

A Bologna la sfida nazionale della pasta fatta a mano

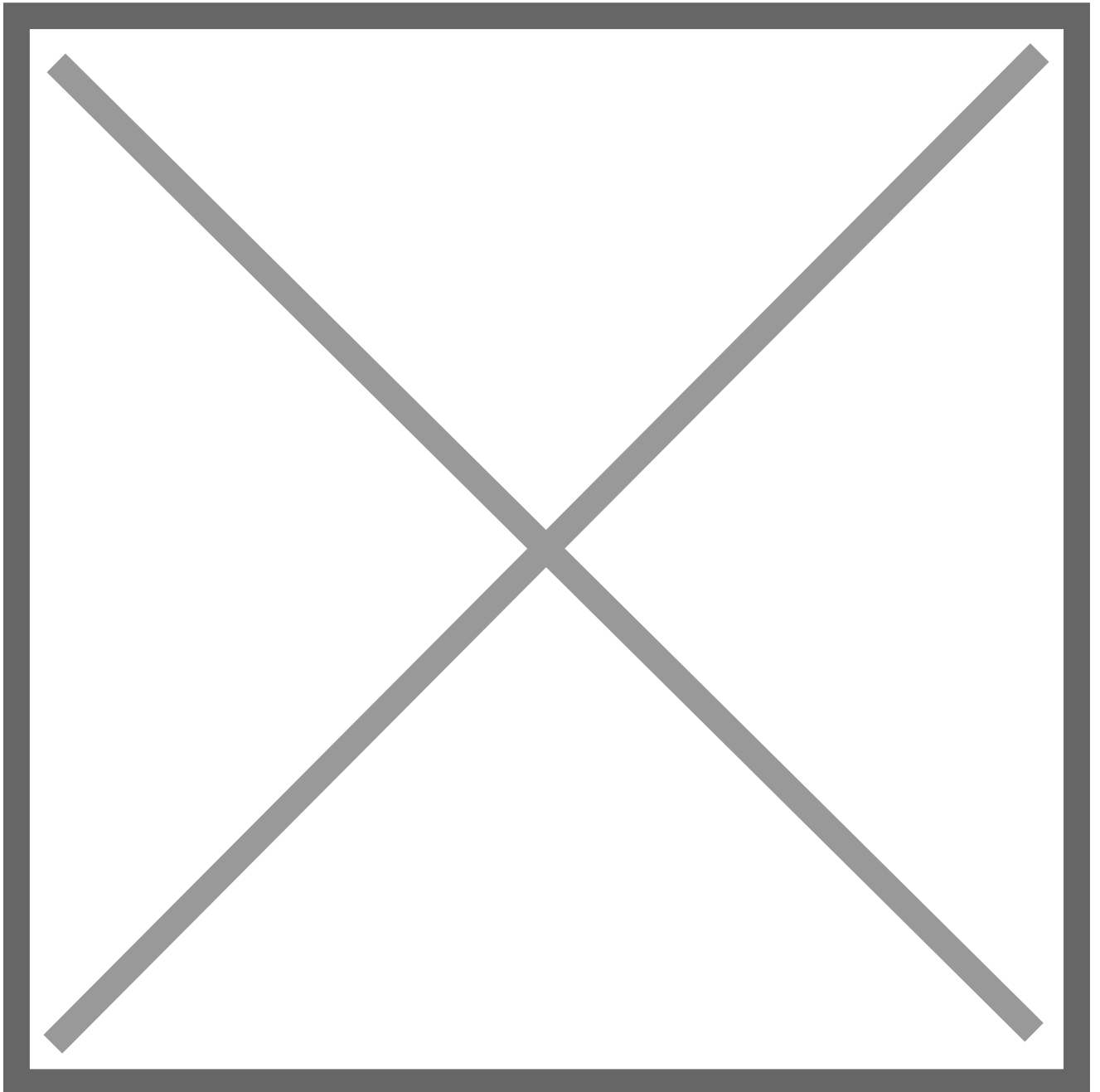
Descrizione

Dopo l'esordio a Torino, il Campionato della Pasta Fatta a Mano 2026 arriva da Eataly Bologna il 10 febbraio. Gli sfidanti si giocheranno la finale con mani e matterello

La tappa bolognese del **Campionato della Pasta Fatta a Mano 2026** è in programma martedì 10 febbraio e sceglie una delle città simbolo della tradizione gastronomica italiana per una delle sfide centrali del tour nazionale.

La competizione si svolgerà negli spazi di **Eataly Bologna**, nel cuore del centro storico, ed è **aperta esclusivamente ai professionisti del settore**: ristoratori, cuochi, collaboratori e dipendenti di ristoranti, trattorie, bistrot, laboratori artigianali, agriturismi e hotel, oltre a chef privati, docenti e consulenti gastronomici.

I partecipanti si confronteranno nella realizzazione di **piatti di pasta fresca** valutati secondo criteri legati alla qualità dell'impasto, al gusto, all'aspetto e all'equilibrio nutrizionale. Una sfida che mette al centro il gesto, la manualità e la conoscenza delle materie prime.

