Via Armiggia, 42 | Bagnarola T +39 051 6927122

Accademia der Cacio e Pepe | Viale della Pace, 7 | Zola Predosa T +39 051 753057

Albergo Stella | Via Giovanni XXIII, 67 | Tolè di Vergato T +39 051 919268

Il Poggio Dell'Arabella | Via Torre Arabella, 8 | Monterenzio T +39 328 6841173

Nuova Roma | Via Olivetta, 87 | Sasso Marconi | T+39 051 6760140

Ristorante Ca' Vecchia | Via Maranina, 11/13 | Sasso Marconi T +39 051 6751816

Ristorante Giocondo ModernArtMuseum di Ca' la Ghironda Via L. Da Vinci, 19 | Zola Predosa | T +39. 051 756739

Ristorante Il Quadrifoglio | Via Borghetto, 12 | Calcara Bologna T +39 051962818

Ristorante La Barattina | Via San Giuseppe, 12 | Trebbo di Reno, Castel Maggiore | T +39 051 705734 | M +39 348 8123886

Ristorante La Chiesaccia | Via Chiesaccia, 3 | Crespellano T +39 051 739580

Trattoria Dai Mugnai | Via Mulino, 11 | Monteveglio T +39 6702003 | M +39 347 7702479

Trattoria Del Borgo | Via San Rocco, 12 | Monteveglio T +39 051 6707982

PINK CARD

Piazza Maggiore

La **nuova carta servizi** di MortadellaBò riservata ai clienti dell'Emporio in Rosa e della Mortadelloteca grazie alla quale poter usufruire di uno **sconto del 10%** sugli acquisti presso le **realtà convenzionate**!

SHOPPINK
Tutti i giorni

Acquista con gusto!
Sconto del 10% presso gli Esercizi Commerciali della città per tutti i possessori della Pink Card.

Bottega Del Caffè | Via Orefici, 6

Cartoleria Francesco | Via C. Farini, 9/c

Cazzola | Via D'Azeglio, 1

Fini Sport | Via Dell'Indipendenza, 52

Ottica Garagnani | Via Montegrappa, 3
Via S. Stefano, 38/A

Picipoci | Via XXI Aprile, 9/D

Play Sport Emporio | Piazza M. Azzarita, 1/D

Tozzi Donna | Via San Felice, 28

PARPINK
Tutti i giorni

Spegni il motore e accendi il gusto!
Sconto del 10% sulla tariffa oraria presso le Autorimesse della città per tutti i possessori della Pink Card.

Autorimessa Capramozza | Via Capramozza, 4

Garage Bologna | Via Riva di Reno, 75/2

Garage Marconi | Via Riva di Reno, 65

Garage Royal Carlton | Via Milazzo, 6

Garage Star | Via Amendola, 8

Garage Stazione Centrale | Viale Pietramellara, 2

Parcheggio GT | Via del Porto, 5

Posteggio Pam | Via Azzo Gardino, 3/L

Posteggio San Martino | Via Oberdan, 25

Consorzio
Mortadella Bologna

#mortadellabo
Vi invita a nozze!
#sposaperfetta

Seguici su Facebook
MortadellaBo

Seguici su Twitter
@MortadellaBo

Seguici su Instagram
MortadellaBo

Regione Emilia-Romagna