



La Patata di Bologna DOP “sposa” l’HoReCa e si promuove nei piatti di sette giovani chef

Dopo le iniziative di marketing che hanno avuto come target il consumatore e il mondo trade, il Consorzio lancia il progetto “Taste Innovators – La versione dello chef”. L’obiettivo è valorizzare la varietà Primura attraverso una campagna digitale rivolta al settore HoReCa, firmata da Giano Lai e Francesca Manunta e con le ricette di sette chef talentuosi

La Patata di Bologna DOP è protagonista di una nuova campagna di promozione che mira a promuovere la **varietà Primura nel settore dell’HoReCa**. Si tratta di un cambio di passo da parte del Consorzio che, dopo aver puntato al coinvolgimento del consumatore e del mondo retail, con “**Taste Innovators – La versione dello chef**” si rivolge al settore della ristorazione e dell’ospitalità.

Per far conoscere le qualità organolettiche e la versatilità dell’unica varietà ammessa dal disciplinare, l’ente presieduto da **Davide Martelli** coinvolge **sette giovani chef** selezionati per la loro interpretazione contemporanea della cucina territoriale. Al loro fianco, sono stati chiamati i content creator **Giano Lai e Francesca Manunta** del profilo “*Cosa mangiamo oggi*”, tra le voci digital più seguite nel mondo food.



L'insalata come Bologna sogna dello chef Giorgio Rattini dell'Osteria da Oreste di Santarcangelo di Romagna (Foto © Ufficio stampa).

Taste Innovators – La versione dello chef

In Italia si contano decine di varietà di patate, tra quelle più note ad altre locali poco documentate e, in questo contesto, appare importante consolidare la reputazione della **Patata di Bologna DOP** come ingrediente dalle buone proprietà nutrizionali e dall'ottima predisposizione gastronomica, posizionandola non solo come prodotto agricolo certificato ma come elemento identitario della [cucina emiliano-romagnola](#), al centro di ricette golose e sostenibili.

«Taste Innovators è un progetto che consente di trasferire valore alla Patata di Bologna DOP nel canale Horeca grazie a un pubblico competente, curioso, aperto alla sperimentazione. – spiega il presidente Davide Martelli – La ristorazione può creare nuove opportunità di crescita, rafforzando la nostra presenza nei luoghi della cucina di qualità. Le ricette realizzate dai 7 chef in questo progetto evidenziano la versatilità della Primura, unica varietà della Patata di Bologna, la prima a ottenere la DOP in Italia. La Patata di Bologna DOP è un prodotto da 70 anni radicato nella tradizione bolognese custode di una cultura che si tramanda sino ad oggi nel segno dell'eccellenza».

I sette chef e le loro interpretazioni della Primura

Ogni chef ha creato un piatto dedicato alla Patata di Bologna DOP, evidenziandone struttura, gusto e capacità di diventare fulcro di piatti golosi e dal linguaggio contemporaneo.

A Bologna, lo chef **Lorenzo Coccovilli** di ODD ha ideato *Dolceamara Bologna* mentre **Marco Meggiato** di **Allegra** ha inserito, nella sua ricetta, contaminazioni esotiche creando "*La Primura Japan Style*". A Santarcangelo di Romagna (RN), all'**Osteria da Oreste**, lo chef **Giorgio Rattini** propone "*L'insalata come Bologna sogna*".



Da sn, Lorenzo Coccovilli di ODD e Marco Meggiato di Allegra (Foto © Ufficio stampa).

Passando al Veneto, sono due i professionisti che hanno accettato la sfida di valorizzare il tubero bolognese: la chef **Silvia Banterle** del ristorante **Stilla** di Colognola Ai Colli (VR), che ha inserito in carta la ricetta dolce "*Patata in cinque forme*" e **Paolo Giraldo** del Natural Wine Bistrot di **Uva** (Padova) ha inserito in carta la ricetta "*Ravioli ripieni di sorprese*".



Silvia Banterle del ristorante Stilla e Paolo Giraldo di Uva (Foto © Ufficio stampa).

Milano ha aderito con **Spore**, il ristorante che racconta nel piatto tante culture, in particolare quelle asiatiche e scandinave. Il "*Plin al tartufo di Patata di Bologna Dop*" è la proposta della chef **Mariasole Cuomo**. All'**Osteria Lagrandissima**, sempre a Milano, la proposta contemporanea ha incluso "*Aligot o nastro dell'Amicizia*", il piatto dello chef **Davide Esposito**.



Gli chef Davide Esposito e Mariasole Cuomo, con i loro piatti (Foto © Ufficio stampa).

La vetrina digitale di Giano Lai e Francesca Manunta

A collegare il lavoro dei sette chef ci sono i contenuti video realizzati da **Giano Lai e Francesca Manunta**, instancabili frequentatori di locali e luoghi legati al cibo che proveranno a raccontare tutte le caratteristiche della Patata di Bologna DOP, la tracciabilità, le peculiarità della filiera e il rapporto con il territorio.

La campagna vivrà su sito web, Facebook, Instagram e YouTube del Consorzio, accompagnata da materiali dedicati e da una presenza qualificata su riviste di settore, eventi e manifestazioni del mondo della ristorazione.

Una DOP con 70 anni di storia

La Patata di Bologna DOP, prima patata italiana ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Protetta, rappresenta una filiera consolidata che affonda le radici negli anni Cinquanta. La varietà **Primura**, unica ammessa dal disciplinare, è oggi simbolo di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, delle esigenze nutrizionali del pubblico e della capacità di adattarsi all'innovazione gastronomica.

Il progetto Taste Innovators – La versione dello chef è realizzato con il contributo del Ministero

dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, nell'ambito del Decreto Direttoriale n. 645170 del 6 dicembre 2024.

Maggiori informazioni: www.patadibologna.it

Data di creazione

20/11/2025

Autore

redazione