



Il Campionato della Pasta Fatta a Mano 2026 arriva a Bologna

Il 10 febbraio presso Eataly Bologna si svolge la seconda delle sette tappe del tour nazionale dedicato agli artigiani della pasta fresca, tra valutazione tecnica, cultura gastronomica e filiera

Dopo l'esordio torinese, il **Campionato della Pasta Fatta a Mano 2026** fa tappa a Bologna **martedì 10 febbraio**, scegliendo una delle città simbolo della cultura gastronomica italiana per proseguire il proprio percorso nazionale.

La competizione sarà ospitata nei locali di **Eataly Bologna**, nel cuore del centro storico. Quella bolognese è la seconda di sette appuntamenti lungo la Penisola e vedrà sfidarsi i **professionisti del settore**: titolari, collaboratori e dipendenti di ristoranti, bistrot, laboratori, trattorie, agriturismi e hotel, oltre a chef privati, docenti e consulenti gastronomici. La pasta e i piatti realizzati saranno valutati da una giuria di esperti secondo criteri di **impasto, gusto, aspetto ed equilibrio nutrizionale**.



Una giuria tecnica

A valutare i piatti in gara sarà una **giuria di qualità** composta da figure con competenze complementari, in grado di offrire uno sguardo tecnico e critico sulla pasta fresca come espressione identitaria del territorio. Ne fanno parte **Nicola Annunziata**, chef del ristorante stellato I Portici, affiancato da Enzo Radunanza, direttore della Gazzetta del Gusto, **Luca Bonacini**, **Sabrina Camonchia** e **Livia Elena Laurentino**.

Il Campionato della Pasta Fatta a Mano è realizzato da **BTL Prod.** in coproduzione con il **Consorzio Edamus**, con l'obiettivo di promuovere la cultura gastronomica nazionale attraverso temi centrali come sostenibilità, filiera corta e recupero alimentare.

Accanto agli organizzatori, il tour vede il coinvolgimento di diversi partner, dal **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** a Molini Pizzuti, da Olio Ortuso ai marchi Zwilling e Ballarini, fino alle realtà specializzate nelle attrezzature professionali.



Verso la finalissima di Napoli

Il vincitore della tappa di Bologna accederà direttamente alla finalissima nazionale, in programma il 12 giugno 2026 a Napoli, presso la Stazione Marittima, all'interno della quinta edizione del **DMED – Salone della Dieta Mediterranea**. Anche il secondo e il terzo classificato potranno proseguire il percorso, aggiungendosi ai finalisti già selezionati nella tappa inaugurale di Torino.

Durante la giornata felsinea sono previsti anche **premi speciali e riconoscimenti** realizzati in collaborazione con i partner ufficiali del Campionato.

Il calendario delle prossime tappe

Dopo Bologna, il tour proseguirà a Firenze, Milano e Roma, sempre con Eataly come sede ospitante, per poi raggiungere **Salerno** (Pontecagnano Faiano) presso In Cibus e **Bari** presso Ad Horeca. Le iscrizioni per tutte le tappe sono aperte fino a venti giorni prima di ciascun evento sul sito ufficiale del Campionato: www.campionatodellapasta.it (info@campionatodellapasta.it).

Data di creazione

02/02/2026

Autore

redazione