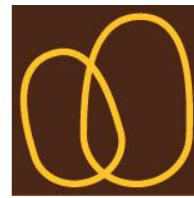




**PATATA  
DI BOLOGNA  
D.O.P.**



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

## **Patata di Bologna DOP protagonista nel canale HoReCa Collaborazione Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP e ChefToChef emiliaromagnacuochi. Tra i progetti: un'indagine sugli chef e nuove attività in vista dell'estate**

*Cesenatico (5 maggio 2026) – La Patata di Bologna DOP sempre più protagonista nel canale HoReCa, grazie a una consolidata collaborazione con la ristorazione di qualità. Il progetto “Taste Innovators – La versione dello chef” (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), avviato lo scorso autunno e che ha coinvolto sette chef di tre regioni, entra ora in una **nuova ed ultima fase**, attraverso la **collaborazione con ChefToChef emiliaromagnacuochi**, l’associazione che dal 2008 promuove la cultura della cucina d’autore dell’Emilia-Romagna, coinvolgendo chef, produttori e gastronomi.*

La collaborazione è stata **presentata al Maré a Cesenatico** durante l’evento “*La Patata di Bologna DOP nella cucina d’autore*”, promosso dal Consorzio di Tutela insieme all’Associazione. Sono intervenuti Davide Martelli Presidente del Consorzio Patata di Bologna Dop e il produttore Filippo Orsini socio del consorzio, Max Poggi Presidente di ChefToChef e Omar Casali chef del Maré e socio di ChefToChef, Damiano Puccia del Consorzio Patata Bologna Dop. Obiettivo dell’evento: consolidare il rapporto diretto tra la Patata di Bologna Dop, coltivata esclusivamente nella varietà Primura, e il mondo della ristorazione di qualità, valorizzando il lavoro di filiera attraverso l’interpretazione degli chef e una cucina contemporanea sempre più attenta alla materia prima.

Tra le prime attività congiunte, un’**indagine** che ha coinvolto un campione di cuochi dell’Associazione e altri professionisti del settore, con l’obiettivo di analizzare l’utilizzo e la percezione della Patata di Bologna DOP e della varietà Primura in cucina. A ciascun partecipante è stata inviata una fornitura di prodotto, successivamente utilizzata nella preparazione di piatti e ricette, così da approfondire le caratteristiche della varietà.

A questa fase operativa è seguita una rilevazione diretta, finalizzata a valutare il prodotto e a raccogliere riscontri puntuali. Complessivamente positivi sono i riscontri che hanno evidenziato alcuni elementi distintivi della Primura: in particolare la versatilità d’impiego, che ne consente l’utilizzo in diverse preparazioni lungo tutto il menu, andando oltre il tradizionale ruolo di contorno. Apprezzate anche la sapidità, l’uniformità del calibro e l’ottima tenuta in cottura, anche nelle preparazioni più lunghe e complesse.

Non sono mancate tuttavia alcune osservazioni critiche, legate soprattutto alla disponibilità del prodotto e all’organizzazione della fornitura, con l’esigenza di rafforzare la distribuzione per rispondere in modo più efficace alle esigenze della ristorazione.

Nel complesso, la Patata di Bologna DOP ottiene una **valutazione molto positiva**, fondata su due elementi chiave che ne definiscono il posizionamento: la **qualità**, sostenuta da oltre 70 anni di storia e da un forte legame con la tradizione bolognese, oggi tutelato dalla DOP; e la **versatilità** della sua varietà, che la distingue nel panorama nazionale per ampiezza di utilizzo in cucina.

Sono due aspetti che erano emersi anche in occasione dei recenti Comizi Agrari che avevano visto la Patata di Bologna Dop tra i prodotti protagonisti nel recente evento “Centomani di questa terra” svoltosi a Villa Torlonia a San Mauro Pascoli lo scorso 19 e 20 aprile.



**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



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



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

“L’indagine realizzata con ChefToChef evidenzia un aspetto centrale: è la qualità a fare la differenza – spiega  **Davide Martelli, Presidente Consorzio Tutela Patata di Bologna Dop** – Non lo dicono dei freddi numeri, bensì lo testimoniano coloro che quotidianamente la utilizzano in cucina nelle loro ricette d’autore. I cuochi sono i migliori ambasciatori di questo prodotto che può trovare nella ristorazione nuove opportunità di valorizzazione e crescita”.

**Massimiliano Poggi, Presidente ChefToChef emiliaromagnacuochi:** “Il lavoro fatto insieme al Consorzio della Patata di Bologna Dop va nella direzione giusta: costruire un dialogo reale tra chi produce e chi ogni giorno lavora il prodotto in cucina. Come CheftoChef crediamo molto nel valore della rete e nel rapporto diretto con produttori di alta qualità, perché è lì che si costruisce una filiera consapevole e una cucina più solida. La fase due del progetto, che ha coinvolto i nostri soci chef, ha dato concretezza a questo percorso. Come Presidente riconosco il valore dell’ingresso in associazione del Consorzio: per CheftoChef è fondamentale mantenere un equilibrio costante tra prodotto, cucina e cultura gastronomica”.

**Omar Casali, socio chef e Consigliere CheftoChef emiliaromagnacuochi:** “Lavorare sulla Patata Primura di Bologna Dop è stato interessante perché è un prodotto che, pur nella sua semplicità, ha identità e tenuta in cucina. Ha una versatilità che permette di usarla in modo contemporaneo senza perdere il legame con la tradizione. Ospitare questo momento al Maré significa lavorare sul prodotto senza filtri, mettendolo davvero alla prova in cucina e confrontandosi in modo diretto con chi lo produce”.

In questo percorso si inserirà anche la **partecipazione al tour di Tramonto DiVino** che questa estate vedrà la Patata di Bologna Dop protagonista nella storica tappa di Cesenatico (7 agosto) in collaborazione con ChefToChef.

**La Patata di Bologna, quindi, sempre più ingrediente premium della ristorazione di qualità.** Il percorso, come anticipato, prende avvio nell’autunno scorso con il progetto “Taste Innovators – La versione dello chef”, che ha coinvolto sette giovani chef in qualità di ambassador, selezionati come interpreti delle nuove tendenze della cucina territoriale. Ognuno di loro ha sviluppato una ricetta originale con la Primura Patata di Bologna Dop come protagonista, integrata nella proposta dei rispettivi locali. I sette chef coinvolti sono: Lorenzo Coccovilli, Marco Meggiato, Giorgio Rattini, Silvia Banterle, Paolo Giraldo, Mariasole Cuomo e Davide Esposito. Il progetto è stato raccontato attraverso una serie di contenuti video realizzati insieme a Giano Lai e Francesca Manunta di “Cosa mangiamo oggi”, content creator seguiti da una community di appassionati e professionisti del settore.

L’iniziativa conferma il valore della filiera della Patata di Bologna Dop come interlocutore privilegiato per la ristorazione di qualità. In questo contesto, la collaborazione con ChefToChef emiliaromagnacuochi consolida il dialogo tra produzione e alta ristorazione, rafforzando il posizionamento della Patata di Bologna Dop come ingrediente insieme identitario e contemporaneo.

*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.*

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



**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