PROGRAMMA "MORTADELLA,PLEASE" 2022

Venerdì 30 Settembre, Sabato 1 e Domenica 2 Ottobre

VENERDI' 30 SETTEMBRE – DALLE 18.00 ALLE 24.00

Ore 18.00: Apertura degli stand delle aziende Alcisa e Felsineo

Dalle ore 18.00: Concerto della Banda "V. Bellini" di Zola Predosa

Ore 19.00: Inaugurazione della quattordicesima edizione di "Mortadella,please" alla presenza di Davide Dall'Omo (Sindaco di Zola Predosa), Norma Bai (Assessora al Lavoro, alle Attività Produttive e di commercio), Dott. Andrea Raimondi (Presidente Felsineo Spa), Dott. Marco Bulgarelli (Presidente Grandi Salumifici Italiani Spa), autorità. Sarà presente la madrina dell'edizione 2022, l'attrice e regista bolognese Chiara Sani.

Dalle 18.00: Apertura dei punti di street food a cura della Rete di Pro Loco "Reno Lavino Samoggia"

Dalle ore 19 alle 22: Apertura del Ristorante gestito dall'Istituto Veronelli di Casalecchio di Reno e Valsamoggia.

Dalle ore 19 alle 22 – area Mortadella Land: Laboratori artistici per bambini e ragazzi a cura dell'Associazione Ricreamente.
Laboratorio di Riciclo Creativo: utilizzando materiale vario di riciclo si realizzeranno piccoli oggetti e giochi che ognuno potrà portarsi a casa. Laboratorio di manipolazione di argilla: con l'utilizzo di questo materiale duttile si creeranno piccoli manufatti artistici che ognuno si porterà a casa.

Ore 19.30 – area "Mortadella Experience": La Mortadella incontra…la tigella e il tartufo di Savigno
Seguendo le istruzioni e i consigli delle volontarie della Pro Loco di Savigno (Valsamoggia) impareremo come preparare la mini tigella con mousse di mortadella e tartufo che sarà possibile degustare nel corso delle tre giornate di Festival.

Ore 20.00 – palco: Concerto di Fabio Paoletti One Man Band e B&B – Baba & Blues acoustic duo
Viaggio tra i grandi classici del blues, riarrangiati da Fabio Paoletti e gran finale con la splendida voce della giovane cantautrice zolese Susanna Maurizi.

Ore 20.30 – area "Mortadella Experience": La Mortadella incontra…gli hamburger de "La Mandria Burger bar"
La Mandria Burger Bar di Zola Predosa è da sempre impegnato nella ricerca di una filiera certa e promotore di un autentica tipicità. In occasione delle tre giornate del Festival proporrà il "Mortazza Burger 2.0", uno special burger a base della Regina della gastronomia bolognese.Nel

corso dello show cooking, condotto dal cuoco e critico enogastronomico Matteo Tambini, sotto la guida di Elisa Carli (responsabile cucina de “La Mandria”) potremmo apprezzare non solo le modalità di preparazione di questo hamburger, ma sarà anche l’occasione per conoscere la “filiera” attraverso le parole di Matteo Calzolari, dell’omonimo forno d’eccellenza di Monghidoro, che produce il pane dei burger de “La Mandria”.

Ore 21.30 – palco: Concerto del Tizio Bononcini duo
Cantautore e pianista bolognese, Tizio Bononcini definisce le sue canzoni “pop-cabaret”, senza sapere esattamente di cosa si tratti. In duo con il batterista Filippo Macca Maccarelli, Tizio presenta un energico concerto-spettacolo che attinge al teatro canzone, con una narrazione grottesca della contemporaneità. Con due album all’attivo e un terzo in lavorazione, Tizio Bononcini è stato addirittura notato dal Club Tenco e ha condiviso il palco, tra gli altri, con Fausto Mesolella, Omar Pedrini, Luca Barbarossa, Levante, i Pan del Diavolo, Giacomo Voli, Leo Pari e Federico Poggipollini.

SABATO 1 OTTOBRE – dalle 17.00 alle 24.00

Dalle ore 15.30: “Mortadella&Pignoletto Trekking”
Trekking ad anello sulle colline zolesi con sosta degustazione alla cantina “Terre Rosse Vallania”. In collaborazione con “Compagnia Guide Valli Bolognesi”. Contributo a partecipante: € 12 (pagamento in loco). Per il trekking: prenotazione obbligatoria al tel. 366/8982707 e on-line su prenota.collinebolognamodena.it

Ore 17.00 – area “Mortadella Land”: Food & English
Un laboratorio in inglese che unisce il cibo e la cucina al mondo dei più piccoli. Attraverso una divertente attività in inglese, My English Family intratterrà I bambini e li porterà alla scoperta di prelibatezze culinarie, mortadella inclusa!

