



## La Patata di Bologna DOP conquista gli chef (e la ristorazione)

La Patata di Bologna DOP torna sotto i riflettori – e questa volta lo fa in grande stile. Il Consorzio di Tutela ha infatti lanciato **Taste Innovators – La versione dello chef**, un progetto che porta la nostra amata **Primura** nelle cucine di sette giovani chef italiani, tutti accomunati dalla voglia di sperimentare senza dimenticare il legame con il territorio.

A dare una spinta pop (e molto social) al progetto ci pensano **Giano Lai e Francesca Manunta**, le menti dietro “Cosa mangiamo oggi”, che con i loro video hanno già conquistato migliaia di appassionati e addetti ai lavori. Insomma: la Primura si veste gourmet, e Bologna non può che esserne orgogliosa.

## Perché questo progetto?

Negli ultimi anni il Consorzio ha lavorato molto sulla comunicazione verso i consumatori, ma adesso punta dritto alla ristorazione: far capire agli chef quanto la **Patata di Bologna DOP** possa

essere un ingrediente premium, riconoscibile, versatile e profondamente legato alla tradizione agricola del nostro territorio.

Lo racconta bene anche **Davide Martelli**, presidente del Consorzio:

“La ristorazione è un canale curioso, aperto alla sperimentazione e in grado di valorizzare la Primura. Le ricette degli chef dimostrano quanto questa varietà possa essere protagonista, tra tradizione e creatività”.

## Gli chef e i piatti: un viaggio da Bologna a Milano passando per il Veneto

Ecco chi sono i sette protagonisti che hanno trasformato la Primura in creazioni sorprendenti:

- **ODD (Bologna)** – Lorenzo Coccovilli firma *“Dolceamara Bologna”*, uno street food d'autore dal cuore bolognese.
- **Allegra (Bologna)** – Marco Meggiato propone *“La Primura Japan Style”*: contaminazione tutta da provare.
- **Osteria da Oreste (Santarcangelo, RN)** – Giorgio Rattini presenta *“L'insalata come Bologna sogna”*.
- **Stilla (Colognola ai Colli, VR)** – La chef Silvia Banterle conquista con *“Patata in cinque forme”*, un dolce che gioca con consistenze e creatività.
- **Uva (Padova)** – Paolo Giraldo crea i *“Ravioli ripieni di sorprese”*, un nome che è già una promessa.
- **Spore (Milano)** – Mariasole Cuomo porta in tavola *“Plin al tartufo di Patata di Bologna DOP”*, tra Asia e Nord Europa.
- **Osteria Lagrandissima (Milano)** – Davide Esposito presenta *“Aligot o nastro dell'Amicizia”*, comfort food contemporaneo.

A raccontare tutto questo “dietro le quinte” ci sono, come sempre, i video dinamici di **Cosa mangiamo oggi**, che stanno portando la Primura alla conquista del web e delle cucine creative.

## Un progetto che continuerà nei prossimi mesi

La campagna proseguirà con contenuti dedicati sui canali digitali del Consorzio – sito, Facebook, Instagram e YouTube – oltre a iniziative su riviste di settore ed eventi Horeca. L'obiettivo? Far conoscere sempre più la **Primura**, l'unica varietà che può fregiarsi del marchio DOP, radicata nella nostra storia agricola da oltre 70 anni.

Per chi vuole approfondire: <https://www.patatadibologna.it/taste-innovators/>

### Data di creazione

2025/11/21

### Autore

redazione