Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

French and German versions below.
Photos available here: https://drive.google.com/drive/folders/185OtgxWOC6wMawIUsu0gnwQlKa7FJ_qY?usp=sharing

THE EU FAB 6 CELEBRA IL 365° ANNIVERSARIO DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP IN OCCASIONE DEL MORTADELLA DAY

Il 24 ottobre la campagna si unisce alla celebrazione internazionale di uno dei salumi europei a indicazione geografica più iconici, mentre Bologna si prepara ad accogliere visitatori e creator per un'edizione speciale dell'anniversario

Ottobre 2026 – Il **24 ottobre**, *The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats* from Europe celebra il **Mortadella Day**, l'appuntamento annuale dedicato alla **Mortadella Bologna IGP** e alla storia e all'identità di uno dei salumi europei protetti più riconoscibili.

La celebrazione di quest'anno assume un significato particolare. La **Mortadella Bologna IGP celebra 365 anni dal 24 ottobre 1661**, quando il Cardinale Farnese emanò a Bologna un bando che stabiliva alcune delle prime regole relative alla sua produzione. L'anniversario coincide inoltre con un altro importante traguardo: il **25° anniversario del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**, che dal 2001 opera per tutelare, promuovere e valorizzare il prodotto e il suo sapere produttivo.

Per *The EU Fab 6*, il Mortadella Day rappresenta un'occasione per valorizzare il ruolo del **sistema di qualità IGP**, che lega la Mortadella Bologna IGP a una tradizione produttiva definita e garantisce il rispetto di specifici standard. Il prodotto è oggi conosciuto ben oltre il proprio territorio di origine, pur mantenendo un forte legame con Bologna e con il suo patrimonio gastronomico.

Chi desidera celebrare il Mortadella Day dal vivo potrà partecipare all'evento a **Palazzo Re Enzo**, nel cuore di Bologna, con **ingresso libero e gratuito**. Il programma prevede uno showcooking con lo chef bolognese **Max Poggi** e **Daniele Reponi**, rievocazioni storiche dedicate alla storia della Mortadella Bologna IGP, degustazioni e una mostra dedicata al 365° anniversario del bando del 1661. L'evento ospiterà inoltre creator coinvolti nella campagna ***The EU Fab 6***, che prenderanno parte a una speciale caccia al tesoro per le vie di Bologna alla scoperta della città e della storia della sua "Regina Rosa".

"Il Mortadella Day è un'occasione per celebrare un prodotto che fa parte del nostro patrimonio gastronomico da secoli, ma anche per mostrare quanto la Mortadella Bologna IGP sia ancora oggi contemporanea e apprezzata a livello internazionale", afferma **Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**. "Quest'anno ha un significato particolarmente speciale, perché celebriamo sia i 365 anni dallo storico bando del 1661 sia i 25 anni del Consorzio. È un momento per guardare a una storia straordinaria, ma anche per continuare a far conoscere la Mortadella Bologna IGP alle nuove generazioni di

the EU FAB 6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

consumatori."

The EU Fab 6 continua ad avvicinare i prodotti europei DOP e IGP a consumatori, media e operatori nel Regno Unito e in Svizzera, combinando informazioni su origine e certificazione con modalità contemporanee di scoprire e apprezzare il patrimonio gastronomico europeo.

Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italia)**
- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spagna)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)**

Seguici per scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Ufficio stampa
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel. +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com

THE EU FAB 6 CÉLÈBRE LE 365e ANNIVERSAIRE DE LA MORTADELLA BOLOGNA IGP À L'OCCASION DU MORTADELLA DAY

Le 24 octobre, la campagne s'associe à la célébration internationale de l'une des charcuteries européennes sous indication géographique les plus emblématiques, tandis que Bologne se prépare à accueillir visiteurs et créateurs pour une édition anniversaire spéciale

Octobre 2026 – Le **24 octobre**, *The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe*

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

célèbre le **Mortadella Day**, le rendez-vous annuel consacré à la **Mortadella Bologna IGP**, ainsi qu'à l'histoire et à l'identité de l'une des charcuteries européennes protégées les plus reconnaissables.

La célébration de cette année revêt une importance particulière. La **Mortadella Bologna IGP célèbre les 365 ans du 24 octobre 1661**, date à laquelle le cardinal Farnese promulgua à Bologne un édit établissant certaines des premières règles encadrant sa production. Cet anniversaire coïncide également avec une autre étape importante : le **25e anniversaire du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**, qui œuvre depuis 2001 à la protection, à la promotion et à la valorisation du produit et de son savoir-faire.

Pour *The EU Fab 6*, le Mortadella Day constitue une occasion de mettre en lumière le rôle du **système de qualité IGP**, qui relie la Mortadella Bologna IGP à une tradition de production définie et garantit le respect de normes spécifiques. Le produit est aujourd'hui connu bien au-delà de son territoire d'origine, tout en conservant un lien fort avec Bologne et son patrimoine gastronomique.

Les personnes souhaitant célébrer le Mortadella Day sur place pourront participer à l'événement organisé au **Palazzo Re Enzo**, au cœur de Bologne, avec **entrée libre et gratuite**. Le programme comprend un showcooking avec le chef bolognais **Max Poggi** et **Daniele Reponi**, des reconstitutions historiques consacrées à l'histoire de la Mortadella Bologna IGP, des dégustations et une exposition dédiée au 365e anniversaire de l'édit de 1661. L'événement accueillera également des créateurs impliqués dans la campagne **The EU Fab 6**, qui participeront à une chasse au trésor spéciale à travers Bologne, à la découverte de la ville et de l'histoire de sa « Reine Rose ».