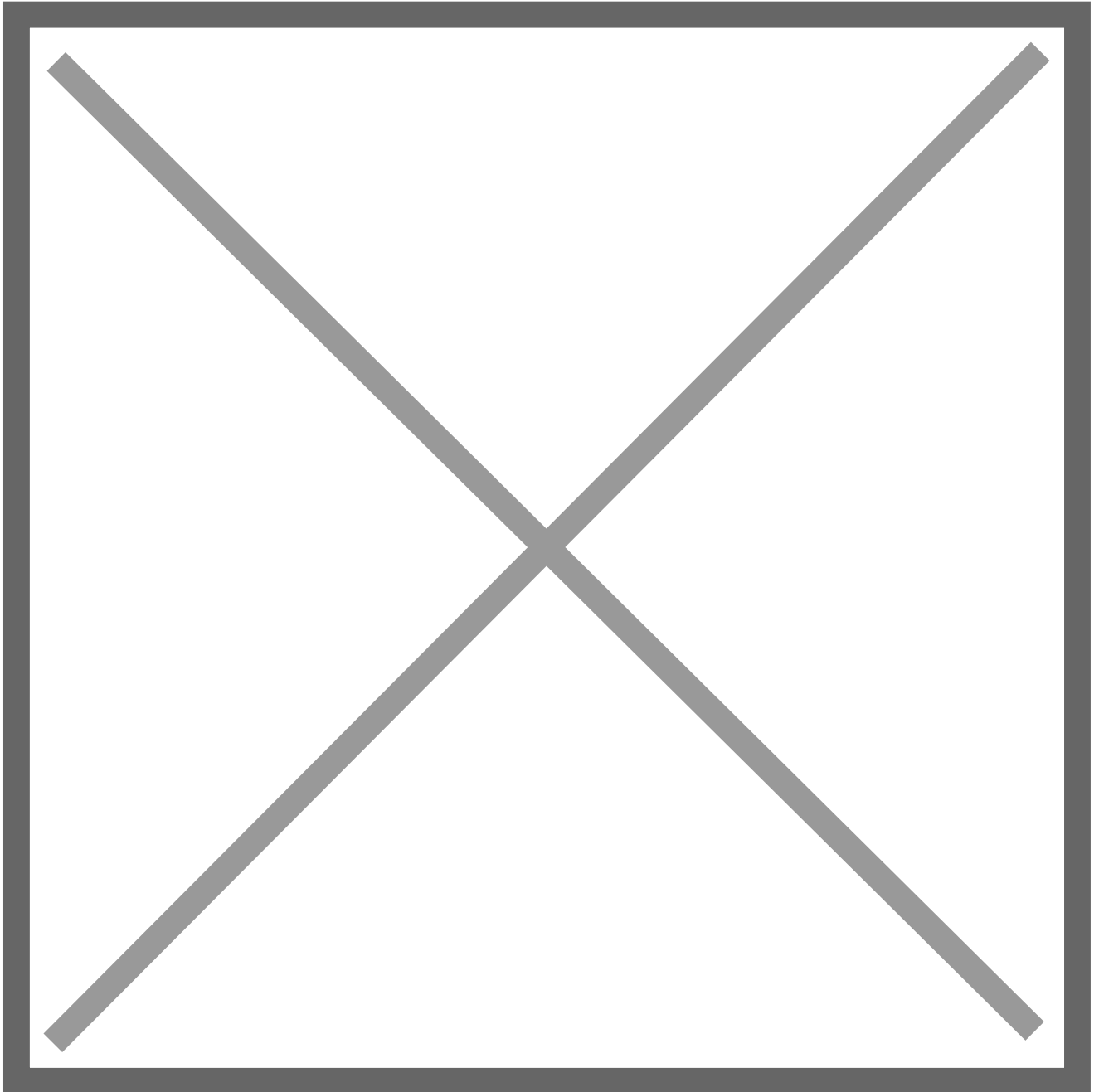


La giuria di qualità della tappa di Bologna

A valutare i concorrenti sarà una Giuria di Qualità composta da cinque figure di riconosciuta competenza nel panorama gastronomico. Accanto allo chef **Nicola Annunziata**, alla guida del ristorante stellato **I Portici**, siedono i giornalisti **Luca Bonacini**, **Sabrina Camonchia**, **Livia Elena Laurentino** e **Enzo Radunanza**.

Un progetto che valorizza filiera e sostenibilità

Il Campionato della Pasta Fatta a Mano è realizzato da BTL Prod. in coproduzione con il Consorzio Edamus e nasce con l'obiettivo di promuovere la cultura gastronomica italiana, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità, della filiera corta e del recupero alimentare. Tra i partner già confermati figurano il [Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano](#), Olio Ortuso, Molini Pizzuti, Zwilling, Ballarini, De Luca Attrezzature per la Ristorazione e Gruppo Noviello Spa.



La finale di Napoli come obiettivo

Il vincitore della tappa di Bologna accederà direttamente alla finalissima del 12 giugno 2026, in programma a Napoli, presso la Stazione Marittima, all'interno della quinta edizione del **[DMED – Salone della Dieta Mediterranea](#)**. Anche il secondo e il terzo classificato potranno proseguire il percorso verso la fase conclusiva del Campionato, affiancando i finalisti già selezionati a Torino. Durante la giornata sono previsti anche premi speciali e riconoscimenti assegnati in collaborazione con i partner ufficiali.

Il tour nazionale

Dopo Bologna, il Campionato proseguirà a **Firenze, Milano e Roma**, sempre con Eataly come partner di tappa, per poi raggiungere **Salerno** (Pontecagnano Faiano), presso In Cibus, e **Bari**, presso Ad Horeca, completando un itinerario che attraversa l'intera Penisola.

Le iscrizioni sono aperte sul sito ufficiale campionatodellapasta.it e resteranno disponibili fino a venti giorni prima di ciascuna tappa.

Data di creazione

2026/02/02

Autore

redazione