



“Taste Innovators – La versione dello chef” La Patata di Bologna DOP avvia una nuova collaborazione con l’HoReCa

Valorizzare la varietà Primura con l’aiuto di 7 chef e il duo Giano Lai-Francesca Manunta di ‘Cosa mangiamo oggi’ parlando al pubblico in una veste più raffinata e gourmet

*Bologna (18 novembre 2025) - Sette giovani chef, creativi e talentuosi, incontrano la Patata di Bologna DOP. Una *liaison* in chiave gourmet per avvicinare uno dei prodotti simbolo dell’agroalimentare bolognese alla ristorazione. È la carta messa in campo dal **Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP** con il progetto “**Taste Innovators-La versione dello chef**” caratterizzato da una forte campagna di comunicazione a livello nazionale grazie alla collaborazione di Giano Lai e Francesca Manunta di “Cosa mangiamo oggi”, content creator forti di un grande seguito di appassionati e professionisti della ristorazione.*

Dopo una serie di iniziative che hanno avuto come target il consumatore e il mondo trade, il Consorzio punta ora ad un nuovo obiettivo: esaltare le qualità organolettiche della varietà Patata di Bologna Dop nella sua unica varietà Primura e consolidarne il ruolo come **ingrediente premium nel panorama gastronomico italiano**.

Il programma, studiato dal Consorzio per centrare questo obiettivo, prevede una campagna informativa a livello nazionale che coinvolge **sette giovani chef in qualità di ambassador**, scelti perché attenti interpreti delle nuove tendenze della cucina territoriale. Nei loro menu la Patata di Bologna DOP diventa protagonista di ricette creative e sostenibili, veicolando un messaggio di qualità e autenticità.

Davide Martelli, Presidente Consorzio Tutela Patata di Bologna DOP: “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. 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”.

Questi gli interpreti e le ricette realizzate.

ODD (Bologna) è uno street food d’autore; lo chef, **Lorenzo Coccovilli** ha intitolato alla sua città il piatto del menù dedicato alla Patata di Bologna Dop: **‘Dolceamara Bologna’**.



**PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**



**CONSORZIO
DI TUTELA
PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**



**MINISTERO DELL’AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



ATTIVITÀ REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL MASAF (MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE) AI SENSI DEL DECRETO DIRETTORIALE N. 645170 DEL 6 DICEMBRE 2024



Allegra (Bologna) è bar, bakery e trattoria; **'La Primura Japan Style'** è il titolo della ricetta creata ad hoc dallo chef **Marco Meggiato**.

Osteria da Oreste (Santarcangelo di Romagna, RN) ha una cucina che si ispira alle tradizioni locali attraverso la visione personale dello chef **Giorgio Rattini**; **'L'insalata come Bologna sogna'** è il piatto dedicato alla Patata di Bologna Dop.

Stilla (Colognola Ai Colli, VR) è un piccolo ristorante che offre piatti connessi alla cultura del territorio. **'Patata in cinque forme'** è la ricetta 'dolce' proposta dalla chef **Silvia Banterle**.

Uva (Padova) è un Natural Wine Bistrot & Shop; lo chef **Paolo Giraldo** dedica alla Patata di Bologna Dop la ricetta **'Ravioli ripieni di sorprese'**.

Spore (Milano) è un ristorante che racconta nel piatto tante culture, in particolare quelle asiatiche e scandinave; **'Plin al tartufo di Patata di Bologna Dop'** è la proposta della chef **Mariasole Cuomo**.

Osteria Lagrandissima (Milano) è posta ai bordi della città, in odore di campagna, propone una cucina contemporanea. **'Aligot o nastro dell'Amicizia'** è il piatto dello chef **Davide Esposito**.

A fare da collante alla 'brigata' degli chef, sono i funambolici **Giano Lai e Francesca Manunta** di **'Cosa mangiamo oggi'**, che hanno trasportato le ricette, la personalità e la creatività degli chef nel mondo della Patata di Bologna Dop grazie a video ingaggianti, da lanciare in rete alla conquista di un pubblico attento alle innovazioni di prodotto e di stile in cucina.

Attraverso materiali dedicati e i contenuti video diffusi sui canali digitali del Consorzio – sito web, Facebook, Instagram e YouTube – verranno raccontate le peculiarità organolettiche, i sistemi di tracciabilità e il forte legame con il territorio che rendono la Patata di Bologna DOP un'eccellenza certificata. Il progetto prevede inoltre, in programma nei prossimi mesi, una serie di attività di comunicazione su riviste e portali di settore e la partecipazione a eventi e iniziative del mondo della ristorazione, con il fine di veicolare le caratteristiche uniche del prodotto presso gli operatori e le associazioni del comparto. Seguiranno ulteriori aggiornamenti.

Il progetto Taste Innovators-La versione dello chef è realizzato grazie al contributo del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste ai sensi del Decreto Direttoriale n. 645170 del 6 dicembre 2024.

Info progetto: <https://www.patatadibologna.it/taste-innovators/>

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



ATTIVITÀ REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL MASAF (MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE) AI SENSI DEL DECRETO DIRETTORIALE N. 645170 DEL 6 DICEMBRE 2024