« Le Mortadella Day est l'occasion de célébrer un produit qui fait partie de notre patrimoine gastronomique depuis des siècles, mais aussi de montrer combien la Mortadella Bologna IGP reste aujourd'hui contemporaine et appréciée à l'international », déclare **Gianluigi Ligasacchi, Directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**. « Cette année revêt une signification particulièrement importante, puisque nous célébrons à la fois les 365 ans de l'édit historique de 1661 et les 25 ans du Consorzio. C'est un moment pour revenir sur une histoire remarquable, mais aussi pour continuer à faire découvrir la Mortadella Bologna IGP aux nouvelles générations de consommateurs. »

The EU Fab 6 poursuit son travail pour rapprocher les produits européens AOP et IGP des consommateurs, des médias et des professionnels au Royaume-Uni et en Suisse, en associant informations sur l'origine et la certification à des façons contemporaines de découvrir et d'apprécier le patrimoine gastronomique européen.

Co-financée par l'Union européenne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

the EU FAB 6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :

- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de projet**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie)**
- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)**

Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens :
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Contact presse
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tél. +39 030 7741535
Email : theeufab6@gmail.com

THE EU FAB 6 FEIERT AM MORTADELLA DAY DAS 365-JÄHRIGE JUBILÄUM DER MORTADELLA BOLOGNA G.G.A.

Am 24. Oktober beteiligt sich die Kampagne an der internationalen Feier einer der bekanntesten europäischen Wurstspezialitäten mit geografischer Angabe, während Bologna Besucher und Creator zu einer besonderen Jubiläumsausgabe empfängt

Oktober 2026 – Am **24. Oktober** feiert *The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe* den **Mortadella Day**, den jährlichen Aktionstag rund um **Mortadella Bologna g.g.A.** sowie die Geschichte und Identität einer der bekanntesten geschützten europäischen Wurstspezialitäten.

Die diesjährige Feier hat eine besondere Bedeutung. Die **Mortadella Bologna g.g.A. begeht den 365. Jahrestag des 24. Oktober 1661**, an dem Kardinal Farnese in Bologna ein Edikt erließ, das einige der frühesten Regeln für ihre Herstellung festlegte. Gleichzeitig fällt das Jubiläum mit einem weiteren wichtigen Meilenstein zusammen: dem **25-jährigen Bestehen des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**, das sich seit 2001 für den Schutz, die Förderung und die Aufwertung des Produkts und seiner Herstellungstradition einsetzt.

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Für *The EU Fab 6* bietet der Mortadella Day die Gelegenheit, die Bedeutung des **g.g.A.-Qualitätssystems** hervorzuheben. Dieses verbindet Mortadella Bologna g.g.A. mit einer klar definierten Herstellungstradition und gewährleistet die Einhaltung spezifischer Standards. Das Produkt ist heute weit über seine Ursprungsregion hinaus bekannt und bewahrt zugleich eine enge Verbindung zu Bologna und seinem gastronomischen Erbe.

Wer den Mortadella Day vor Ort feiern möchte, kann die Veranstaltung im **Palazzo Re Enzo** im Herzen Bolognas bei **freiem und kostenlosem Eintritt** besuchen. Auf dem Programm stehen ein Showcooking mit dem Bologneser Küchenchef **Max Poggi** und **Daniele Reponi**, historische Inszenierungen zur Geschichte der Mortadella Bologna g.g.A., Verkostungen sowie eine Ausstellung zum 365. Jahrestag des Edikts von 1661. An der Veranstaltung nehmen außerdem Creator aus der **The EU Fab 6-Kampagne** teil, die sich bei einer besonderen Schatzsuche durch Bologna auf die Spuren der Stadt und ihrer „rosa Königin" begeben.

„Der Mortadella Day bietet die Gelegenheit, ein Produkt zu feiern, das seit Jahrhunderten Teil unseres gastronomischen Erbes ist, und zugleich zu zeigen, wie modern und international geschätzt Mortadella Bologna g.g.A. auch heute noch ist", erklärt **Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**. „Dieses Jahr hat für uns eine ganz besondere Bedeutung, da wir sowohl 365 Jahre seit dem historischen Edikt von 1661 als auch 25 Jahre Consorzio feiern. Es ist ein Moment, um auf eine außergewöhnliche Geschichte zurückzublicken, aber auch, um Mortadella Bologna g.g.A. weiterhin neuen Generationen von Verbraucherinnen und Verbrauchern näherzubringen."

The EU Fab 6 bringt europäische Produkte mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung weiterhin Verbraucherinnen und Verbrauchern, Medien und Fachleuten im Vereinigten Königreich und in der Schweiz näher und verbindet dabei Informationen zu Herkunft und Zertifizierung mit zeitgemäßen Möglichkeiten, Europas kulinarisches Erbe zu entdecken und zu genießen.

Mitfinanziert von der Europäischen Union, fördert die Kampagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:

- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Projektleiter**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italien)**
- **ODG der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac (Frankreich)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)**

the EU FAB 6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Pressekontakt
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel. +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com