



Sull'onda dei successi degli anni precedenti fervono i preparativi della quinta edizione di "**Mortadella, Please - Il Festival Internazionale della Mortadella**". La kermesse si aprirà con un'anteprima prevista per il **30 Settembre sotto il voltone di Palazzo Re Enzo a Bologna** e l'**1 ed il 2 Ottobre** il centro Cittadino di **Zola Predosa** si trasformerà in un grande Cittadella del Gusto con percorsi enogastronomici che celebreranno la Mortadella in tutte le sue forme e dimensioni. All'interno del week end sarà possibile degustare piatti aventi come protagonista indiscussa la regina dei salumi.

Se poi vorrete conoscere più da vicino le nostre specialità all'interno del nostro stand, collocato proprio nella Cittadella del Gusto nel centro di Zola Predosa, saranno presenti i nostri esperti che vi faranno apprezzare il nostro prodotto. Quindi, una due giorni che si tingono di rosa e degli altri colori delle delizie enogastronomiche Bolognesi, tra i profumi provenienti dalla Cittadella del Gusto, lungo le vie della Città del Vino e della Capitale Mondiale della Mortadella. Il tutto tra spettacoli, incontri, degustazioni, convegni, mostre mercato delle eccellenze enogastronomiche nazionali.

Inoltre, domenica 2 ottobre dalle ore 9,00 alle ore 13,00, sarà possibile visitare il nostro stabilimento dove i nostri esperti Vi guideranno nel "tempio" dove si produce la Mortadella di Bologna.

"Mortadella, Please" nasce con l'obiettivo di far conoscere e valorizzare le eccellenze presenti sul territorio comunale e provinciale. Da qui nasce l'esigenza di creare intorno a questa realtà un evento internazionale che contribuisca a far conoscere assieme ad uno dei prodotti di eccellenza della nostra gastronomia, anche la cultura, la storia, l'economia di un territorio che ha saputo crescere senza perdere la propria cultura e la memoria storica, con attenzione alla qualità della vita delle persone. Nato nel 2007, Mortadella Please è dunque il Festival Internazionale della Mortadella di Bologna: una rassegna dedicata alla mortadella, prodotto gastronomico che ha reso Zola Predosa celebre nel mondo.

LA REGINA DEI SALUMI BOLOGNESI

Conosciuta in tutto il mondo come "La Bologna", la mortadella nasce come prodotto di lusso che solo durante il XIX secolo, grazie alle innovazioni tecnologiche introdotte nel processo di lavorazione e confezionamento, comincia ad essere prodotta e distribuita su vasta scala. Ciò ne favorisce la divulgazione e la diffusione in tutto il mondo.

In passato la mortadella è stata spesso protagonista di inesattezze ed invenzioni, nell'ambito dell'informazione alimentare. Si narrava, infatti, che fosse un prodotto grasso e non adatto per alcuni tipi di diete, viceversa è spesso consigliata in molteplici regimi alimentari, poichè ritenuta da molti nutrizionisti un insaccato sano, che apporta la giusta dose di calorie.

Si pensi che 100 gr. di Mortadella I.G.P. hanno meno calorie di un piatto di pasta e contengono 60/70 milligrammi di colesterolo, come la miglior carne bianca, leggera e dietetica. La mortadella è inoltre un prodotto molto appetibile e con un alto grado di sazietà: ne bastano infatti solo 100 grammi per soddisfare il nostro appetito, apportando meno calorie di una semplice mozzarella e circa la metà di colesterolo. Un potere nutritivo che arriva dalla presenza di proteine e lipidi (quasi totalmente assenti i carboidrati) ed è per questo che rappresenta il connubio gastronomico ideale con i pani.

Il valore vitaminico contenuto nelle carni non viene alterato con la cottura in fase di lavorazione; i dati scientifici dicono infatti che in un etto di mortadella sono contenute vitamine quali B1 (0,19 milligrammi), B2 (0,26 milligrammi) e Niacina (3,59 milligrammi). Un alimento consigliato ai giovani che svolgono attività fisica e motoria, in grado di apportare il corretto fabbisogno energetico. La Mortadella Bologna IGP è dunque prodotto di qualità ed eccellenza enogastronomica riconosciuta in tutto il mondo, e Mortadella Please, grazie alle diverse iniziative in programma è un'ottima occasione per vivere Zola Predosa e per conoscere alcune delle altre eccellenze: i vini di qualità, gli altri prodotti tipici della Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli e Ciliegi, i luoghi storici e di cultura del territorio. La Rassegna si pone come obiettivo primario la promozione di un gioiello gastronomico le cui origini risalgono al 1300. Apprezzata da milioni di consumatori in tutto il mondo, la mortadella viene utilizzata oggi negli elaborati culinari di rinomati chef, ed è inoltre l'ingrediente principe di sua maestà il tortellino, altra icona della Bologna gastronomica. Un alimento quindi dai mille impieghi! .

Mortadella Please, giunta ormai alla 5° edizione, è dunque per i visitatori un'ottima occasione per vivere Bologna e Zola Predosa e per conoscere alcune delle altre eccellenze: i vini di qualità, gli altri prodotti tipici della Strada dei Vini e dei Sapori Città Castelli e Ciliegi, i luoghi storici e di cultura del territorio, unitamente a delizie gastronomiche dalla regione.

Vi aspettiamo numerosi!

