



## 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](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)– cell. 3938803139