Dalle 18 alle 23: Apertura dei punti di street food a cura della Rete di Pro Loco “Reno Lavino Samoggia”

Dalle ore 18 – palco: “L’antipasto” di Zola Sport Day
Zola Predosa mette in mostra le sue eccellenze sportive con esibizioni e attività che faranno da “antipasto” alla seconda edizione dell’evento “Zola Sport Day” che si terrà Domenica 9 Ottobre a Zola Predosa e promosso dalla Consulta Comunale dello Sport.
Esibizioni previste:
Alle ore 18:00 dimostrazione di pallavolo, a cura di Us Zola Monte Volley
Alle ore 18:40 dimostrazione di calcio, a cura di Zola Predosa Calcio
Alle ore 19:20 lezione dimostrazione di danza moderna, a cura di Centro Danza Buratto

Ore 18.00 – Area Mortadella Land: Laboratorio di cucina per piccoli chef
Dalle ore 18 alle 19. In occasione dell’evento del “Mortadella please” i vostri piccoli chef realizzeranno due ricette utilizzando sua regina la mortadella sotto la guida di Elisa Carli, cuoca professionista e responsabile cucina de La Mandria. Laboratorio per ragazzi dai 5 anni in su (con la presenza di un genitore). A cura di La Mandria.

Per tutta la serata – area Mortadella Land: i giochi di strada a cura della Consulta Comunale dei Centri Socioculturali di Zola Predosa.

Ore 18.00 – area “Mortadella Experience”: La Mortadella incontra…il Pignoletto!
Zola Predosa è Città del Vino e della Mortadella e nel corso di una conferenza con degustazione guidata racconterà il connubio tra la Mortadella, il Pignoletto e i vini del territorio. Nel corso della serata verranno premiati i produttori locali vincitori del concorso “Selezione del Sindaco”. Interverranno: Angelo Radica (Sindaco del Comune di Tollo – Chieti – e Presidente Associazione Nazionale Città del Vino), Davide Dall’Omo (Sindaco di Zola Predosa), Giulia Degli Esposti (Assessora Cultura, Turismo e marketing territoriale del Comune di Zola Predosa), Paolo Grazia (Ambasciatore delle Città del Vino), i produttori Az. “Gaggioli” e Az. “Lodi Corazza”.

Dalle 19 alle 21 – area Mortadella Land: DOLCE MORTADELLA LAB.

Il Nido di Infanzia Matilde di Zola Predosa, gestito dalla cooperativa sociale Società Dolce, propone ai bambini e alle famiglie del territorio laboratori di manualità e scoperta della “Mortadella”!!! I laboratori, pensati per stimolare la creatività e l’esplorazione attiva di ogni partecipante, avranno come tema portante proprio la “Mortadella”, che verrà creata, disegnata e riprodotta con materiali naturali e di riciclo dai bambin* e dalle loro famiglie, promuovendo la conoscenza dei prodotti del territorio che li circonda.

Dalle ore 19 alle 22: Apertura del ristorante gestito dall’Istituto Veronelli di Casalecchio di Reno e Valsamoggia.

Ore 19.30 – area “Mortadella Experience”: “Mangiare, è incorporare un territorio”. (Jean Brunhes)
La Mutua Salsamentari 1876 lancia il suo progetto di itinerari nel Territorio metropolitano bolognese, a partire da una delle proposte gastronomiche più conosciute e apprezzate: il tagliere. Un incontro di prodotti tipici e di artigiani di valore per conoscere meglio e condividere con piacere un Territorio esteso, bello da vedere e buono da gustare. Parteciperanno: Davide Simoni (Presidente de La Mutua Salsamentari 1876), Norma Bai (Assessore alle attività produttive e di commercio del Comune di Zola Predosa), Giulia Degli Esposti (Assessora Cultura, Turismo e marketing territoriale del Comune di Zola Predosa), Prof.ssa Rosalba De Vivo (Direttrice Istituto “Veronelli”), Rappresentanti delle aziende Alcisa e Felsineo. Modera Alessandro Menzani (Coordinatore della rete delle Pro Loco).

Ore 21.00 – palco : “SALUTAMI TUO FRATELLO”
Cronache pettinate e spettinate di due emiliani con Marco Ligabue e Andrea Barbi
Racconti e Musiche.

