



10 chef bolognesi ambasciatori della Patata di Bologna

“La versione dello chef” è l’iniziativa per promuovere la prima patata italiana ad aver ottenuto la Dop. Dieci chef del territorio hanno utilizzato il tubero felsineo per creare originali preparazioni



Patata di Bologna DOP (Foto © Sito web del Consorzio).

La **Patata di Bologna**, la prima in Italia ad avere ottenuto la Dop, incontra dieci prestigiose firme della cucina bolognese. La liaison dà vita a “**La versione dello chef**”, un progetto messo in campo dal **Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop** nell’ambito del PSR (Programma di Sviluppo Rurale) 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna.

Patata di Bologna Dop: 10 chef bolognesi ambassador del prodotto



Gli chef e i rappresentanti del Consorzio Patata di Bologna DOP (Foto © Ufficio stampa).

L'attività coinvolge **dieci chef del territorio felsineo** in qualità di ambasciatori di questo prodotto tanto versatile, attraverso la realizzazione di altrettante ricette con protagonista il tubero locale che rimarranno nella carta dei loro ristoranti fino al 31 gennaio 2022. È stato realizzato un **ricettario** che, oltre a individuare il locale dove è possibile trovare il piatto, specifica anche gli ingredienti e la modalità di esecuzione per prepararlo a casa propria.

L'iniziativa è presentata nel dettaglio sul sito del [Consorzio Patata di Bologna](#), all'interno del quale è riportata la lista completa dei ristoranti aderenti e le ricette degli chef attraverso una sezione multimediale dedicata in cui scaricare anche il ricettario.

Per l'intera durata, l'iniziativa sarà inoltre sostenuta da una ricca campagna social nazionale sui profili [Facebook](#) ed [Instagram](#) del Consorzio e da una campagna sulle principali radio locali.

I 10 ristoranti coinvolti

Di seguito l'elenco dei ristoranti del territorio coinvolti nel progetto di valorizzazione della Patata di Bologna Dop, con la relativa ricetta ideata.



i 10 chef che hanno aderito al progetto con le loro ricette (Foto © Ufficio stampa).

1. **Ristorante Casa Monica (Bologna):** Tikka di Patate di Bologna D.O.P. e tonno
2. **Trattoria Da Me (Bologna):** Uovo cotto a bassa temperatura su cremoso di Patate di Bologna D.O.P. al tè affumicato, porcini “fritti fritti”, mirtili e concentrato di bosco
3. **Ristorante Grassilli (Bologna):** Ravioli di Patate di Bologna D.O.P. con porri stufati e aceto balsamico
4. **Hostaria 900 (Imola):** Tortelli ripieni di Patate di Bologna D.O.P., vellutata di cardo gobbo e salsiccia di Mora Romagnola
5. **Antica Osteria Casoni (I Casoni, Bologna):** Raviolone di Patate di Bologna D.O.P. e provola, tarassaco, cipollotto e guanciale stagionato
6. **Ristorante Caminetto d’Oro (Bologna):** Crema di Patate di Bologna D.O.P. affumicata, mazzancolle alla brace e chips di cipolla
7. **Ristorante Al Cambio (Bologna):** Petto di faraona farcito di Patate di Bologna D.O.P. e tartufo
8. **Osteria di Medicina (Medicina):** La Patata di Bologna D.O.P. in gita a Migîna con la voglia di Toscana
9. **Ristorante da Nello (Bologna):** Petroniana di Patate di Bologna D.O.P.
10. **Ristorante i Carracci (Bologna):** Budino di Patate di Bologna D.O.P. e mandorla con gelato alla crema.

Caratteristiche della Patata di Bologna DOP

La Patata di Bologna è prodotta e confezionata esclusivamente nella provincia di Bologna. Coltivata nella sola varietà Primura, le caratteristiche del prodotto sono determinate dallo stretto legame con il territorio bolognese, protagonista della storia pataticola da almeno due secoli.

Clima, tecniche di coltivazione, tipologia di conservazione e soprattutto l’esperienza di generazioni

di agricoltori appassionati, rendono unica la Patata di Bologna DOP, la cui **area di coltivazione** si sviluppa attualmente su circa 500 ettari (+20% rispetto alla campagna 2020/2021) e vanta una **produzione di quasi 20mila tonnellate** (+28% rispetto al 2020).

La produzione di Patata di Bologna Dop si sviluppa nel **territorio tra i fiumi Sillaro e Reno** e comprende i Comuni di: Budrio, Castenaso, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Molinella, Baricella, Minerbio, Granarolo dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto e Crevalcore.

Per valorizzare il prodotto è sorto il Consorzio di Tutela della Patata di Bologna Dop, guidato dal presidente **Davide Martelli** e dal direttore **Claudio Scalise**, che rappresentano le quasi cento aziende agricole del territorio ad oggi coinvolte nel progetto.

Data di creazione

25/10/2021

Autore

redazione