



La Patata di Bologna Dop nelle ricette di 10 chef bolognesi

Descrizione

Saranno creazioni originali e creative quelle preparate dagli chef del territorio utilizzando il buonissimo tubero felsineo nell'ambito dell'iniziativa “La versione dello chef”, lanciata dal Consorzio

Presentato ieri a Bologna “**La versione dello chef**”, un progetto del **Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop** nell'ambito del PSR (Programma di Sviluppo Rurale) 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna che lega il tubero locale alla creatività di dieci chef bolognesi che ne diventano orgogliosi ambasciatori.

L'ortaggio, coltivato su 500 ettari della provincia di Bologna nella sola **varietà Primura**, diventerà l'ingrediente di 10 ricette originali create per l'occasione e che gli stessi chef metteranno nella **carta dei loro ristoranti fino al 31 gennaio 2022**.

Sommario

- [1. Saranno creazioni originali e creative quelle preparate dagli chef del territorio utilizzando il buonissimo tubero felsineo nell'ambito dell'iniziativa “La versione dello chef”, lanciata dal Consorzio](#)
 - [1.1. Patata di Bologna Dop: “La versione dello chef”](#)
 - [1.2. 10 chef e i loro ristoranti aderenti all'iniziativa](#)
 - [1.3. Patata di Bologna DOP: caratteristiche e curiosità](#)

Patata di Bologna Dop: “La versione dello chef”



Chef e i rappresentanti del Consorzio Patata di Bologna DOP (Foto © Ufficio stampa).

La **Patata di Bologna** vanta una storia di oltre due secoli ed è stata la prima in Italia ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Le 10 ricette ideate nell'ambito de "La versione dello chef", sono state inserite in un **ricettario scaricabile** dal sito web del [Consorzio Patata di Bologna](http://www.bologna.bo) che riporta ingredienti e metodo di preparazione di ogni piatto, oltre a indicare quali sono i ristoranti dove si possono ordinare.

Per l'intera durata, l'iniziativa sarà sostenuta da una ricca campagna social nazionale sui profili [Facebook](https://www.facebook.com/consorzio.patata.bologna) ed [Instagram](https://www.instagram.com/consorzio.patata.bologna) del Consorzio e da spot sulle principali radio locali.

10 chef e i loro ristoranti aderenti all'iniziativa

Di seguito l'elenco dei ristoratori bolognesi coinvolti nel progetto di valorizzazione della Patata di Bologna Dop, con la relativa ricetta ideata.

1. **Ristorante Casa Monica (Bologna):** Tikka di Patate di Bologna D.O.P. e tonno
2. **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
3. **Ristorante Grassilli (Bologna):** Ravioli di Patate di Bologna D.O.P. con porri stufati e aceto balsamico
4. **Hostaria 900 (Imola):** Tortelli ripieni di Patate di Bologna D.O.P., vellutata di cardo gobbo e salsiccia di Mora Romagnola
5. **Antica Osteria Casoni (I Casoni, Bologna):** Raviolone di Patate di Bologna D.O.P. e provola, tarassaco, cipollotto e guanciale stagionato
6. **Ristorante Caminetto d'Oro (Bologna):** Crema di Patate di Bologna D.O.P. affumicata, mazzancolle alla brace e chips di cipolla
7. **Ristorante Al Cambio (Bologna):** Petto di faraona farcito di Patate di Bologna D.O.P. e tartufo
8. **Osteria di Medicina (Medicina):** La Patata di Bologna D.O.P. in gita a Migîna con la voglia di Toscana
9. **Ristorante da Nello (Bologna):** Petroniana di Patate di Bologna D.O.P.
10. **Ristorante i Carracci (Bologna):** Budino di Patate di Bologna D.O.P. e mandorla con gelato alla crema.



I 10 cuochi aderenti a La versione dello chef (Foto © Ufficio stampa).

Patata di Bologna DOP: caratteristiche e curiosità

La Patata di Bologna Dop è prodotta e confezionata **esclusivamente nella provincia di Bologna**, su **circa 500 ettari** (+20% rispetto alla campagna 2020/2021) e con una produzione di **quasi 20mila tonnellate** (+28% rispetto al 2020).

Le sue specifiche, e uniche, proprietà organolettiche sono legate strettamente al clima bolognese, alle tecniche di coltivazione locali, alla tipologia di conservazione e soprattutto all'esperienza di generazioni di agricoltori appassionati

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'Emilia, 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, guidato dal presidente **Davide Martelli** e dal direttore **Claudio Scalise**, che rappresentano le quasi cento aziende agricole del territorio ad oggi coinvolte nel progetto.

Per maggiori informazioni: www.patatadibologna.it

Data di creazione

2021/10/26

Autore

redazione