Sabato 1° Ottobre, saliranno sul palco Andrea Barbi e Marco Ligabue che sviluppano un’innovativa e divertente formula di presentazione – showcase del libro “Salutami tuo fratello”. Scritto dal cantautore correggese, il libro ripercorrere tutte le fasi della storia di Marco in un racconto intimo e sincero tra vita privata, ricordi illuminanti, aneddoti ironici e tanto rock’n’roll. Pagine intrise di calore, autenticità e dall’inconfondibile solarità, che scorrono via veloci lasciando il sorriso sulle labbra e la voglia, come accade per i bei libri, di conoscere e diventare amici del loro autore. E proprio grazie alle domande argute dell’istrionico conduttore televisivo Andrea Barbi, scopriremo nuovi retroscena dal forte sapore emiliano. Tra musiche, chiacchiere, un bicchiere di Pignoletto, un po’ di Mortadella, Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico di Modena, rivivremo con Andrea e Marco alcune delle trentatré cronache che caratterizzano il libro “Salutami tuo fratello” edito da Pendragon.

DOMENICA 2 OTTOBRE – dalle 9.00 alle 22.00

Dalle ore 9 alle ore 12: Visita agli stabilimenti delle aziende Alcisa e Felsineo
Scopriamo i segreti della produzione della Mortadella con le visite guidate agli stabilimenti Alcisa e Felsineo di Zola Predosa. Dalla Piazza Di Vittorio di Zola, con cadenza di circa 20 minuti, partirà il "Mortadella Bus", la navetta gratuita che ti accompagnerà agli stabilimenti. Per ragioni di sicurezza per l'accesso agli stabilimenti è obbligatorio l'utilizzo di mascherina chirurgica.
Per l'occasione – oltre al consueto "Mortadella bus" gratuito con partenza dalla piazza di Zola Predosa – sarà possibile raggiungere gli stabilimenti da Piazza Re Enzo a Bologna con un bus su prenotazione (partenza ore 9.00) a cura di extraBO.

Dalle 10 alle 12 – area Mortadella Land: DOLCE MORTADELLA LAB.

Il Nido di Infanzia Matilde di Zola Predosa, gestito dalla cooperativa sociale Società Dolce, propone ai bambini e alle famiglie del territorio laboratori di manualità e scoperta della "Mortadella"!!! I laboratori, pensati per stimolare la creatività e l'esplorazione attiva di ogni partecipante, avranno come tema portante proprio la "Mortadella", che verrà creata, disegnata e riprodotta con materiali naturali e di riciclo dai bambin* e dalle loro famiglie, promuovendo la conoscenza dei prodotti del territorio che li circonda.

Dalle 11 alle 14: Apertura dei punti di street food a cura della Rete di Pro Loco "Reno Lavino Samoggia"

Dalle ore 12 alle 14: Apertura del Ristorante gestito dall'Istituto Veronelli di Casalecchio di Reno e Valsamoggia.

Dalle 14.00 alle 16.00 – palco: "Let's Rock 1950-2000!"
La band "Delorean" ci condurrà in un viaggio nel tempo a suon di rock internazionale per ballare e cantare insieme i grandi successi dagli anni '50 fino ai giorni nostri.

Dalle ore 15 alle 16.30 – area Mortadella Experience: La Mortadella incontra…la pasta fresca
A cura di Sfogliando i borghi di Zola Predosa.

Dalle 15 alle 18 – Area Mortadella Land: Laboratori artistici per bambini e ragazzi a cura dell'Associazione Ricreamente.
Laboratorio di Riciclo Creativo: utilizzando materiale vario di riciclo si realizzeranno piccoli oggetti e giochi che ognuno potrà portarsi a casa. Laboratorio di manipolazione di argilla: con l'utilizzo di questo materiale duttile si creeranno piccoli manufatti artistici che ognuno si porterà a casa.

Ore 16.30 – area "Mortadella Experience": Dulcis in fundo
Show cooking di pasticceria in compagnia del pasticcere Andrea Tedeschi del Pastry Lab. Con degustazioni

Dalle 17.00: Apertura dei punti di street food a cura della Rete di Pro Loco "Reno Lavino Samoggia"

Dalle ore 17.00 – palco: Saluti e ringraziamenti

Dalle ore 17.30 – palco: Premiazione della seconda edizione di concorso letterario "C'era una volta e c'è…una Regina Rosa", promosso da Edizioni del Loggione.
A seguire: Aperitivo letterario con la presentazione del libro "Misteri e Manicaretti sui Colli Bolognesi" realizzato dalla collaborazione tra Edizione del Loggione e Rete di Pro Loco "Reno Lavino Samoggia".

Dalle ore 19 alle 22: Apertura del Ristorante gestito dall'Istituto Veronelli di Casalecchio di Reno e Valsamoggia

Dalle ore 20.30 – palco: "Una not(t)te in rosa "
Serata di musica pop,jazz e rap,con splendide voci che si esibiranno rigorosamente dal vivo. Un viaggio musicale tra diversi generi – dal pop al trap – per diverse età, in un crescendo di emozioni ed entusiasmo. Presenta Beatrice Bigoni.