

Dieci chef ambasciatori della Patata di Bologna Dop



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. L’attività coinvolge dieci chef del territorio felsineo in qualità di ambassador di questo prodotto unico, attraverso la realizzazione di dieci esclusive ricette con protagonista la Patata di Bologna Dop.

Dieci libere interpretazioni di un prodotto dalla bontà naturale, sano e genuino, nutriente e saziante, ricco di gusto nella sua semplicità. Prodotto gourmet per eccellenza, la Patata di Bologna Dop è estremamente versatile in cucina, come testimoniano i 10 chef che hanno aderito al progetto, le cui esclusive creazioni rimangono nella carta dei loro ristoranti fino al 31 gennaio 2022. Per conservare le ricette e metterle disposizione di tutti è

stato realizzato un ricettario che indica con semplicità come prepararle comodamente a casa propria.

Il ricettario infatti oltre a individuare il locale dove è possibile trovare la ricetta, specifica anche gli ingredienti e la modalità di esecuzione del piatto in modo da fornire un'utile indicazione per chi è appassionato ai fornelli.

L'iniziativa è presentata nel dettaglio sul sito del Consorzio patatadibologna.it, all'interno del quale gli estimatori di questo prodotto possono trovare la lista completa dei ristoranti aderenti e approfondire le ricette ideate dagli 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

Dieci sono i locali del territorio bolognese coinvolti, ognuno dei quali ha liberamente interpretato una ricetta con protagonista la Patata di Bologna Dop.

- Ristorante Casa Monica (Bologna): Tikka di Patate di Bologna D.O.P. e tonno;
- 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;
- Ristorante Grassilli (Bologna): Ravioli di Patate di Bologna D.O.P. con porri stufati e aceto balsamico;
- Hostaria 900 (Imola): Tortelli ripieni di Patate di Bologna D.O.P., vellutata di cardo gobbo e salsiccia di Mora Romagnola;
- Antica Osteria Casoni (I Casoni, Bologna): Raviolone di Patate di Bologna D.O.P. e provola, tarassaco, cipollotto e guanciale stagionato;
- Ristorante Caminetto d'Oro (Bologna): Crema di Patate di Bologna D.O.P. affumicata, mazzancolle alla brace e chips di cipolla;
- Ristorante Al Cambio (Bologna): Petto di faraona farcito di Patate di Bologna D.O.P. e tartufo;
- Osteria di Medicina (Medicina): La Patata di Bologna D.O.P. in gita a Migina con la voglia di Toscana;
- Ristorante da Nello (Bologna): Petroniana di Patate di Bologna D.O.P.;

- Ristorante i Carracci (Bologna): Budino di Patate di Bologna D.O.P. e mandorla con gelato alla crema.

Patata di Bologna, unica in Italia

La Patata di Bologna rappresenta un unicum nel panorama nazionale. Prodotta e confezionata esclusivamente nella provincia di Bologna, è la prima Patata in Italia ad avere ottenuto la Dop (Denominazione Origine Protetta). Coltivata nella sola varietà Primura, le caratteristiche di questo 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 crescita costante di questo prodotto è in linea con le richieste del consumatore moderno, sempre più orientato alla ricerca di prodotti di qualità e garantiti.

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'Emila, 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. Alla guida del Consorzio vi sono il presidente **Davide Martelli** e il direttore **Claudio Scalise**, che rappresentano le quasi cento aziende agricole del territorio ad oggi coinvolte nel progetto.