



Citterio presente a FICO Eatalyworld per tutto il mese di settembre, con la Mortadella Bologna IGP

La storica azienda di salumi sarà protagonista con la speciale ricetta della sua Mortadella Bologna IGP, al parco tematico di Bologna, nell'area dedicata a uno dei salumi più amati della tradizione italiana.

Per tutto il mese di settembre **Citterio** sarà presente con la sua **Mortadella Bologna IGP** a **FICO Eatalyworld**, il parco tematico di **Bologna** dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia. Il **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna** ha proposto all'azienda milanese la possibilità di essere presente, nella fabbrica con vetrate a vista, con la propria Mortadella.

I visitatori avranno la possibilità di assistere alle fasi più importanti della produzione della mortadella, che saranno compiute **a vista** nella fabbrica presente all'interno del parco, aperto dal giovedì alla domenica: si partirà dalle **operazioni di insacco** e di **legatura**, fino alla **cottura nelle apposite stufe** ad aria secca, la **docciatura** e il **raffreddamento**.

Per tutto il mese di Settembre Citterio avrà l'opportunità di far assaggiare ai visitatori del parco la sua personale ricetta della **Mortadella Bologna IGP**, con e senza pistacchio, che in etichetta riporterà il logo Citterio. Anche dietro il banco vendita una locandina informerà i visitatori che la mortadella sarà esclusivamente prodotto Citterio.

Oltre all'opportunità di visionare il **parco tematico** che conta 30 attrazioni, 7 aree a tema dedicate a salumi e formaggi, pasta, gioco e divertimento, vino, olio e dolci, oltre a 13 fabbriche del cibo con proiezioni e show multimediali, i **consumatori** che entreranno a Fico Eatalyworld avranno la possibilità di **visionare le tecniche di preparazione della mortadella**, di **degustarla** e **acquistarla** proprio attraverso diverse modalità: verrà proposta in **panini**, **focacce** e altre preparazioni da **street food**, nel **formato ovale** da **un chilogrammo**, in **tranci da 350 grammi**, in **"fette" alte 1 cm da 600 grammi** circa oppure nella **classica versione affettata**.

*"Essere presenti all'interno di uno dei parchi tematici più importanti d'Italia è per noi un grande riconoscimento - sottolinea **Alessandro Riva, direttore marketing Citterio** -. Il Consorzio ci ha voluto dare questa opportunità che abbiamo colto al volo, che ci permetterà di offrire un servizio di conoscenza e di gusto al consumatore. La bontà della nostra Mortadella Bologna IGP è infatti garantita dall'esperienza centenaria di Citterio che fornisce una qualità riconosciuta in tutto il mondo per il suo sapore unico e delicato, grazie alla selezione delle materie prime, all'attento mix di aromi scelti e alla cura nella lavorazione".*

Per informazioni:



Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi isaac.cozzi@encantopr.it– cell. 3938803139