



## **La Patata di Bologna D.O.P. interpretata dal 2 Stelle Alberto Faccani a Tramonto DiVino a Cesenatico**

*Bologna (28 Luglio 2021)* – La **Patata di Bologna Dop** interpretata da un grande chef, il 2 Stelle **Alberto Faccani**. Lo farà a **Cesenatico venerdì 6 agosto** al calar del sole nella suggestiva piazza spose dei Marinai affacciata sul mare. L'occasione è la terza tappa di **Tramonto DiVino**, il tour del gusto dedicato alla valorizzazione dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna abbinati ai grandi vini regionali proposti dai sommelier di Ais Emilia e Romagna.

Nell'evento a Cesenatico la Patata di Bologna Dop sarà il prodotto protagonista in uno show cooking condotto dallo stellato **Alberto Faccani**, del ristorante Magnolia di Cesenatico e rappresentante dell'Associazione CheftoChef, insieme a **Carla Briigliadori** maestra di cucina della scuola di Casa Artusi di Forlimpopoli. Il piatto proposto e raccontato una Carbonara di Cozze di Romagna e Patata di Bologna Dop al profumo di Pancetta Piacentina Dop.

“La Patata di Bologna Dop oltre ad essere unica, nella varietà Primura, è un prodotto estremamente versatile, tanto da essere sempre più apprezzato dalle grandi firme della cucina italiana – afferma **Davide Martelli, Presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP** – Unica patata gourmet nel mercato italiano, è un prodotto che può essere utilizzato anche nei piatti della tradizione. L'interpretazione da parte di un grande chef come Alberto Faccani e in abbinamento con i vini regionali proposti dai sommelier Ais, dà l'idea del grande potenziale che ha il prodotto tanto che abbiamo in progetto una importante iniziativa insieme ad alcuni rinomati ristoranti di Bologna e provincia”.

L'evento si svolgerà nella suggestiva piazza Spose dei Marinai a Cesenatico e nel giro di pochi giorni ha già registrato il sold out.

Ufficio Stampa Patata Bologna DOP  
PrimaPagina Cesena  
(Maurizio Magni – Filippo Fabbri)  
Tel. 0547.24284 - 3471567681