

La Patata di Bologna è D.O.P. !

La Patata di Bologna D.O.P. è la prima patata italiana insignita della Denominazione d'Origine Protetta: prestigioso riconoscimento che identifica e tutela una patata di altissima qualità.

Un **prodotto d'eccellenza e di qualità organolettiche eccezionali**, l'unica patata italiana prodotta e confezionata in una sola terra, Bologna. La **Patata di Bologna D.O.P.**, dopo il complesso e laborioso iter che ha impegnato a lungo il Consorzio, ottiene il riconoscimento definitivo europeo nel 2012.

La **Denominazione di Origine Protetta** è esclusivamente riservata al tubero che risponde per **CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE** e per **AREA DI PRODUZIONE** a quanto stabilito nel **Disciplinare di produzione della D.O.P.**

CARATTERISTICHE FISICHE e ORGANOLETTICHE:



L'unica varietà della Patata di Bologna D.O.P. è la **Primura: forma ovale, allungata e regolare, con un buon contenuto di sostanza secca**. Il colore della sua polpa è giallo paglierino, la **buccia liscia** e possiede la tradizionale tonalità chiara, caratteristica che le viene fornita dalla composizione dei suoli di coltivazione. **Gli "occhi" della Primura**, ovvero la sede da cui cresceranno i germogli, sono profondi e ben accentuati. La **polpa consistente**, della tipologia B, mai troppo secca e tendenzialmente non farinosa la rendono particolarmente idonea a molteplici utilizzi culinari come la **cottura a vapore e al forno**, in **salse ed intingoli** per aggiungere una gradevole texture a tutti i piatti (ad esempio il Gulasch), oppure **in padella con olio e rosmarino**. Sono favolose **anche fritte**, in particolare dopo averle lavate in acqua tiepida per eliminare l'amido in eccesso.

La scelta della varietà, terreni vocati e tecniche di coltivazione esperte rendono **il suo sapore tipico e delicato**, non troppo pronunciato ed ottimo per qualsiasi preparazione. La Patata di Bologna D.O.P. è **una bontà autentica, tutta naturale**: sana e genuina, nutriente e saziante, ricca di gusto nella sua tipica semplicità.

AREA DI PRODUZIONE:

La **Patata di Bologna D.O.P.** viene **prodotta e confezionata da aziende iscritte al piano dei controlli, situate esclusivamente nella provincia di Bologna, e controllate dall'Organo di Controllo** imposto dalle regole dei prodotti a denominazione di origine. La pataticoltura ha **profonde radici nelle tradizioni rurali** della provincia bolognese: già nell'Ottocento, quando le patate si chiamavano ancora "*Pomi di Terra*", gli studiosi istruivano i contadini a coltivarle in questi terreni prediletti e all'uopo resi coltivabili, strappati alla forza dell'acqua con le prime bonifiche. Poderi e saperi sono stati **tramandati con passione e perfezionati nel tempo**.

L'azione sinergica tra suolo, clima, irrigazione, tecniche colturali a sempre minor impatto ambientale, e il lavoro dell'uomo, danno vita ad un prodotto eccellente e unico nel suo genere, la Patata di Bologna D.O.P.

LA PATATA DI BOLOGNA D.O.P. È DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI:

Confezione da Kg 1,5 – Kg 2,0 – kg 2,5

Prezzo indicativo di vendita: **circa 1,30€/Kg**

La Patata di Bologna D.O.P. è reperibile presso la Grande Distribuzione Organizzata e nei migliori negozi di ortofrutta.

COME GUSTARE LA PATATA DI BOLOGNA D.O.P.?

Ecco una gustosa ricetta della food blogger **Anna Rita Granata** -@anna_rita_granata

Involtini di Patata di Bologna D.O.P. e prosciutto

Ingredienti per 4 persone:

- 4 Patate medie di Bologna D.O.P. ;
- 200 g prosciutto crudo;
- 200 g scamorza affumicata;
- 50 g parmigiano grattugiato;
- prezzemolo fresco tritato;
- una noce di burro (circa 20 G);
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavate e sbucciate le **Patate di Bologna D.O.P.** dalla buccia. Riponete in un tegame ricoprendole di acqua leggermente salata. Fate cuocere per circa 10/15 minuti.

Scolate dall'acqua e schiacciate, ancora calde, con lo schiacciapatate. Salate e pepate, aggiungete il burro, il parmigiano, il prezzemolo tritato e mescolate il tutto per amalgamare. Prelevate dei pezzetti di impasto e **schiacciate tra le mani**, farcite con qualche cubetto di scamorza e chiudete come se fosse una crocchetta.

Avvolgete in una fetta di prosciutto e riponete in un tegame dal fondo leggermente oliato.

Infornate in forno caldo a 200° per 15 minuti. Servite caldi.



*Ricetta e foto by Anna Rita Granata -
@anna_rita_granata*

www.patatadibologna.it

<https://www.facebook.com/patatadibolognadop/>

<https://www.instagram.com/patatadibolognadop/>

Ufficio Stampa Patata Bologna D.O.P.: Echo 059 271247

Andrea Antonelli - antonelli@echocommunication.it

Riccardo Bedogni - bedogni@echocommunication.it

CONSORZIO DI TUTELA PATATA DI BOLOGNA D.O.P. - Via Tosarelli, 155 - 40055 Villanova di Castenaso - P.IVA/C.F.: 02283901201
Tel. +39 051 78 21 70 - Fax +39 051 78 23 56 - info@patatadibologna.it - www.patatadibologna.it